

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ALDO BASAGLIA
C. F.	BSGLDA67C04E514K
Data e luogo di nascita	04.03.1967 Legnano (MI)
e-mail	aldo.basaglia@asst-ovestmi.it
Telefono	0331 449699

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Periodo (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro<ul style="list-style-type: none">• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>(2009 – 2025)</p> <p>ASST Ovest Milanese Via Papa Giovanni Paolo II, Legnano (MI)
<i>Azienda Socio-Sanitaria Territoriale (S.C. Gestione Acquisti)</i>
Area Funzionari - ruolo tecnico</p> <p>Incarichi attuali:
Coordinatore servizi di ristorazione aziendale
RUP/DEC Servizi ristorazione esterni
RUP Fornitura derrate alimentari
RDP/DEC Forniture alimenti fini medici speciali
RUP Servizio nutrizione enterale domiciliare
RUP Concessione vending e bar aziendali
RUP Servizio pest control aziendale
RUP Servizi e forniture varie afferenti ai servizi di ristorazione aziendale
Implementazione e gestione del sistema di Autocontrollo HACCP
Formazione del Personale
Gestione organizzativa e sovrintendenza delle cucine in gestione diretta
Preposto SCIA servizi ristorazione in gestione diretta
Preposto alla sicurezza D.Lgs. 81/08
Pianificazione acquisti, rendicontazioni, osservatorio servizi
Componente commissioni e tavoli tecnici</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Periodo (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro<ul style="list-style-type: none">• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>(1999 - 2009)</p> <p>AO Ospedale Civile di Legnano Via Candiani, Legnano (MI)
<i>Azienda Ospedaliera (Servizio Logistica e Gestione Alberghiera)</i>
Consulente e Collaboratore coordinato continuativo/a progetto
Gestione del sistema di Autocontrollo HACCP
Formazione Personale cucine
Pianificazione acquisti e formulazione capitolati tecnici</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Periodo (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro<ul style="list-style-type: none">• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>(1997 – 1999)</p> <p>Conal scrI
<i>Società cooperativa di consulenze alimentari</i>
Collaboratore coordinato continuativo</p> <p>Ispettore Controllo Qualità ristorazione scolastica, sanitaria, aziendale, commerciale: controllo merceologico derrate, campionamenti, conformità contrattuale, rapporti con le commissioni</p> |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo istituto di istruzione
 - Qualifica conseguita
- Nome e tipo istituto di istruzione
 - Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

CAPACITÀ INFORMATICHE

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Capacità di lettura
- Capacità di comprensione
- Capacità di espressione orale

DATA

FIRMA

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

Laurea specialistica in Scienze delle Preparazioni Alimentari

Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

Iscritto all'Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria (N. 318)

Partecipazione a corsi, seminari, convegni:

I centri estivi nella fase2 dell'emergenza covid19 (2020)

Etichettatura alimentare, origine del prodotto e ingrediente primario (2020)

Pest management (2020)

Ristorazione collettiva misure di contenimento del covid-19 (2020)

La gestione del sistema di sicurezza alimentare luci e ombre modifiche legislative (2021)

Aggiornamento periodico per dirigenti e preposti in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro D.Lgs. 81/08 (2021)

Filiere agroalimentari tra sostenibilità ed economia reale (2022)

La filiera della carne tra tutela e valorizzazione (2023)

Formazione specifica dei lavoratori: rischio basso (2023)

Chiarezza e trasparenza dell'etichettatura dei prodotti alimentari (2024)

Anticorruzione e trasparenza alla luce delle novità normative (2024)

L'esecuzione dei contratti (2024)

La selezione e l'aggiudicazione in tema di gare d'appalto (2024)

Le procedure di affidamento (2024)

Principi generali in tema di gare d'appalto (2024)

Alimentazione e disagio. La nuova norma UNI 11941 (2024)

Ristorazione scolastica ed ospedaliera. Come predisporre i menu (2025)

Scenario tutela Indicazioni Geografiche e di Qualità Reg. UE 1143_24 (2025)

Correlatore elaborati di laurea triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione

Università degli Studi di Milano (Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari):

Sistema informatizzato di prenotazione pasti degenti Ospedale di Magenta (2014)

Effetti della personalizzazione dietetica sul consumo del pasto ospedaliero (2014)

Applicazione e gestione della normativa allergeni nella ristorazione sanitaria (2016)

Consulenze, formazione, incarichi esterni:

Comune di Garbagnate M.se: Commissario gara servizio ristorazione scolastica (2011)

RSA Sant'Erasmo di Legnano: Consulenza gara derrate (2014)

Euro lavoro di Legnano: Corsi per alimentaristi (2017)

AUSL di Piacenza: Commissione concorso per Tecnologo Alimentare (2019)

Utilizzo corrente dei comuni applicativi informatici

FRANCESE

discreta

discreta

discreta

INGLESE

discreta

elementare

elementare

“Valendomi delle disposizioni di cui all'art. 46 del D.P.R. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate nell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, sotto la mia personale responsabilità e ai sensi e per gli effetti del D.LGS. L. 196/2003 sulla tutela dei dati personali, autorizzo all'uso dei miei dati, contenuti nel presente curriculum vitae”

22/08/2025

Documento firmato digitalmente