

**FORMATO EUROPEO PER  
IL CURRICULUM VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **ALDI MANILA**  
Indirizzo  
Telefono  
Fax **//**  
E-mail **manila.aldi@ats-brianza.it**

Nazionalità

Luogo e Data di nascita

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) **Dal 01 Aprile 2023 ad oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ATS della BRIANZA – SEDE LEGALE: VIALE ELVEZIA, 2 – 20052 MONZA**
- Tipo di azienda o settore **AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA BRIANZA in Servizio presso il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione Struttura Semplice Sicurezza Alimentare**
- Tipo di impiego **Tecnico della Prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro**
- Principali mansioni e responsabilità
  - Supporto al Direttore e ai Dirigenti di SC Igiene Alimenti e Nutrizione nelle funzioni di Governance coordinamento programmazione, gestione, vigilanza, monitoraggio e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale di cui al Reg. UE 2017/625 (ispezione, audit, campionamento, verifica, monitoraggio), svolte sulle aziende che effettuano la produzione e/o trasformazione e/o distribuzione di alimenti, bevande, materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), integratori alimentari, additivi alimentari;
  - Supporto alla Direzione nella predisposizione dei piani di campionamento di alimenti e Moca;
  - Coordinamento attività di prelievo campioni acque minerali naturali e gestione esiti di laboratorio;
  - Gestione dell'assegnazione dei campionamenti da eseguire, sulla base della programmazione e delle indicazioni del Direttore e Responsabile/Dirigente di SC Igiene Alimenti e Nutrizione assegnati alla SS Sicurezza Alimentare;
  - Monitoraggio dei carichi di lavoro e degli obiettivi assegnati ad ogni singolo tecnico della prevenzione per il procedimento del campionamento;
  - Contatti con i Laboratori di riferimento per l'esecuzione delle analisi, monitoraggio ricezione rapporti di prova emessi dai laboratori di competenza;
  - Aggiornamento dell'andamento dell'esecuzione dei piani di campionamento al Direttore SC Igiene Alimenti e Nutrizione in merito all'attività svolta, agli obiettivi e ai risultati raggiunti quantitativi e qualitativi conseguiti, utilizzando i sistemi informativi agenziali, per la parte di competenza;
  - Supporto ai Dirigenti di SS Sicurezza Alimentare nel procedimento di controperizia/controversia ex d.lgs. 27/2021;

