

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.



- Date (da – a) **Dal 01 Gennaio 2019 al 31 Marzo 2023**
- 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 – Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione Struttura Semplice Sicurezza Alimentare**
- Tipo di impiego **Incarico di Funzione organizzativa e di coordinamento delibera ATS Brianza n.826 del 28/12/2018**
- Principali mansioni e responsabilità **Funzioni di coordinamento e raccordo con Enti Locali con funzioni di monitoraggio e rendicontazione.**
  - 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;
  - Relazionare al Direttore di SS Sicurezza Alimentare 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/ricambio 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;
  - Collaborazione all'attuazione del Piano dei Controlli Igiene Alimenti e Nutrizione, del Piano integrato dei controlli con le 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.

• 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.

Registrazione e valutazione pratiche SCIA pervenute telematicamente attraverso i SUAP.

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.

Capacità di conduzione di gruppi di lavoro

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Gestione delle istanze pervenute per via telematica SCIA attraverso i canali di semplificazione amministrativa SUAP.

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.

Utilizzo degli strumenti informatici agenziali per il monitoraggio dei campioni di Alimenti e Moca.

Utilizzo dei programmi MS WORD, MS EXCEL e MS ACCESS

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

Patente di guida A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

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.

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).

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".

Collaborazione alla predisposizione della pubblicazione "Qualità dell'acqua destinata al consumo umano nella ASL della provincia di Lecco nel periodo 2004 – 2012".

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

Micologo iscritto nel Registro Nazionale al numero 1485 e nel Registro Regionale- Regione Lombardia al numero 155



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

NOME E COGNOME



Aldi Manila: Attività di Relatore/Docente/Tutor nell'ambito di eventi formativi e/o di aggiornamento professionale:

Ente organizzatore del Corso/Convegno/Seminario	Titolo del Corso/Convegno/Seminario	Data	Numero di ECM eventualmente conseguiti
1. Evento Residenziale	Il benessere organizzativo e la gestione dello stress come strumenti di innovazioni	17/05/2018	
2. CNA del Lario e della Brianza	Regolamento 1169/2011 Etichettatura Decreto Sanzioni	16/07/2018	
3. CNA del Lario e della Brianza	Corso di formazione per alimentaristi	Anno 2004	
4. Confcommercio Lecco	Corso di formazione per alimentaristi	Anno 2004	
5. Confesercenti Lecco	Corso di formazione per alimentaristi	Anno 2004	

Partecipazione ad eventi formativi e/o di aggiornamento professionale

Ente organizzatore del Corso/Convegno/Seminario	Titolo del Corso/Convegno/Seminario	Data	Numero di ECM eventualmente conseguiti
1. Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Legge 241/90: approfondimenti relativi ad aspetti correlati con i controlli ufficiali	27/06/2023	4,9
2. ATS Brianza	Etichettatura e Claims dei prodotti alimentari	Dal 08/05/2023 al 09/05/2023	15,60
3. ATS Brianza	Foraging: opportunità e rischi connessi alla salute	Dal 18/04/2023 al 21/04/2023	18,20
4. ATS Brianza	Il controllo ufficiale dei tartufi (funghi ipogei): idoneità al consumo alimentare e requisiti per la commercializzazione 2° modulo	Dal 24/01/2023 al 25/01/2023	15
5. ATS Brianza	FOCUS SUL PIANO OPERATIVO LOCALE - PAN-FLU 2021-2023	Dal 05/12/2022 al 31/12/2022	3,90
6. Polis Lombardia	La verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali: 5 anni di esperienza	Dal 29/11/2022 al 29/11/2022	

Aldi Manila

7.ATS Brianza -Regione Lombardia	Le intossicazioni legate al consumo di funghi	Dal 28/11/2022 al 28/11/2022	5
8. ATS Brianza	AWARENESS CYBER SECURITY (consapevolezza sui rischi informatici)	Dal 02/11/2022 al 31/11/2022	
9. ATS Brianza	Formazione per i lavoratori a RISCHIO MEDIO, in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs e dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011	Dal 15/06/2022 al 16/09/2022	7,80
10. ATS Brianza	Il campionamento ufficiale dei prodotti alimentari	Dal 12/05/2022 al 12/05/2022	6,50
11. REGIONE EMILIA ROMAGNA	L'istituto della diffida in sicurezza alimentare	Dal 17/06/2022 al 17/06/2022	6,00
12. ATS Brianza	Incontri di aggiornamento UOS Igiene Alimenti e Nutrizione	Dal 30/03/2022 al 06/12/2022	12,00
13. ATS Brianza	Riunioni dell'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione per aggiornamento interno	Dal 24/03/2022 al 13/12/2022	
14. ATS Brianza	Le attività del Dipartimento a seguito della segnalazione di caso di Legionellosi	Dal 04/06/2021 al 04/06/2021	4,00
15. ATS Brianza	Formazione per l'utilizzo del DPI di III cat. contro le cadute dall'alto per operatori che effettuano il campionamento presso le Fonti delle acque "Acque Minerali d'Italia Spa"	Dal 24/05/2021 al 24/05/2021	12,80
16. ATS Brianza	Audit del sistema di gestione per la qualità: la linea guida UNI EN ISO 19011:2018	Dal 12/05/2021 al 21/05/2021	8,00
17. ATS Brianza	Microbiologia degli alimenti	Dal 04/05/2021 al 06/05/2021	7,00
18. ATS Brianza	Formazione per l'utilizzo dei DPI di III° categoria contro le cadute dall'alto per operatori che effettuano campionamento presso le fonti Norda	02/10/2020	12,8
19. ATS Brianza	Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale	09/12/2019	9,1
20. ATS Brianza	Attività di controllo sui materiali a contatto con gli alimenti.	11/09/2019	

