

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ALDO BASAGLIA
C. F.	BSGLDA67C04E514K
Nazionalità	Italiana
Data/Luogo di nascita	04.3.1967 / Legnano (MI)
Residenza	
Email	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>(dal 2009 a oggi)</p> <p>ASST Ovest Milanese Via Papa Giovanni Paolo II, Legnano (MI)
<i>Azienda Socio Sanitaria Territoriale (S.C. Gestione Acquisti)</i>
Collaboratore Tecnico Professionale con Funzione Organizzativa
Incarico di Coordinatore Ristorazione Aziendale
RUP Servizio ristorazione in appalto
RUP Fornitura derrate alimentari
RUP Forniture Alimenti Fini Medici Speciali
RUP Servizio Nutrizione Enterale Domiciliare
RUP Concessione servizi Vending e Bar Aziendali
RUP Servizio Pest Control Aziendale
RUP Manutenzioni e forniture afferenti al servizio 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
Componente commissioni giudicatrici e esaminatrici</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>(dal 1999 – al 2008)</p> <p>AO Ospedale Civile di Legnano Via Candiani, Legnano (MI)
<i>Azienda Ospedaliera (Servizio Logistica e Gestione Alberghiera)</i>
Collaboratore Coordinato
Gestione del sistema di Autocontrollo HACCP (Legnano, Magenta, Abbiategrasso)
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>(dal 1997 – al 1999)</p> <p>Conal scrI
<i>Cooperativa consulenze alimentari</i>
Collaboratore Coordinato
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 di istituto di istruzione
 - Qualifica conseguita
- Nome e tipo di 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 magistrale 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)

Correlatore elaborati di laurea triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione dell'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)

Partecipazione a corsi, seminari, convegni:

La formazione per la tutela della salute nella ristorazione collettiva e pubblica (2016)
La valenza di un sistema di gestione nel settore agroalimentare (2017)
Novità e criticità del nuovo codice degli appalti (2017)
Etichettatura e presentazione di alimenti e moca (2018)
Sicurezza alimentare: metodi rapidi vs analisi di laboratorio (2018)
Dalla sicurezza alimentare alla food defense (2018)
Il punto sul codice appalti (2018)
Workshop ristorazione scolastica: difficoltà, sfide, sostenibilità (2019)
Educazione agroalimentare per il diritto al cibo e contro lo spreco (2019)
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 delle modifiche legislative (2021)
Filieri agroalimentari tra sostenibilità ed economia reale (2022)
La filiera della carne tra tutela e valorizzazione (2023)
Chiarezza e trasparenza dell'etichettatura dei prodotti alimentari (2024)
Alimentazione e disfagia. La nuova norma UNI 11941 (2024)

Consulenze, formazione, incarichi esterni:

Comune di Garbagnate M.se: Commissario gara servizio ristorazione scolastica (2011)
RSA Sant'Erasmo di Legnano: Consulenza gara derrate (2014)
Eurolavoro di Legnano: Corsi per alimentaristi (2017)
AUSL di Piacenza: Componente Commissione concorso per tecnologo alimentare (2019)

Utilizzo corrente dei comuni applicativi informatici

FRANCESE	INGLESE
discreta	discreta
discreta	elementare
discreta	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, richiama 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

f.to Aldo Basaglia