- partecipante al gruppo di lavoro Regionale per il coordinamento dei piani di campionamento "Gestione delle attività di campionamento, analisi e provvedimenti successivi" e "Piano Mirato MOCA Regionale";
- Verifica e monitoraggio dell'efficacia delle procedure di ritiro/richiamo di alimenti oggetto di allerta alimentare;
- Verifiche dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento UE 2017/625 (a priori, a posteriori, in tempo reale);
- Programmazione, monitoraggio, controllo e rendicontazione, dell'attività di controllo sulla produzione, immissione in commercio ed utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- Attività di sorveglianza e indagine sui casi, presunti o accertati, di malattie trasmissibili con gli alimenti;
- Funzione di coordinamento dei Tecnici della Prevenzione afferenti alle SS Sicurezza Alimentare per lo svolgimento delle attività di Controllo Ufficiale ispezione, Audit, campionamenti alimenti e bevande e MOCA, campionamenti acque Minerali, campionamenti acque potabili, e attività previste dalla programmazione Dipartimentale al fine del raggiungimento degli obiettivi Nazionali, Regionali e Agenziali;
- Predisposizione turni di reperibilità micologica per i micologi afferenti ai Dipartimenti di ATS Brianza;
- Predisposizione turni di reperibilità "guardia igienica permanente" per i Tecnici della Prevenzione SC Igiene Alimenti e Nutrizione;
- Coordinamento con i Dipartimenti interni ad ATS nella gestione delle istanze, programmazione Controlli Ufficiali congiunti aggiornamento dei procedimenti amministrativi automatizzati e con altre Autorità Competenti ICQRF, Polizia Locale, Questura;
- Gestione ed elaborazione dei dati di servizio e dipartimentali;
- Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA; Controllo Ufficiale finalizzato alla verificare e rispetto dei requisiti normativi applicabili ai laboratori ed esercizi che producono, somministrano, confezionano, depositano e vendono prodotti alimentari e bevande e valutazione e azioni messe in campo al fine di garantire la Sicurezza Alimentare; Controllo Ufficiale della ristorazione collettiva; tutela delle acque destinate al consumo umano; controllo e vigilanza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari; sorveglianza e relative indagini in occasione di casi sospetti ed accertati di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari; gestione sistemi di allerta alimentari; rilascio di parere tecnici richiesti da Autorità Competenti; registrazione e aggiornamento dei database utilizzati per lo svolgimento delle attività di Servizio;
- Emissione di provvedimenti di natura amministrativa e penale;
- Verifica della commestibilità dei funghi destinati al consumo umano personale o al commercio e competenze nei casi di intossicazione alimentare da funghi ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità n 689/96 del 29/11/1996;
- Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001;
- Supervisore per le procedure di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali;
- Tutor formazione sul campo della Struttura Semplice Sicurezza Alimentare - Raccolta e selezione dei bisogni formativi e informativi dei tecnici della prevenzione e individuando aree di intervento per iniziative di formazione;
- Gestione materiale campionamenti.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Dal 01 Gennaio 2019 al 31 Marzo 2023</b></p> <p>ATS della BRIANZA – SEDE LEGALE: VIALE ELVEZIA, 2 – 20052 MONZA</p> <p>AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA BRIANZA in Servizio presso Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione Struttura Semplice Sicurezza Alimentare</p> <p>Incarico di Funzione organizzativa e di coordinamento delibera ATS Brianza n.826 del 28/12/2018</p> <p>Funzioni di coordinamento e raccordo con Enti Locali con funzioni di monitoraggio e rendicontazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Supporto al Direttore e ai Dirigenti di SC Igiene Alimenti e Nutrizione nelle Funzioni di Governance coordinamento programmazione, gestione, vigilanza, monitoraggio e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale di cui al Reg. UE 2017/625 (ispezione, audit, campionamento, verifica, monitoraggio), svolte sulle aziende che effettuano la produzione e/o trasformazione e/o distribuzione di alimenti, bevande, materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), integratori alimentari, additivi alimentari; -programmazione piani di controllo, monitoraggio e rendicontazione dei piano di campionamento delle acque destinate al consumo umano;</li> <li>-Relazionare al Direttore di SS Sicurezza Alimentare in merito all'attività svolta, agli obiettivi e ai risultati raggiunti, per la parte di competenza;</li> <li>-Verifica e monitoraggio dell'efficacia delle procedure di ritiro/ricambio di alimenti oggetto di allerta alimentare;</li> <li>- Verifiche dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento UE 2017/625 (a priori, a posteriori, in tempo reale);</li> <li>-Programmazione, monitoraggio, controllo e rendicontazione, dell'attività di controllo sulla produzione, immissione in commercio ed utilizzo dei prodotti fitosanitari;</li> <li>-Attività di sorveglianza e indagine sui casi, presunti o accertati, di malattie trasmissibili con gli alimenti;</li> <li>-Funzione di coordinamento dei Tecnici della Prevenzione afferenti alle SS Sicurezza Alimentare per lo svolgimento delle attività di Controllo Ufficiale ispezione, Audit, campionamenti alimenti e bevande e MOCA, campionamenti acque Minerali, campionamenti acque potabili, e attività previste dalla programmazione Dipartimentale al fine del raggiungimento degli obiettivi Nazionali, Regionali e Agenziali;</li> <li>-Predisposizione turni di reperibilità micologica per i micologi afferenti ai Dipartimenti di ATS Brianza;</li> <li>-Predisposizione turni di reperibilità "guardia igienica permanente" per i Tecnici della Prevenzione SC Igiene Alimenti e Nutrizione;</li> <li>-Coordinamento con i Dipartimenti interni ad ATS nella gestione delle istanze, programmazione Controlli Ufficiali congiunti aggiornamento dei procedimenti amministrativi automatizzati e con altre Autorità Competenti ICQRF, Polizia Locale, Questura;</li> <li>-Collaborazione all'attuazione del Piano dei Controlli Igiene Alimenti e Nutrizione, del Piano integrato dei controlli con le Autorità Competenti. ICQRF, Polizia Locale, Questura;</li> <li>-Gestione ed elaborazione dei dati di servizio e dipartimentali;</li> <li>-Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA; Controllo Ufficiale finalizzato alla verificare e rispetto dei requisiti normativi applicabili ai laboratori ed esercizi che producono,</li> </ul>
--	---

