



Profilo di Ruolo
Direttore di Struttura Complessa
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE (SIAN)
 Azienda Sanitaria Provinciale di Caltanissetta

TITOLO DELL'INCARICO	Direttore di struttura complessa SIAN dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Caltanissetta della Regione Siciliana
DESCRIZIONE PROFILO OGGETTIVO - ELEMENTI OGGETTIVI RELATIVI ALLA STRUTTURA OPERATIVA	
ORGANIZZAZIONE	<p>L'ASP di Caltanissetta corrisponde al territorio dell'intera provincia che, al 31/10/2024 conta 270.519 abitanti, si estende su un territorio di 2128 kmq ed è composta da 22 Comuni oltre agli immigrati temporaneamente presenti.</p> <p>L'azienda Sanitaria Provinciale comprende 2 Distretti Ospedalieri ed un'Area Territoriale articolata in 4 Distretti Sanitari (Caltanissetta, Gela, Mussomeli e San Cataldo).</p>
LUOGO DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO	L'attività verrà svolta presso tutto il territorio dell'ASP di Caltanissetta
SUPERIORE GERARCHICO	Direttore Dipartimento di Prevenzione
SISTEMA DELLE RELAZIONI	Relazioni operative con: Direzione Sanitaria Aziendale, Direzione del Dipartimento di afferenza;
PRINCIPALI RESPONSABILITÀ	<p>Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vigilanza e Controllo: Monitorare e controllare la conformità degli operatori del settore alimentare alle normative sanitarie e igieniche vigenti. • Supervisione e Coordinamento: Coordinare il personale dell'unità operativa per assicurare l'applicazione uniforme delle regolamentazioni e delle politiche in materia di sicurezza alimentare. • Educazione e Formazione: Promuovere la formazione e l'educazione continua del personale addetto all'igiene alimentare e della nutrizione, nonché sensibilizzare il pubblico su pratiche alimentari salutari. • Gestione delle Emergenze: Prepararsi e rispondere prontamente a emergenze sanitarie legate al cibo, come epidemie alimentari o contaminazioni. • Collaborazione istituzionale: Collaborare con altre agenzie governative, istituzioni e enti locali per sviluppare e implementare politiche alimentari integrate e strategie di nutrizione. • Ricerca e Sviluppo: Promuovere la ricerca scientifica nel campo dell'igiene alimentare e della nutrizione per migliorare le pratiche e le politiche esistenti. • Rapporti e Comunicazione: Comunicare in modo efficace con il pubblico, gli operatori del settore alimentare, i media e altre parti interessate su questioni di sicurezza alimentare e nutrizione.

AREA DELLE ATTIVITÀ EROGATE	L'Unità Operativa Complessa SIAN garantisce: La struttura complessa garantisce: riguardano la tutela della salute pubblica attraverso il controllo della sicurezza alimentare e la promozione di corretti stili alimentari.
PROFILO SOGGETTIVO – COMPETENZE GENERALI E SPECIFICHE RICHIESTE PER RICOPRIRE LA FUNZIONE	
COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI	<p>Il Direttore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deve organizzare e partecipare all'attività dell'UOC e del Dipartimento (sia in termini generali che di disciplina specialistica), generando valore aggiunto per l'organizzazione. • a tal proposito dovranno essere ben attestati lo scenario organizzativo in cui il candidato ha operato ed i ruoli di responsabilità rivestiti, tra cui comprovata esperienza nell'area oggetto del concorso. • In particolare è richiesta: <ul style="list-style-type: none"> • Consolidata e significativa esperienza nella gestione di problematiche organizzative-gestionali, con esperienza • di gestione di risorse umane ed anche strumentali; • Capacità di lavorare per obiettivi, secondo le attribuzioni della Direzione del Dipartimento di Prevenzione; • Capacità di impostare e gestire il proprio lavoro e quello della struttura organizzativa secondo logiche di • programmazione aziendale; • Capacità di promuovere il lavoro in rete, la progettazione partecipata interprofessionale ed interdisciplinare; • Capacità di definizione di protocolli operativi anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento • di Prevenzione e con altre strutture e con altre strutture aziendali; • Capacità di affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate • Deve dimostrare inoltre capacità ed esperienza nella gestione: <ul style="list-style-type: none"> - dei processi di integrazione delle attività e dei percorsi tra i diversi Dipartimenti dell'Azienda; - dei percorsi assistenziali che siano efficaci, efficienti, appropriati dal punto di vista coerenti con gli indirizzi della programmazione aziendale, regionale e nazionale, favorendo approccio multidimensionale, multiprofessionale ed interculturale, tra le strutture del SSN; - della qualità tecnico-professionale delle prestazioni erogate, con attitudine alla verifica costante e strutturata, accompagnata alla adozione di modelli strutturati di miglioramento sistematico della qualità, ivi incluso l'accreditamento istituzionale; - delle attività erogate, attraverso programmazione, organizzazione e controllo, ai fini del raggiungimento degli obiettivi di attività e di contenimento dei costi, - dei piani di formazione e crescita professionale del personale a lui assegnato al fine di assicurare a ciascuno l'acquisizione di specifiche competenze, aggiornamento costante sulle principali tematiche e tecniche inerenti gli aspetti propri della disciplina; - del benessere organizzativo e del clima collaborativo tra le strutture del Dpto e favorendo l'integrazione delle diverse figure professionali, anche attraverso la motivazione e la valorizzazione dei collaboratori; - della strutturazione e gestione della rete formativa con le scuole di specialità/Università. - deve partecipare attivamente al raggiungimento degli obiettivi della Direzione Strategica; - deve possedere capacità e attitudine alla promozione della corretta e accurata compilazione e gestione della documentazione sanitaria.

