

FABBISOGNO E PROFILO PROFESSIONALE

DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA SCS8

Funzioni principali

La Struttura complessa fornisce il supporto tecnico scientifico al miglioramento delle produzioni alimentari ed alla valorizzazione delle produzioni locali tipiche, rivolgendosi in modo specifico agli operatori del settore alimentare, con attività di consulenza, analisi, studi di *shelf life*, *challenge test*, ricerca. La SCS8 garantisce servizi di eccellenza alle imprese alimentari, e mantiene una conoscenza aggiornata del territorio di competenza e dei rischi correlati alle produzioni locali, garantendo anche nei confronti delle autorità competenti la sorveglianza epidemiologica sui rischi alimentari. Svolge attività di ricerca nei settori di competenza.

Macroattività

- Esecuzione di esami e analisi microbiologiche per l'autocontrollo sugli alimenti di origine animale e vegetale.
- Studio, sperimentazione di tecnologie innovative per migliorare la conservazione degli alimenti.
- Esecuzione di studi di valutazione del rischio alimentare anche con l'organizzazione di *challenge test* e l'impiego della cucina sperimentale.
- Attivazione di un laboratorio di chimica sperimentale per l'autocontrollo con metodi innovativi in grado di fornire dati quantitativi per parametri merceologici, nutrizionali e sanitari veloci, sicuri e a costi contenuti.

Articolazione interna

La struttura è articolata, tra l'altro, in tre Laboratori (Strutture Semplici):

- *Laboratorio tecnologie alimentari (Vicenza)*: Svolge attività di supporto tecnico scientifico, analitico e di consulenza all'utenza privata per l'implementazione, gestione e assistenza dei piani di autocontrollo come previsto dalla normativa vigente. L'attività è svolta prevalentemente a favore degli operatori del settore alimentare delle province del Veneto centro-occidentale; in particolare sviluppa piani di autocontrollo sia per le industrie agroalimentari che per il settore della ristorazione collettiva per l'approfondimento delle problematiche sanitarie legate alla produzione, somministrazione e consumo dei prodotti pronti destinati al consumo diretto; alcune attività innovative riguardano il controllo dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma e il controllo della *Legionella spp.* nel settore alberghiero, centri termali o centri benessere.

Il laboratorio offre inoltre assistenza legislativa alle aziende alimentari, formazione igienico sanitaria per gli operatori e svolge inoltre attività di ricerca finalizzata alla valutazione del rischio sia su alimenti di origine vegetale *ready-to-eat* che su alimenti di origine animale crudi e cotti somministrati nell'ambito della ristorazione collettiva, della ristorazione etnica o da parte di venditori ambulanti (*street food*).

- *Laboratorio tecnologie alimentari (San Donà di Piave – Venezia)*: Svolge attività di controllo microbiologico per le imprese del settore alimentare nelle province del Veneto centro-orientale nonché del Friuli Venezia Giulia, fornisce alle ditte consulenza e assistenza nelle prime fasi di campionamento, interpretazione e gestione dei risultati con l'indicazione di possibili strategie di intervento; svolge attività sperimentale di validazione di processi industriali di cottura di alimenti attraverso l'attivazione e lo sviluppo della cucina sperimentale; svolge inoltre sia un servizio di validazione della *shelf-life* dei prodotti alimentari immessi sul mercato che le prove di *challenge test* finalizzate allo studio della dinamica di sviluppo della *Listeria monocytogenes* presente in alimenti *ready-to-eat*; partecipa ai progetti Regionali di "valorizzazione delle produzioni tipiche" attraverso il controllo igienico-sanitario dei prodotti locali e l'attivazione di un programma di formazione di buone prassi igieniche per gli operatori alimentari; il laboratorio garantisce l'applicazione dei

criteri di semplificazione dell'autocontrollo nelle piccole imprese alimentari basati sulla conoscenza e applicazione delle norme di corretta prassi igienica per prevenire o eliminare la quasi totalità dei pericoli alimentari.

- *Laboratorio chimica sperimentale (Vicenza)*: Nel contesto europeo il comparto alimentare è uno dei più importanti settori produttivi e l'Italia è uno dei Paesi che detiene il maggior numero di denominazioni protette. Per poter verificare la qualità e l'origine dei prodotti alimentari e per smascherare le frodi si utilizzano in genere una serie di indagini di laboratorio basate su tecniche analitiche che richiedono molte risorse nonché tempi lunghi. Queste tecniche si basano su un approccio tradizionale con la ricerca di un limitato numero di specifici composti.