somministrano, confezionano, depositano e vendono prodotti alimentari e bevande e valutazione e azioni messe in campo al fine di garantire la Sicurezza Alimentare; Controllo Ufficiale della ristorazione collettiva; tutela delle acque destinate al consumo umano; controllo e vigilanza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari; sorveglianza e relative indagini in occasione di casi sospetti ed accertati di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari; gestione sistemi di allerta alimentari; rilascio di parere tecnici richiesti da Autorità Competenti; registrazione e aggiornamento dei database utilizzati per lo svolgimento delle attività di Servizio;

-Emissione di provvedimenti di natura amministrativa e penale;

-Verifica della commestibilità dei funghi destinati al consumo umano personale o al commercio e competenze nei casi di intossicazione alimentare da funghi ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità n 689/96 del 29/11/1996;

- Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001;

-Supervisore per le procedure di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali.

• Date (da – a)

**Dal 01 Gennaio 2016 al 31 Dicembre 2018**

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

ATS della BRIANZA – SEDE LEGALE: VIALE ELVEZIA, 2 – 20052 MONZA

• Tipo di azienda o settore

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA BRIANZA in Servizio presso Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – U.O.C. Igiene Alimenti Nutrizione

• Tipo di impiego

Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

• Principali mansioni e responsabilità

- Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA; Controllo Ufficiale finalizzato alla verificare e rispetto dei requisiti normativi applicabili ai laboratori ed esercizi che producono, somministrano, confezionano, depositano e vendono prodotti alimentari e bevande e valutazione e azioni messe in campo al fine di garantire la Sicurezza Alimentare; Controllo Ufficiale della ristorazione collettiva; tutela delle acque destinate al consumo umano; controllo e vigilanza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari; sorveglianza e relative indagini in occasione di casi sospetti ed accertati di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari; gestione sistemi di allerta alimentari; rilascio di parere tecnici richiesti da Autorità Competenti; registrazione e aggiornamento dei database utilizzati per lo svolgimento delle attività di Servizio;

-Emissione di provvedimenti di natura amministrativa e penale;

-Verifica della commestibilità dei funghi destinati al consumo umano personale o al commercio e competenze nei casi di intossicazione alimentare da funghi ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità n 689/96 del 29/11/1996;

- Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001

-Relazionare al Responsabile di UOS e UOC in merito all'attività svolta, agli obiettivi e ai risultati raggiunti, per la parte di competenza;

-Verifica e monitoraggio dell'efficacia delle procedure di ritiro/richiamo di alimenti oggetto di allerta alimentare;

- Verifiche dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali ai sensi del Regolamento UE 2017/625 (a priori, a posteriori, in tempo reale);

- Programmazione, monitoraggio, controllo e rendicontazione, dell'attività di controllo sulla produzione, immissione in commercio ed utilizzo dei prodotti fitosanitari;
- Attività di sorveglianza e indagine sui casi, presunti o accertati, di malattie trasmissibili con gli alimenti;
- Supporto alla funzione di coordinamento dei Tecnici della Prevenzione afferenti alla UOS Igiene Alimenti e Nutrizione sede territoriale di Lecco per lo svolgimento delle attività di Controllo Ufficiale ispezione, Audit, campionamenti alimenti e bevande e MOCA, campionamenti acque Minerali, campionamenti acque potabili, e attività previste dalla programmazione Dipartimentale al fine del raggiungimento degli obiettivi Nazionali, Regionali e Agenziali;
- Coordinamento attività di prelievo campioni acque minerali naturali e gestione esiti di laboratorio
- Predisposizione turni di reperibilità micologica per i micologi afferenti ai Dipartimenti di ATS Brianza;
- Predisposizione turni di reperibilità "guardia igienica permanente" per i Tecnici della Prevenzione UOC Igiene Alimenti e Nutrizione area Lecco e Usmate;
- Coordinamento attività di Controllo Ufficiale con soggetti interni ed esterni all'ATS, predisposizione Piani integrati con le Autorità Competenti NAS, ICQRF.
- Coordinamento con i Dipartimenti interni ad ATS nella gestione delle istanze, programmazione Controlli Ufficiali congiunti aggiornamento dei procedimenti amministrativi automatizzati;
- Gestione ed elaborazione dei dati di servizio e dipartimentali.

