

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA

PIANO FORMATIVO ANNO 2010.

Il piano formativo aziendale dell'IZSLER relativo all'anno 2010 è il risultato del lavoro di raccolta, analisi e selezione delle esigenze di aggiornamento e delle proposte formative sia del comparto che della dirigenza dell'Ente, iniziato nel corso del 2007, per coprire le necessità del triennio 2008-2010.

Una parte degli eventi è stata infatti espletata nel corso del 2009. Per l'anno 2010 si prevede quindi di riproporre alcune edizioni dei corsi che hanno riportato un alto livello di gradimento, oltre a eventi non ancora espletati e altri rispondenti a nuove esigenze evidenziate nel corso di un'ulteriore breve indagine.

Gli eventi che si propongono per l'anno 2010 sono comunque sempre coerenti con le linee di sviluppo dell'Ente stesso e gli obiettivi ECM nazionali e regionali.

Inoltre, la formazione che nel corso dell'anno verrà erogata dall'Istituto è conforme anche alle esigenze poste in evidenza dalle due commissioni paritetiche per la formazione interne all'Ente, quella per il Comparto sanitario e quella per la Dirigenza sanitaria, che hanno operato in accordo con il Comitato Scientifico per la formazione interna all'Ente stesso.

In particolare, il piano formativo dell'anno 2010 prevede l'organizzazione e l'esecuzione di interventi formativi per le diverse categorie professionali operanti all'interno dell'Ente stesso, oltre a progetti formativi trasversali per tutte le figure professionali ed eventi aperti all'utenza esterna, che coinvolgono il Ministero della Salute, le ASL, le Associazioni di categoria e la DG SANCO (Direzione generale della salute e della tutela del consumatore) della Commissione europea.

Il piano formativo 2010, a differenza degli anni precedenti, viene presentato suddiviso in:

- Eventi dedicati al personale di comparto
- Eventi dedicati al personale di comparto e alla dirigenza
- Eventi dedicati alla dirigenza
- Eventi in modalità e-learning

Inoltre, ciascun evento viene corredato dal relativo codice di area corrispondente alla tematica oggetto del progetto formativo. Le Macro Aree e le relative Sotto Aree sono elencate nell'apposito allegato della presente delibera.

Infine, per quanto riguarda la formazione dedicata all'apprendimento della lingua inglese, si precisa che, al fine di ottemperare a quanto stabilito nell'anno 2008, verranno attivati i percorsi formativi in aula in piccoli gruppi, con il supporto di lezioni multimediali, per i dipendenti delle sezioni diagnostiche provinciali e per il personale della sede che nel corso del 2008 non aveva usufruito di questa opportunità formativa.

EVENTI PER IL PERSONALE DI COMPARTO

TITOLO EVENTO	RISERVATO A (O di libera partecipazione)	Area Gestionale	Area Professionale
Formazione ed aggiornamento professionale per il Centro Latte	RISERVATO A Tecnici / Veterinari nominati dal R.S.		2.1; 3.1; 3.3
Corso di formazione per addetti al front-office: la gestione del rapporto con l'utenza	RISERVATO A personale addetto al front-office di sede e sezioni	2.b4	
La biologia della cellula batterica: aggiornamenti e riflessi sulla attività del Laboratorio diagnostico	RISERVATO A personale della Sezione di Piacenza		4.2
Aggiornamenti su argomenti di Medicina Veterinaria e Microbiologia Alimentare	RISERVATO A personale della Sezione di Pavia		1.2;2.1