21. ATS Brianza	Dematerializzazione e conservazione a norma	06/11/2019 3 ore	//
22. ATS Brianza	Campionamento delle acqua minerali alle fonti Ditta Norda con utilizzo dei DPI di III categoria	Dal 02/07/2019 al 03/07/2019 14 ore	22,4
23. ATS Brianza	Formazione continua in micologia	Dal 20/04/2018 al 09/11/2018	32,5
24. ATS Brianza	Indirizzi Regionali per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali in sicurezza alimentare	02/10/2018	9,1
25. ATS Brianza	Gestione di alimenti microbiologicamente non conformi	Dal 23/03/2018 al 21/09/2018	10,4
26. ATS Brianza	Campionamento delle acqua minerali alle fonti Ditta Norda con utilizzo dei DPI di III categoria	dal 03/07/2018 al 04/07/2018	22,4
27. ATS Brianza	Prevenzione della corruzione e dell'illegalità	dal 10/05/2018 al 12/06/2018	20,8
28. ATS Brianza	Decreto Legislativo 29/2017: cosa cambia per gli addetti al controllo ufficiale	17/04/2018 7 ore	9,1
29. ATS Brianza	IL REGOLAMENTO EUROPEO IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI (GDPR)	08/10/2018	
30. ATS Brianza	L'attività di supervisione nell'ambito della procedura di verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali.	18/06/2018	7
31. Polis Lombardia	La prevenzione in Lombardia ne l'applicazione della legge 23/2015: la situazione e le proposte su salute e sicurezza sul lavoro e alimenti e salute.	18/05/2018	
32. ATS Brianza	Riunioni del servizio igiene alimenti e nutrizione per l'aggiornamento tecnico scientifico 2017	Dal 31/05/2017 al 29/12/2017	10
33. ATS Brianza	La figura giuridica ed il ruolo operativo del Pubblico Ufficiale e dell'Ufficiale di Polizia Giudiziaria del 08/11/2017	Dal 08/11/2017	7
34. ATS Brianza	Formazione in Micologia	Dal 06/10/2017 al 20/10/2017	7

35. ATS Brianza	Modelli di valutazione del rischio da stress lavoro-Correlato: elementi essenziali	28/09/2017 7 ore	4,9
36. ATS Brianza	Focus sul sequestro: amministrativo vs penale	25/09/2017	7
37. ATS Brianza	Le allerte alimentari: il sistema IRASFF	18/05/2017	7
38. ATS Brianza	Processi ATS in procedure	Dal 29/03/2017 al 30/05/2017	8
39. ATS Brianza	come utilizzare correttamente l'applicativo SIVIAN – s.controlli	06/06/2017	4
40. ATS Brianza	Utilizzo dell'applicativo gestionale SIVIAN	28/04/2017	4
41. Istituto Superiore di Sanità	Plastiche riciclate, materiali a contatto con gli alimenti.	Dal 15/11/2017 al 17/11/2017	
42. ATS Brianza	Antincendio per attività a rischio medio incendio, D.Lgs 81/08, della Legge 609/96 e del D.M. 10.03.1998	Dal 21/10/2016 al 09/11/2016	8
43. ATS Brianza	Le attività di controllo dei tecnici della Prevenzione nell'area di Sanità Pubblica	dal 09/02/2016 al 29/11/2016	8
44. ATS Brianza	La redazione dei verbali di Controllo ufficiale e la gestione delle non conformità	25/11/2016	4
45. ATS Brianza	Captazioni e campionamenti delle acque presso le fonti Norda con l'utilizzo dei DPI di III categoria	Dal 05/09/2016 al 06/09/2016	7,5
46. ATS Brianza	FORMAZIONE AUDITORS DI PRIMA PARTE	09/06/2016	24
47. ATS Brianza	MODALITA' DI INTERVENTO NEI CASI DI SOSPETTA INTOSSICAZIONE DA FUNGHI, PROCEDURE E PROTOCOLLI OPERATIVI	27/05/2016	
48. Polis Lombardia	I controlli sugli alimenti per gruppi specifici (FSG)	18/11/2016	4,9