• Date (da – a)

**Dal 05 Maggio 1997 al 31 Dicembre 2015**

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

ASL di LECCO – CORSO CARLO ALBERTO, 120 – 23900 LECCO (LC)

• Tipo di azienda o settore

ASL di Lecco in Servizio presso il Dipartimento di Prevenzione Medica – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione sede di Via Graziano Tubi, 43 – 23900 Lecco (LC.) e sede di Bellano via Papa Giovanni XXII -,15 – 23822 Bellano (LC)

• Tipo di impiego

Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

• Principali mansioni e responsabilità

Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA; Controllo Ufficiale finalizzato alla verificare e rispetto dei requisiti normativi applicabili ai laboratori ed esercizi che producono, somministrano, confezionano, depositano e vendono prodotti alimentari e bevande e valutazione e azioni messe in campo al fine di garantire la Sicurezza Alimentare; Controllo Ufficiale della ristorazione collettiva; tutela delle acque destinate al consumo umano; controllo e vigilanza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari; sorveglianza e relative indagini in occasione di casi sospetti ed accertati di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari; gestione sistemi di allerta alimentari; rilascio di parere tecnici richiesti da Autorità Competenti; registrazione e aggiornamento dei database utilizzati per lo svolgimento delle attività di Servizio;

-Emissione di provvedimenti di natura amministrativa e penale;

-Verifica della commestibilità dei funghi destinati al consumo umano

personale o al commercio e competenze nei casi di intossicazione alimentare da funghi ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità n 689/96 del 29/11/1996;

- Coordinamento attività di campionamento Acque Minerali Naturali;

- Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001.

- Supporto al Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione nella stesura e assegnazione piano di controllo Ufficiale Audit Ispezioni campioni di Alimenti e MOCA acque potabili destinate al consumo umano e monitoraggio andamento raggiungimento obiettivi di Servizio e Dipartimentali.

• Date (da – a)

**Dal 07 Ottobre 1996 al 26 Febbraio 1997**

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Azienda USSL n. 7 LECCO – CORSO CARLO ALBERTO, 120 – 23900 LECCO (LC)

• Tipo di azienda o settore

Azienda USSL n. 7 Lecco in Servizio presso il Dipartimento di Prevenzione Medica – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione sede di Lecco C.so Carlo Alberto, 120 – 23900 Lecco (LC).

• Tipo di impiego

Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – tempo determinato.

• Principali mansioni e responsabilità

Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA; Controllo Ufficiale finalizzato alla verificare e rispetto dei requisiti normativi applicabili ai laboratori ed esercizi che producono, somministrano, confezionano, depositano e vendono prodotti alimentari e bevande e valutazione e azioni messe in campo al fine di garantire la Sicurezza Alimentare; Controllo Ufficiale della ristorazione collettiva; tutela delle acque destinate al consumo umano; controllo e vigilanza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari; sorveglianza e relative indagini in occasione di casi sospetti ed accertati di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari; gestione sistemi di allerta alimentari; rilascio di parere tecnici richiesti da Autorità Competenti; registrazione e aggiornamento dei database utilizzati per lo svolgimento delle attività di Servizio;

-Emissione di provvedimenti di natura amministrativa e penale.

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

• Date (da – a)

**Da Novembre 2018 al 9 Marzo 2021**

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Università degli Studi di Milano - facoltà di Medicina e Chirurgia - Corso di Laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- applicare le conoscenze di base delle scienze pertinenti alla specifica figura professionale necessarie per assumere decisioni relative all'organizzazione e gestione dei servizi sanitari erogati da personale con funzioni sanitarie tecniche dell'area medica, all'interno di strutture sanitarie quali i servizi di prevenzione e protezione e le Aziende Sanitarie Locali;
- utilizzare le competenze di economia sanitaria e di organizzazione aziendale necessarie per l'organizzazione dei servizi sanitari e per la gestione delle risorse umane e tecnologiche disponibili, valutando il rapporto costi/benefici;
- supervisionare specifici settori dell'organizzazione sanitaria nell'ambito tecnico sanitario della prevenzione;
- utilizzare i metodi e gli strumenti della ricerca nell'area dell'organizzazione

dei servizi sanitari della prevenzione;

- programmare l'ottimizzazione di tutte le risorse (umane, tecnologiche, informative, finanziarie) di cui dispongono le strutture sanitarie della prevenzione;
- progettare e realizzare interventi formativi per l'aggiornamento e la formazione permanente afferente alle strutture sanitarie di riferimento;
- sviluppare le capacità di insegnamento per la specifica figura professionale nell'ambito delle attività tutoriali e di coordinamento del tirocinio nella formazione di base, complementare e permanente.