<p>LEADERSHIP E COERENZA NEGLI OBIETTIVI –ASPETTI MANAGERIALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i concetti di Mission e Vision dell’organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell’Azienda. • Conoscere i dati epidemiologici e gestionali disponibili e le principali novità scientifiche di settore, al fine di identificare e promuovere attivamente cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali sostenibili e utili alla realizzazione della Mission della struttura di appartenenza e dell’Azienda nel suo complesso • Conoscere l’atto aziendale e la sua articolazione, oltre ai modelli dipartimentali e il loro funzionamento. • Conoscere i modelli e le tecniche di progettazione per la pianificazione e la realizzazione di progettualità trasversali all’Azienda. • Conoscere le tecniche di budgeting al fine di collaborare attivamente alla definizione del programma di attività della struttura di appartenenza e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi stabiliti. • Capacità di gestione delle risorse umane afferenti all’UOC e delle risorse strumentali, finalizzata all’erogazione di prestazioni sicure, efficaci, efficienti e sostenibili • Capacità di promuovere la cooperazione all’interno del proprio gruppo di lavoro e di favorire la crescita del personale attraverso la formazione, il tutoraggio e la valorizzazione della motivazione individuale • Attitudine a favorire l’identificazione aziendale nei propri collaboratori, con conseguente sviluppo di comportamenti proattivi finalizzati al raggiungimento degli obiettivi prefissati • Capacità di gestire la condivisione con i propri collaboratori degli obiettivi raggiunti, dei risultati positivi e degli eventi critici, e della derivante assunzione di responsabilità deontologica e professionale in particolare nei rapporti con i previsti ambiti di tutela legale aziendale • Capacità di gestire l’insorgenza di conflitti all’interno del proprio gruppo di lavoro, con espressione della propria leadership nella conduzione di riunioni, nell’assegnazione dei compiti e degli incarichi individuali ed in generale nel problem solving; • Attitudine e disponibilità al cambiamento organizzativo nell’ambito degli obiettivi assegnati; • Ottimo livello di conoscenza delle principali norme nazionali e regionali relative alla programmazione sanitaria, con particolare riguardo ai piani della prevenzione; • Competenze tecnico-specialistiche adeguate, dalle attività svolte e dalla formazione ed aggiornamento, in particolare per quanto concerne il Controllo Ufficiale (ispezione verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti e bevande. • Competenze tecnico-specialistiche in tema di sorveglianza nutrizionale, interventi di prevenzione nutrizionale e di promozione della qualità nutrizionale; • gestione di stati di allerta relativi ad alimenti e bevande destinate al consumo umano; • Competenze tecnico-specialistiche in tema di prevenzione, controllo ed attività di indagine in casi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari,
<p>INNOVAZIONE, RICERCA E GOVERNO CLINICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare e gestire i protocolli operativi con modalità condivisa con le altre strutture aziendali ed i professionisti coinvolti. • Partecipare alla creazione, introduzione e implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali;
<p>GESTIONE DELLA SICUREZZA, DEI RISCHI PROFESSIONALI E DELLA PRIVACY</p>	<p>Il Direttore della UOC SIAN deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle norme generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy.
<p>ANTICORRUZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere l’osservanza del codice di comportamento dei dipendenti;

	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire il rispetto della normativa in ambito anticorruzione e promuovere la conoscenza delle disposizioni aziendali in materia nell'ambito della struttura gestita; • Collaborare con il Responsabile Aziendale della Prevenzione della Corruzione per favorire il miglioramento delle prassi aziendali.
--	--

Requisiti necessari per esercitare le funzioni previste dal profilo di ruolo descritto

Conoscenza di tecniche di management, sistemi di programmazione e controllo e di sistemi contabili (budget, contabilità analitica), tecniche di gestione della qualità aziendale, miglioramento continuo e risk management; Conoscenza delle norme contrattuali/convenzionali che regolamentano la gestione delle risorse umane presenti nelle unità operative; Buone capacità relazionali con le varie figure professionali ed enti/associazioni e Comuni.

Buone capacità negoziali con attitudine alla gestione delle risorse umane, con attenzione sia agli aspetti economici che alla valutazione; Capacità propositiva e di studio rispetto alla progettazione, programmazione, regolamentazione e alla integrazione dei molteplici aspetti e procedure propri della UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate.