

**SCHEDA INDIVIDUAZIONE POSIZIONE DI ELEVATA QUALIFICAZIONE (EQ)**Sezione I – *ELEMENTI CONNOTATIVI*

<b>Tipologia</b> (con riferimento alle funzioni/attività)	A) Posizione di responsabilità di direzione di unità organizzativa di particolare complessità
<b>Collocazione Organizzativa</b>	Settore “Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione. Sostegno agli investimenti delle imprese agricole e agroalimentari”
<b>Denominazione</b>	<b>Interventi nel settore vitivinicolo</b>
<b>Livello di graduazione (“pesatura”)</b>	<b>2° livello: punteggio complessivo 70</b>
<b>Declaratoria (principali funzioni/attività)</b>	Gestione delle competenze regionali in materia di normativa relativa alla tutela dei vini con origine geografica. Attività collegate al riconoscimento e gestione dei vini con origine geografica. Attività inerenti il sistema dei controlli e certificazione dei vini con origine geografica. Gestione Organizzazione Comune Mercato (OCM) UE Vino (Promozione, Ristrutturazione vigneti, Investimenti).

<b>Delega di funzioni dirigenziali (paragrafo 7 disciplinare istituto – decreto Direttore Generali ex art. 10 LR n. 1/2009</b>	Si
<b>A) Complessità organizzativa e gestionale</b> <i>(con riferimento alla gestione di risorse umane, anche al raccordo delle stesse su più sedi, e/o le risorse finanziarie gestite, alla numerosità e frequenza delle relazioni interne/esterne, istituzionali e non, alla complessità /eterogeneità nonché numerosità dei processi e procedimenti amministrativi gestiti)</i>	[25 punti]- alto
<b>B) Livello di autonomia</b>	[15 punti]- medio
<b>C) Rilevanza organizzativa</b>	[15 punti]- medio
<b>D) Complessità delle competenze</b> <i>(con riferimento al livello di specializzazione, alla multidisciplinarietà data dalla tipologia delle funzioni attribuite alla frequenza di aggiornamento</i>	[15 punti]- medio
<b>Titolo di studio specifico e/o abilitazione professionale</b>	

<p><b>A) Competenze tecniche</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ordinamento comunitario, nazionale e regionale di riferimento</li> <li>2. Metodi e strumenti di tecnica amministrativa</li> <li>3. Organizzazione dell'Amministrazione regionale e regolamenti</li> <li>4. Modelli, strumenti e tecniche di rilevazione, analisi e valutazione esigenze del territorio (a scala territoriale) e di pianificazione e programmazione</li> <li>5. Sistemi produttivi agricoli</li> <li>6. Tecniche e strumenti di controllo tecnico amministrativo e auditing su procedure/processi</li> <li>7. Modelli, metodi e sistemi di monitoraggio e Controllo di Gestione</li> </ol>
<p><b>B) Competenze organizzative</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soluzione dei problemi</li> <li>2. Orientamento al risultato</li> <li>3. Organizzazione e controllo</li> <li>4. Negoziazione</li> <li>5. Adattabilità/Flessibilità</li> <li>6. Consapevolezza organizzativa</li> </ol>
<p><b>C) Esperienza professionale con riferimento alle attività ed ai processi e procedimenti connotanti la posizione</b></p>	<p>Esperienza nella predisposizione e gestione di provvedimenti inerenti l'attuazione delle politiche agricole comunitarie e nazionali, con particolare riferimento al FEAGA ed al sistema integrato di gestione dei controlli</p> <p>Esperienza nella predisposizione e gestione di provvedimenti inerenti l'attuazione dell'organizzazione comune di mercato vitivinicolo</p> <p>Esperienza nella gestione delle competenze regionali in materia di tutela dei vini DOP/IGP e attività relative al sistema dei controlli e certificazione dei vini DOP/IGP</p> <p>Esperienza nelle attività previste dai procedimenti di Audit attuati dagli Organismi di controllo (Ministero, Commissione Europea, Corte dei Conti Europea)</p> <p>Esperienza nella predisposizione di procedure, manualistica e convenzioni in ordine alla gestione tecnico-amministrativa dei procedimenti in materia agricola ed agroalimentare</p> <p>Esperienza in attività di coordinamento dei rapporti con i soggetti istituzionali, relativamente all'applicazione della normativa agricola nazionale, nazionale e regionale.</p>

<b>D) Eventuali titoli e/o requisiti curriculari posseduti</b>	
--	--