- Qualifica conseguita

**LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DELLE PROFESSIONI SANITARIE DELLA PREVENZIONE**

**Votazione: 106/110 (centosei/centodieci)**

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

**Gennaio 2017 – 28 Febbraio 2018**

**MASTER DI I LIVELLO IN MANAGEMENT E FUNZIONI DI COORDINAMENTO DELLE PROFESSIONI SANITARIE - Università degli studi di Roma La Sapienza – “Unitelma Sapienza” - facoltà di giurisprudenza**

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Esercitare il ruolo di consulente direzionale del Top Management delle aziende sanitarie con particolare riferimento all'identificazione ed utilizzo di modelli metodologici innovativi nell'ambito della complessa attività di gestione delle risorse umane e tecniche;
- Comprendere le logiche aziendali per una migliore utilizzazione delle risorse in campo sanitario;
- Affrontare e dare risposte idonee ai problemi organizzativi e gestionali;
- Utilizzare gli strumenti del management aziendale alla gestione delle realtà sanitarie caratterizzate da attività complesse e a contenuto professionale elevato;
- Formulare analisi economico-finanziarie, programmare e controllare la gestione anche attraverso idonee metodologie di audit;
- Valutare le attività e i risultati;
- Orientare la gestione alla qualità ed alla soddisfazione “globale” dell'utente/cliente di sanità;
- Esercitare compiutamente, nella specifica area di appartenenza, le funzioni di coordinamento del personale sanitario di cui alla Legge 26 febbraio 1999, n. 42 ed alla Legge 1 febbraio 2006, n 43.

- Qualifica conseguita

**MANAGEMENT E FUNZIONI DI COORDINAMENTO DELLE PROFESSIONI SANITARIE**

**Votazione: 106/110 (centosei/centodieci)**

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

**Anno 1990/1991**

**Diploma di Maturità Professionale di Tecnico delle Industrie Chimiche, conseguito presso - I.P.S.I.A. Fiocchi di Lecco.**

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Studio di chimica organica, inorganica, industriale, associata a progettazione e studio di impianti industriali e tecnologici; analisi di laboratorio con utilizzo di strumentazione complessa.

**DIPLoma DI SCUOLA SUPERIORE**  
**Tecnico delle Industrie Chimiche**

**Votazione: 50/60 (cinquanta/sessantesimi)**

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

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

**PRIMA LINGUA  
 ALTRE LINGUE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

**Italiano**

**Inglese**  
 B1 (intermedio)  
 B1 (intermedio)  
 B1 (intermedio)

**CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI**

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Autonomia decisionale, predisposizione al lavoro di equipe, capacità organizzative e di coordinamento;  
 Apporto personale al raggiungimento degli obiettivi,  
 Accuratezza e precisione nello svolgimento delle attività;  
 Capacità di relazione con superiori, colleghi, utenza e con le altre Istituzioni.  
 Capacità di collaborazione in lavori di gruppo sia interni che esterni all'azienda  
 Capacità di svolgere attività didattica e formativa per operatori del settore alimentare.  
 Capacità di gestione dei conflitti interni all'organizzazione

**CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Capacità di organizzazione, gestione e monitoraggio delle attività di programmazione, vigilanza e controllo eseguite dal personale di vigilanza e ispezione afferente alla SS sicurezza Alimentare.  
 Coordinamento e organizzazione lavoro di equipe, capacità di utilizzo dei processi informativi per la registrazione, il monitoraggio e la gestione delle attività lavorativa (vigilanza, controllo e campionamento).  
 Favorire l'integrazione, la collaborazione e l'interazione tra le diverse figure professionali coinvolte  
 Capacità organizzative e di coordinare attività congiunte con altri Servizi del Dipartimento ATS Brianza e Servizi di Vigilanza esterni quali NAS, ICQRF, Polizia Locale, Questura.  
 Conoscenza e Utilizzo dei sistemi informatici Aziendali quali SIVIAN – AVELCO – I.M.Pre.Sa.

