

	SCHEDA DI INCARICO
---	---------------------------

Tipologia d'incarico: indicare con una X la tipologia

<i>INCARICHI DI POSIZIONE</i>			
	<i>Incarico di posizione</i>		<i>Incarico di posizione di professionista specialista</i>
	<i>Incarico di posizione con funzioni di coordinamento</i>		

<i>INCARICHI DI FUNZIONE ORGANIZZATIVA</i>			
X	<i>Incarico di funzione organizzativa</i>		<i>Incarico di funzione organizzativa di coordinamento</i>

<i>INCARICHI DI FUNZIONE PROFESSIONALE</i>			
	<i>Incarico di funzione professionale</i>		<i>Incarico di professionista esperto (funzione professionale)</i>
	<i>Incarico di professionista specialista (funzione professionale)</i>		

Denominazione:

Registrazione imprese alimentari e Ispettorato Micologico aziendale

Profilo di appartenenza:

APSF Tecnico della Prevenzione

Struttura/ Unità Operativa/Servizio di afferenza:

Dipartimento di Prevenzione - Dipartimento Funzionale di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Sede di lavoro:

Treviso

Durata:

5 anni, con facoltà di rinnovo

Graduazione e valore economico:

Complessità MEDIA, Classe B, Indennità di Funzione € 4.000

Competenze e attività:

- *Competenze dell'area tecnico professionale:* Disponibilità e capacità di svolgere la propria attività specifica applicando le proprie conoscenze e professionalità, proponendo ed adottando soluzioni innovative, efficaci ed efficienti. Capacità di agire in contesti di criticità o imprevedibilità modificando opportunamente piani e programmi delle attività. Capacità di operare nel rispetto delle priorità e degli standard da garantire. Dimostra comportamenti coerenti con il proprio ruolo ed incarico.
- *Competenze dell'area organizzativa e gestionale:* Capacità di organizzare efficacemente l'attività lavorativa, propria e dei collaboratori, nel rispetto degli obiettivi da raggiungere. Capacità di gestione delle risorse disponibili, coniugando i bisogni dell'organizzazione con le attitudini e competenze del personale affidate. Assunzione del ruolo di riferimento e responsabilità.
- *Competenze dell'area della sicurezza:* Capacità di supervisionare e controllare l'adesione agli standard di sicurezza, promuovendo la segnalazione di eventi critici, collaborando alla valutazione dei rischi e attivando azioni e misure sia preventive sia correttive.
- *Competenze dell'area della collaborazione e della relazione:* Disponibilità e capacità di collaborare al fine di garantire il buon funzionamento dei processi e la qualità dei risultati. Capacità di comunicare, di ascoltare e di mantenere rapporti interpersonali mantenendo un clima favorevole. Propensione al lavoro in equipe multiprofessionali e all'integrazione delle competenze.
- *Competenze dell'area dello sviluppo e del miglioramento:* Disponibilità all'acquisizione e all'implementazione di nuove tecniche, strumenti, processi e conoscenze specifiche dell'ambito di competenza. Promuove i processi di miglioramento e innovazione contribuendo alla creazione di percorsi di formazione e aggiornamento.

Obiettivi assegnati:

- Coordinare ed organizzare le attività dell'Ispettorato Micologico aziendale;
- Presa in carico ed affiancamento dei neo-micologi fino alla verifica dell'efficacia dell'inserimento e della eventuale valutazione del periodo di prova;
- Collaborare con il Coordinatore del SIAN per l'effettuazione di controlli ufficiali nelle attività di vendita all'ingrosso e al dettaglio di funghi freschi, secchi e congelati;
- Organizzare e favorire percorsi formativi, anche aziendali, di aggiornamento per tutti i Micologi dell'Ispettorato Micologico;
- Rendicontare annualmente l'attività dell'Ispettorato Micologico
- Gestire in accordo con i coordinatori dei T.d.P. del Sian e dell'area Veterinaria i portali regionali Sian-Net e Ges-Vet e verificare la correttezza dei dati inseriti;

Eventuali altre condizioni specifiche:

Nessuna condizione specifica.