EVENTI PER IL PERSONALE DI COMPARTO E PER LA DIRIGENZA

TITOLO EVENTO	RISERVATO A (O di libera partecipazione)	Area Gestionale	Area Professionale
Accreditamento UNI/CEI/EN/ISO/IEC 17025 di metodi di conferma validati secondo quanto previsto dalla decisione 2002/657/CE: opinioni a confronto			3.1; 2.1.c
Il processo della formazione: dalla lettura del fabbisogno alla valutazione delle ricadute	RISERVATO A Personale Centro Formazione e CTS		3.8
Corso introduttivo alla sperimentazione animale			3.6; 3.7
Giornata introduttiva sulle metodiche di macellazione per operatori			1.1.c
I vegetali destinati al consumo umano: classificazione, caratteristiche igienico sanitarie, piano di campionamento			2.1.f
I batteri negli alimenti e nelle acque: inquadramento generale e metodi di analisi			2.1; 3.1
Allergeni alimentari: problematiche sanitarie e diagnostiche	RISERVATO A Tecnici / Veterinari nominati dal R.S.		2.1; 3.1
I virus negli alimenti e nelle acque: inquadramento generale e metodi di analisi	RISERVATO A Tecnici / Veterinari nominati dal R.S.		2.1; 3.1
I parassiti negli alimenti e nelle acque: inquadramento generale e metodi di analisi			2.1; 3.1
Corso Evoware	RISERVATO A Tecnici / Veterinari nominati dal R.S.		3.2
Il monitoraggio dei molluschi bivalvi: aspetti virologici, biotossicologici e normativi			2.1; 3.6
Afta epizootica: aggiornamento	RISERVATO A Tecnici / Veterinari nominati dal R.S.		1.2; 3.1
Validazione di metodi sierologici	RISERVATO A Tecnici / Veterinari nominati dal R.S.	2.b1	3.1
Organizzazione e partecipazione di ring test	RISERVATO A Tecnici / Veterinari nominati dal R.S.	2.b1	3.1
Introduzione teorico pratica ad alcune metodiche di estrazione ed amplificazione di acidi nucleici (PRC, Real time PCR e LAMP)			3.1; 3.2
Attività formativa relativa ai Centri di Referenza Nazionale dell'IZSLER			5.2

Corso di lingua Inglese	RISERVATO A personale delle Sezioni e della Sede (a completamento della formazione 2008)		3.5
Piani nazionali di campionamento: problematiche correlate all'accettazione	RISERVATO A personale delle Sezioni indicato dai Dirigenti	2.b3	2.1.c; 2.2; 3.6
Rabbia: profilassi e monitoraggio epidemiologico			1.2; 1.2.a; 1.2.b
Norma ISO 7218: aspetti pratici e applicativi	RISERVATO A personale della Sezione di Modena		2.b.1; 3.1
L'automazione in laboratorio, aspetti teorici e pratici per le applicazioni degli IZZSS	RISERVATO A personale della Sezione di Modena		3.2
I dibattiti aperti nella sperimentazione animale			5.3; 5.1
Aggiornamento delle tecniche di isolamento dei micobatteri in terreni colturali liquidi			3.1; 4.2
Il vino e le bevande: nuovi argomenti di interesse e di competenza dell'IZSLER			2.1; 3.1
Alimenti irradiati: normativa e metodi analitici			2.1; 3.1
La cromatografia in fase gassosa: dalla preparazione del campione alla rilevazione			2.1; 3.1
Allergeni alimentari (riedizione 2009)			2.1; 3.1
Olio: produzione, caratteristiche e analisi (riedizione 2009)			2.1; 3.1
L'analisi degli alimenti di origine vegetale, (pesticidi, micotossine, nitrati)			2.1; 3.1
I nuovi compiti dell'izsler in campo chimico: dall'analisi delle micotossine ai materiali a contatto con gli alimenti			2.1; 2.1.c
La registrazione del farmaco veterinario: elaborazione e definizione del dossier completo			3.6; 3.7
Cellule staminali in modelli sperimentali preclinici e clinici			3.2
Il magazzino e la logistica	RISERVATO A utilizzatori sistema DBE	2.b	
Programma di formazione DarWin	RISERVATO A utilizzatori sistema Darwin	2.b3	3.4

La leptospirosi: nuovi approcci a un vecchio problema			
Spettrometria di massa applicata all'HPLC: caratteristiche, scelta, utilizzo			3.1; 2.1.c
Presentazione al personale dell'IZSLER della relazione tecnica 2009			5.3

EVENTI PER IL PERSONALE DIRIGENTE

TITOLO EVENTO	RISERVATO A (O di libera partecipazione)	Area Gestionale	Area Professionale
5° Meeting internazionale dei Giovani Patologi Veterinari Europei			5.0
Corso sul benessere animale della macellazione			1.1.c
Il benessere in allevamento			1.1
Ordinanza Ministeriale 3 marzo 2009: Il Patentino			1.1; 3.6
Training course on identification of mosquitoes			3.3; 4.3
Valutazione dello stress da trasporto in funzione delle condizioni climatiche			1.1.b
Inglese Specialistico - Inglese Scientifico			3.5
Convegno della Società Italiana di Patologia Aviaria			5.1
Tavola rotonda SIPA			5.2
Esame anatomopatologico nella specie suina: approfondimenti a scopo diagnostico;			1.2
Better training for safer food			2.1
PRRS			1.2.b
Il difficile equilibrio tra uomo e animale nelle zoonosi d'origine alimentare			4.1; 2.1.a
Il cacciatore: produttore primario			2.1.d