	<p>Registrazione e valutazione pratiche SCIA pervenute telematicamente attraverso i SUAP.</p> <p>Capacità organizzative e di gestione dell'attività del personale di vigilanza e ispezione, supervisione e monitoraggio del piano controlli e del piano campionamento, monitoraggio stato avanzamento e raggiungimento obiettivi Aziendali. Conduzione di Audit interni (ATS Brianza) ed esterni presso OSA.</p> <p>Capacità di conduzione di gruppi di lavoro</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> <p>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</p>	<p>Gestione delle istanze pervenute per via telematica SCIA attraverso i canali di semplificazione amministrativa SUAP.</p> <p>Capacità di utilizzo e gestione della documentazione informatica dell'Agenzia, dei dati dei processi produttivi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria attraverso il sistema informatico SIVIAN.</p> <p>Utilizzo degli strumenti informatici agenziali per il monitoraggio dei campioni di Alimenti e Moca.</p> <p>Utilizzo dei programmi MS WORD, MS EXCEL e MS ACCESS</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</p> <p>Musica, scrittura, disegno ecc.</p>	
<p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</p> <p>Competenze non precedentemente indicate.</p>	
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>Patente di guida A e B</p>
<p>ULTERIORI INFORMAZIONI</p>	<p>Iscrizione all'Albo Professionale dei Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di lavoro TSRM PSTRP di Milano Como Lecco Lodi Monza Brianza Sondrio. Iscrizione n. 126 con Delibera n. 01 del 07/02/2019.</p> <p>Predisposizione Piano Mirato della prevenzione "Dalla Sicurezza Alimentare ai MOCA" guida per gli operatori de settore economico relativo ai produttori di Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA). (ATS Brianza anno 2019).</p> <p>Collaborazione con la Direzione Generale Welfare Regione Lombardia per la stesura del Decreto n. 10594 del 17/07/2019 "indirizzi Regionali per l'attività di controllo ufficiale delle acque minerali".</p> <p>Collaborazione alla predisposizione della pubblicazione "Qualità dell'acqua destinata al consumo umano nella ASL della provincia di Lecco nel periodo 2004 – 2012".</p> <p>Membro Commissione per esame finale "Corso abilitante all'esercizio dell'attività di vendita dei prodotti del settore alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande" secondo quanto previsto dalla Giunta Regionale n. 9/887 dell'01/12/2010</p> <p>Micologo iscritto nel Registro Nazionale al numero 1485 e nel Registro Regionale- Regione Lombardia al numero 155</p>

Micologo Pubblico nell'ambito della Pubblica Amministrazione con capacità di verifica della commestibilità dei funghi destinati al consumo umano personale o al commercio e competenze nei casi di intossicazione alimentare da funghi. ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità n 689/96 del 29/11/1996 ;

Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001.

Dal 2020 al 2021 Contact Tracing - ricerca e gestione dei contatti e dei casi confermati COVID19 e attività di Call Center per gestione emergenza COVID 19

Tutor Agenziale alternanza scuola lavoro e Tutor personale neoassunto ATS Brianza.

DOCENZE:

Evento residenziale ATS Brianza in data 17/05/2018 -Il benessere organizzativo e la gestione dello stress come strumenti di innovazioni;

CNA del Lario e della Brianza Regolamento 1169/2011 -Etichettatura Decreto Sanzioni in data 16/07/2018.

Corsi di formazione per Alimentaristi convenzionati con l'Azienda Sanitaria Locale di Lecco presso:

Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa  
Confcommercio Lecco  
Confesercenti Lecco  
Confederazione Italiana Agricoltori

In regola con i Crediti Formativi ECM previsti per il comparto Sanità allegato elenco.

Qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria – settore Igiene e Sanità Pubblica

Dal 27/09/2004 al 17/10/2004 aspettativa per motivi personali (volontariato in Mozambico presso la Comunità Missioni Don Bosco di Maputo).

**ALLEGATI**      Attività di Relatore/Docente/Tutor/Discente nell'ambito di eventi formativi e/o di aggiornamento professionale

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D.lgs. 30 giugno 2003 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

CITTA'  
Lecco DATA 29/06/2023