Il laboratorio di chimica sperimentale utilizza invece un approccio metodologico radicalmente differente e innovativo per il sistema di autocontrollo con l'obiettivo di semplificare le procedure di analisi e consentire risposte veloci e sicure. Il laboratorio è quindi in grado di produrre dati quantitativi su una più ampia varietà di parametri (merceologici, nutrizionali, sanitari), garantendo nel contempo un elevato livello di controllo e monitoraggio della qualità generale delle materie prime e dei prodotti (frodi, contaminazioni accidentali, presenza sostanze tossiche), a costi contenuti.

Il principale obiettivo del laboratorio di chimica sperimentale è quello di produrre un elevato numero di parametri e di valutazioni su alimenti e mangimi, mediante l'utilizzo di tecniche alternative ed innovative, più rapide ed economiche.

È previsto, inoltre, lo svolgimento della seguente attività specialistica assegnata alla Struttura in oggetto:

- *Attività specialistica per le tecnologie alimentari*

L'industria alimentare è un settore importante e strategico nell'economia del Triveneto. Con i due laboratori di Padova e San Donà di Piave, l'Istituto può rafforzare ulteriormente il proprio ruolo in questo settore ed ampliare la gamma di attività e ricerche nel campo del miglioramento igienico-sanitario delle produzioni e dell'innovazione tecnologica dei prodotti. Le attività di ricerca in questo ambito saranno orientate soprattutto alla messa a punto di protocolli di *screening* sia di patogeni che di allergeni, ed alla pianificazione e realizzazione di studi di microbiologia predittiva, *shelf-life* e *challenge test*, lo studio di soluzioni che rendano compatibili le produzioni piccole e tradizionali con gli obiettivi di sicurezza alimentare. Non meno importante è il campo della formazione e consulenza alle aziende sul tema dell'HACCP e delle buone pratiche d'igiene; in questo ambito il centro specialistico svolgerà prevalentemente un ruolo di coordinamento delle attività, mediante l'impiego di liberi professionisti che fungano da collegamento tra il laboratorio e le aziende.

ORGANICO al 30 settembre 2018: L'organico in ruolo della SCS8 è composto da n. 3 dirigenti veterinari, da n. 1 dirigente biologo e da n. 1 dirigente chimico, da personale del comparto del ruolo sanitario (n. 3 tecnici di laboratorio), del ruolo tecnico (n. 9 unità con varia professionalità, di cui n. 1 part-time) e del ruolo amministrativo (n. 1 unità). La struttura si avvale anche di personale con contratto a tempo determinato (n. 1 collaboratore tecnico e n. 1 dirigente biologo) e assegnatari di borsa di studio (n. 11 unità).

PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

Considerato il contesto descritto, si richiede che i candidati al posto di Direttore della SCS8 – Valorizzazione delle Produzioni Alimentari dimostrino capacità organizzative adeguate a sviluppare le professionalità dei collaboratori nonché rapporti di interazione con le altre strutture aziendali, sia della sede che di tutta la rete territoriale, che si devono coniugare con capacità di gestione delle risorse strutturali e tecnologiche, per ottenere il giusto equilibrio tra complessità delle funzioni svolte ed efficienza delle strutture e la compatibilità delle attività con il funzionamento del servizio (programmazione e gestione

delle risorse materiali e professionali nell'ambito del budget di competenza, programmazione dei fabbisogni di materiali e attrezzature delle strutture di competenza in aderenza ai budget, gestione delle risorse finalizzate al raggiungimento di obiettivi e risultati dell'attività propria e dei collaboratori, programmazione, inserimento, coordinamento e valutazione del personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi). E' inoltre necessario che i candidati dimostrino esperienza e competenza nella gestione di stakeholder di tipo privatistico (imprese private, operatori del settore alimentare) e capacità nel pianificare ed innovare le attività dell'Istituto in questo settore.

Sono indispensabili comprovata esperienza, capacità tecniche nelle discipline di competenza della SCS8 e conoscenze gestionali. Costituisce altresì elemento rilevante l'aver svolto attività di ricerca, il curriculum e la produzione scientifica e la capacità di intrattenere rapporti di collaborazione tecnico-scientifica con istituzioni di ricerca nazionali ed internazionali e con gli stakeholder istituzionali e privati. E' indispensabile, infine, la dimostrazione di un costante percorso formativo e di aggiornamento professionale, soprattutto presso strutture all'estero analoghe alla suddetta Struttura.