La medicina legale veterinaria			3.5; 1.2
IV CONGRESSO nazionale sulla paratubercolosi			5.2
L'Impact Factor, l'analisi delle citazioni e l'h-index: la valutazione online dell'attività di ricerca con gli indicatori bibliometrici			3.8
Virus H1N1 pandemico negli animali e nell'uomo: situazione in Italia			1.2
Norma UNI EN ISO 17025 rev. 2005	OBBLIGATORIO per Dirigenti di Struttura Complessa	2.b1	
La ricerca corrente in Italia e nell'IZSLER			5.3

FORMAZIONE A DISTANZA

TITOLO EVENTO	Area Gestionale	Area Professionale
Benessere degli animali al macello		1.1.c
Zoonosi emergenti		1.2.a
Terapia cellulare in ambito osteoarticolare nella specie equina, canina e felina		4.0
Farmacovigilanza e Farmacosorveglianza		4.6
Afta Epizootica		1.2
La legislazione nel settore ippiatrico		3.6
La tutela degli animali da compagnia		1.1
Corso di informatica (strumenti di MS Office)		3.4

Allegato B

AREA GESTIONALE	SOTTO AREA		PAROLE CHIAVE
1 GESTIONE RISORSE UMANE	1.a RISCHIO PSICOSOCIALE		benessere organizzativo, salute organizzativa
	1.b RISCHIO FISICO		bicurezza fisica, rischio biologico, rischio chimico, antiinfortunistica
2 GESTIONE ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI E DEL LAVORO	2.a ORGANIZZAZIONE	2.a1 MANAGMENT STRUTTURE COMPLESSE	sistemi organizzativi, sistemi di gestione, controllo di gestione
		2.a2 INTERFACCE ORGANIZZATIVE	processi trasversali, integrazione tecnico amministrativa
	2.b SISTEMI E SERVIZI	2.b1 IL SISTEMA QUALITA'	
		2.b2 I SERVIZI AMMINISTRATIVI	gestione personale, affari legali, contabilità, economato, normativa ecc
		2.b3 I SERVIZI INFORMATICI	
		2.b4 I SERVIZI PER L'UTENZA/COMUNICAZIONE	carta dei Servizi, URP, sistemi di interfaccia utente e ASL, sito WEB

Allegato C

AREE DELLE CONOSCENZE E PROFESSIONI	SOTTO-AREA
1.0 SANITA' ANIMALE	1.1. BENESSERE ANIMALE
	1.1.a Igiene zootecnica e biosicurezza
	1.1.b Benessere del trasporto
	1.1.c Benessere della macellazione
	1.2. PATOLOGIE INFETTIVE
	1.2.a Zoonosi
	1.2.b Epidemiologia controllo e monitoraggio
	1.2.c Clinica, patologia, terapia etc
	1.3. PATOLOGIE NON INFETTIVE, METABOLICHE, TOSSICHE
2.0 SICUREZZA ALIMENTARE	2.1 SICUREZZA ALIMENTARE "UMANA"
	2.1.a ZOONOSI
	2.1.b TOSSINFEZIONI
	2.1.c CHIMICA
	2.1.d PROCESSI DI FILIERA
	2.1.e CARATTERISTICHE PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
	2.1.f CARATTERISTICHE PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE
	2.2 SICUREZZA ALIMENTARE "ANIMALE"
3.0 DEGLI "STRUMENTI" PROFESSIONALI	2.2.a CHIMICA E TOSSICOLOGIA MANGIMI.
	2.2.b MICROBIOLOGIA E PROPRIETA' ORGANOLETICHE MANGIMI
	3.1 METODI (ANALISI) DI LABORATORIO
	3.2 INNOVAZIONE TECNOLOGICA
	3.3 EPIDEMIOLOGIA & STATISTICA
	3.4 INFORMATICA
	3.5 LINGUE
	3.6 LEGISLAZIONE
4.0 AREE CONOSCENZE DI BASE E SPECIALISTICHE	3.7 SPERIMENTAZIONE ANIMALE
	3.8 FORMAZIONE
	4.1 VIROLOGIA
	4.2 BATTERIOLOGIA
	4.3 PARASSITOLOGIA
	4.4 ALTRO (es MICOLOGIA, PRIONI)
	4.5 IMMUNOLOGIA
5.0 MEETING E CONVEGNI	4.6 FARMACOLOGIA
	4.7 ZOOTECNIA
	5.1 SOCIETA' SCIENTIFICHE
5.2 EVENTI INTERNAZIONALI/ PROGETTI SCIENTIFICI/ATTIVITA' CDR	
5.3 ATTIVITA' DIVULGATIVE	