

Esperienza caratterizzante: **Campionamento Alimenti per animali in Mangimificio**

Descrizione del contesto teorico

Ada/Funzione	Prevenzione Sanità Pubblica Veterinaria – Area C
Area di riferimento	Servizio Veterinario
Macro Prodotto	Controlli ufficiali/Interventi di Vigilanza
Prodotto	Vigilanza e controllo
Core Competence	Indagine: Ricercare i Determinanti dei Fattori di Rischio
Competenza (Macro)	Eseguire prelievi di alimenti per animali da destinarsi al controllo analitico chimico e microbiologico

Esperienza caratterizzante - Competenze

Competenze Tecniche	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Preparare l'intervento	<ul style="list-style-type: none"> Valutare la matrice da campionare; Scegliere luogo di campionamento; Scegliere la tipologia di campionamento (Ufficiale legale, Ufficiale in un'unica istanza, Ufficiale conoscitivo); Preparare il materiale per l'esecuzione del campionamento, compreso il verbale da utilizzare; Preparare il materiale per la conservazione e il trasporto del campione; 	<ul style="list-style-type: none"> Processi produttivi e programmazione lavorativa aziendale; Analita da ricercare; Statistica della metodologia di campionamento da utilizzare (randomizzazione semplice o sistematica); Differenza tra mangime semplice e mangime composto; Differenza tra mangime completo e mangime complementare; Conoscenza mangime medicato. 	<p>Piano Nazionale Alimentazione Animale; Reg. CE 691/13 e successivi Reg integrativi specifici; Procedura Aziendale PO 15 REV.4; Reg. CE 767/09.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e preparare i DPI necessari per l'intervento. 		
Eeguire il Campione	<ul style="list-style-type: none"> • Visionare la matrice da campionare; • Valutare statisticamente il campione; • Effettuare il campioni formando i campioni finali (aliquote) 	Normative vigenti in materia di campionamento di alimenti per l'alimentazione zootecnica	Piano Regionale Alimenti Procedure aziendali interne
Compilare il Verbale	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare il tipo di Campionamento (PNAA/EXTRA PNAA – Monitoraggio/ Sorveglianza); • Identificare il Piano di Campionamento; • Specificare l'analita da ricercare; • Identificare il Responsabile dello Stabilimento; • Identificare il luogo di prelievo; • Informazioni sul campione prelevato; • Identificare la ditta produttrice; • Descrivere le modalità di campionamento. 	Verbale da utilizzare e sua corretta compilazione.	Piano Regionale Alimenti Procedure aziendali interne
Trasporto e Consegna al Laboratorio d'analisi di Riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare laboratorio di riferimento a cui destinare il campionamento (accessibilità e logistica); 	Modalità di conservazione del campione prima e durante il trasporto	Piano Regionale Alimenti Procedure aziendali interne

	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare trasporto con apposito mezzo; • Consegnare il campione in laboratorio nelle tempistiche previste. 		
Gestire e Trasmettere gli Esiti Analitici	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere visione dell'esito, valutazione dello stesso e comunicazione all' OSM; • Valutare misure da attuare in funzione dell'esito. 	<p>Conoscere i valori di riferimento; Gestione di un eventuale esito irregolare.</p>	<p>Piano Regionale Alimenti Procedure aziendali interne</p>

Competenze organizzative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Pianificare l'intervento	Visionare la programmazione delle attività di campionamento.	Funzionamento del programma informatico utilizzato per l'inserimento dei dati.	Procedure aziendali
Effettuare una Coerente Raccolta e Gestione dei Dati	Utilizzare correttamente il programma informatico per il corretto inserimento dei dati nel Database.	Modalità di registrazione del campione e di archiviazione del cartaceo	Procedure aziendali

Competenze Relazionali e comunicative	Abilità	Conoscenze	Riferimenti
Effettuare una Comunicazione Efficace	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare una comunicazione efficace per una coerente collaborazione delle figure coinvolte; • Sapersi confrontare con le figure coinvolte con modalità collaborative ed orientate ad individuare risultati condivisi; • Utilizzare modalità comunicative che gestiscano il conflitto; • Effettuare una comunicazione efficace dei risultati; • Gestire il feedback. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per una comunicazione efficace; • Ambiti di responsabilità delle figure coinvolte; • Conoscenza dell'assetto organizzativo dell'OSM; • Modalità di gestione dei conflitti, assertività. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dell'assetto organizzativo; • Conoscere metodiche per la gestione dei conflitti.

RISULTATO ATTESO:

Eeguire prelievi di alimenti per animali da destinarsi al controllo analitico chimico e microbiologico con modalità corrette, consegnare al laboratorio di riferimento con le modalità e tempistiche corrette, valutare i risultati in modo appropriato, rilevare le eventuali difformità e indicare le possibili azioni conseguenti.

CONOSCENZE DA FORNIRE AL TIROCINANTE IN AMBITO UNIVERSITARIO E/O IN AMBITO AZIENDALE, PROPEDEUTICHE ALLA ACQUISIZIONE DELLA COMPETENZA INDICATA IN TABELLA :**Ambito Universitario**

- Scienze della prevenzione applicata alla sicurezza alimentare;
- Biochimica applicata;
- Informatica;
- Sociologia dei processi culturali e comunicativi.

Ambito Aziendale

- Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti;
- Istruzione operative del servizio per il campionamento dei prodotti;
- Protocolli analitici;
- Conoscenza sulle modalità di comunicazione efficace;
- Conoscenza dei metodi statistico-matematici riferiti ai piani di campionamento;
- Verbali di prelievo.