



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

(ALL. c)

Direzione Generale

Via. Torraca, 2

Tel. 0971-310501

Fax. 0971-310587

E-mail. direzione.generale@aspbasilicata.it

Prot. 16576

Del. 14.6.2016

Ai Componenti la Commissione avviso pubblico, per titoli e colloquio,
per il conferimento di incarico quinquennale di direzione di struttura complessa di
"Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" –
disciplina di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Oggetto : Trasmissione Profilo professionale del Dirigente da incaricare.

Con la presente nota si trasmette, come sotto riportato, il profilo professionale del dirigente da incaricare quale Direttore di Struttura Complessa di **"Igiene degli Alimenti e della Nutrizione"** :

PROFILO PROFESSIONALE DEL DIRIGENTE DA INCARICARE

Il SIAN, Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione, opera all'interno del Dipartimento di Prevenzione ed ha come compito fondamentale quello di tutelare la salute della popolazione attraverso la prevenzione dei rischi legati all'alimentazione.

L'affidamento dell'incarico di Direttore di Struttura Complessa di "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" del Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana, in relazione alla tipologia delle attività svolte nella stessa, richiede, in particolare le seguenti competenze:

1. Visione epidemiologica connessa al rapporto alimentazione e salute, con conoscenza dei principali strumenti di rilevazione in atto; Sarà data particolare attenzione alle attività di sorveglianza nutrizionale. Tale attività, che comprende rilievi sullo stato di nutrizione della popolazione, sui consumi ed abitudini alimentari, permette di conoscere il "profilo nutrizionale" di vari gruppi di collettività, così da poter poi impostare strategie ed interventi efficaci in tale ambito;
2. Dimostrata capacità organizzativa nell'ambito della verifica dei requisiti igienici delle imprese alimentari e controllo ufficiale degli alimenti, ed in particolare:
 - Sorveglianza e indagini nei casi di sospette o accertate tossinfezioni alimentari;
 - Prevenzione delle intossicazioni da funghi;
3. Dimostrata esperienza nell'organizzazione della vigilanza, con riferimento alla normativa esistente, in una logica intersettoriale e interservizi dipartimentali;
4. Capacità di lavoro di rete con macrostrutture aziendali per attività promotive (prevenzione cardiovascolare, malattie metaboliche, etc), informative/comunicative/educazionali, gestione episodi tossinfettivi, emergenze;
5. Capacità di lavoro con principali stakeholder istituzionali, organizzazioni di settore, istituzioni educative per l'igiene degli alimenti e nutrizione corretta;
6. Esperienza nell'organizzare e comunicare attività di educazione nutrizionale e corretti stili di vita con particolare riferimento al contesto scolastico. Tali interventi, effettuati soprattutto in ambito scolastico, comprendono campagne informative e attività educative volte a favorire sani stili di vita, il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva, l'educazione al gusto e l'orientamento per consumi di alimenti salutari.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

7. Esperienza in tema di controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza, e bevande;
8. Esperienza in tema di interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva. Tale attività comprende la consulenza sui capitolati d'appalto, la predisposizione delle tabelle dietetiche per le mense scolastiche, la valutazione dei menù predisposti per altre mense di ristorazione collettiva, la verifica della qualità nutrizionale dei pasti somministrati.
9. Attestata capacità di gestione manageriale con riferimento a budget, formazione, valutazione personale, innovazione.

Cordiali saluti.

Il Direttore Generale
Dr. Giovanni B. Bochicchio