

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
C. F.
Nazionalità
Data/Luogo di nascita
Residenza
Email
Telefono

ALDO BASAGLIA

Italiana

aldo.basaglia@asst-ovestmi.it
0331 449699

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Periodo(da—a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipodiimpiego
- Principali mansioni e responsabilità

(dal 2009 a oggi)

ASST Ovest Milanese Via Papa Giovanni Paolo II, Legnano (MI) *Azienda Socio Sanitaria Territoriale (S.C. Gestione Acquisti)* 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 Pesì 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

- Periodo(da—a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

(dal 1999—al 2008)

AO Ospedale Civile di Legnano Via Candiani, Legnano (MI)
Azienda Ospedaliera (Servizio Logistica e Gestione Alberghiera)
Collaboratore Coordinato
Gestione del sistema di Autocontrollo HACCP (Legnano, Magenta, Abbiategrasso) Formazione Personale cucine
Pianificazione acquisti e formulazione capitolati tecnici

- Periodo(da—a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

(dal 1997—al 1999)

Conal scrì

Cooperativa consulenze alimentari
Collaboratore Coordinato

Ispettore Controllo Qualità ristorazione scolastica, sanitaria, aziendale, commerciale: controllo merceologico derrate, campionamenti, conformità contrattuale, rapporti con le commissioni

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.

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)
Fest 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)
Euro lavoro 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, 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"

DATA

11/06/2024

FIRMA