49. ATS Brianza	Irrogazione e gestione delle sanzioni amministrative in materia di sicurezza alimentare ed etichettatura	12/11/2015	4
50. ATS Insubria	La micologia nel controllo agro-alimentare	06/10/2015	4,90
51. ATS Insubria	Gestione delle intossicazioni da funghi e valutazione commestibilità funghi eduli spontanei nel circuito commerciale e nelle raccolte di privati	Dal 23/06/2015 al 13/10/2015	10
52. ATS Brianza	Le indagini per la valutazione della qualità dell'aria negli ambienti di vita e di lavoro: un potente strumento per le attività di prevenzione	23/10/2015	5
53. ATS Brianza	Captazioni e campionamenti delle acque presso le fonti Norda e Utilizzo DPI III Categoria	Dal 01/09/2015 al 02/09/2015	8
54. ATS Brianza	Le banche dati per la prevenzione e la promozione della salute	27/04/2015	4,9
55. ATS Brianza	ARIA: CHE ARIA TIRA? Inquinamento atmosferico in Provincia di Lecco conoscere per prevenire	27/03/2015	2,8
56. Polis Lombardia	Il controllo ufficiale in materia di fitosanitari approfondimento tecnico	04/03/2015	4,9
57. ATS Brianza	Aggiornamento continuo del Servizio su importanti innovazioni normative e su stato di attuazione degli obiettivi annuali	Dal 03/03/2015 al 22/12/2015	10,00
58. Polis Lombardia	Regolamento CLP 1272/2008. Classificazione e etichettatura dei prodotti fitosanitari a che punto siamo	27/11/2014-	4
59. ATS Brianza	Il controllo ufficiale sull'utilizzo degli additivi alimentari alla luce del Reg CE 1333/2008	14/11/2014	4
60. ATS Brianza	La normativa e lo stato dell'arte sull'etichettatura, sulla presentazione e sulla Pubblicità dei prodotti alimentari Reg UE 1169/2011	05/11/2014	8
61. ATS Insubria	Corretta gestione delle intossicazioni da funghi e valutazione commestibilità funghi eduli spontanei nel circuito commerciale e nelle raccolte di privati	Dal 17/06/2014 al 14/10/2014	10

62. ATS Brianza	Focus su E. Coli produttori di tossina Schiga-like STEC	05/06/2014	6
63. ATS Brianza	Le attività di controllo dei tecnici della prevenzione nell'area di sanità pubblica	25/03/2014	8
64. ATS Brianza	Aggiornamento continuo del Servizio su importanti innovazioni normative e sullo stato di attuazione degli obiettivi annuali	Dal 21/02/2014 al 22/12/2014	12
65. ATS Brianza	Medicina del Migrante	29/11/2013	5,25
66. ATS Brianza	Gli strumenti per la programmazione degli interventi del Dipartimento di Prevenzione Medica	Dal 11/06/2013	8
67. ARES SRL	Corso di formazione specifica per i lavoratori a rischio alto	01/06/2013	
68. ATS Brianza	Il rischio da agenti chimici e cancerogeni nell'attività produttiva ricadute sulla salute dei lavoratori e popolazione	10/05/2013	8
69. ARES SRL	Corso di formazione generale per i lavoratori	30/05/2013	
70. ATS Insubria	Corretta gestione delle intossicazioni da funghi e valutazione commestibilità funghi eduli spontanei nel circuito commerciale e nelle raccolte di privati	Dal 23/04/2013 al 15/10/2013	10
71. ATS Brianza	I lavoratori con ruolo sanitario ai sensi dell'accordo Stato Regioni del 21/12/2011 e dell'art 37 del D.lgs. 81/08 in relazione ai compiti esercitati in materia di salute e sicurezza	15/05/2013	16
72. ATS Brianza	REACH e CLP nell'attività di vigilanza e controllo	Dal 04/05/2012 al 18/05/2012	16
73. ATS Brianza	Informatizzazione delle attività di Prevenzione e controllo del Dipartimento di Prevenzione Medica	Dal 24/05/2012 al 29/11/2012	2
74. ATS Brianza	I Fattori di qualità nell'attività di controllo vigilanza e ispezione	15/03/2012	5
75. ATS Brianza	Criteri condivisi per valutare i requisiti previsti dal Reg CE 852/04 definitivi ove necessario e ove opportuno	Dal 24/05/2012 al 22/11/2012	8

76. ATS Brianza	Aggiornamento continuo del Servizio su importanti innovazioni normative e su monitoraggio obiettivi piano annuale e triennale dei controlli	Dal 16/02/2012 al 18/12/2012	8
77. ATS Brianza	Materiali a contatto con alimenti normativa e aspetti analitici	15/11/2011	5
78. ATS Città Metropolitana di Milano	Riordino e riqualificazione delle attività di controllo ai fini della Prevenzione Sanitaria sui residui di sostanze antiparassitarie nei prodotti agro-alimentari e negli ambienti di vita	19/12/2011	
79. ATS Brianza	Attuazione di procedure sistema Allerta per alimenti e mangimi in occasione di interventi in PD alla luce delle nuove Regole Comunitarie	12/05/2011	4
80. ATS Insubria	Corretta gestione delle intossicazioni da funghi e valutazione commestibilità funghi eduli spontanei nel circuito commerciale e nelle raccolte di privati	Dal 03/05/2011 al 25/10/2011	8
81. ATS Brianza	Interpretazione di alcuni requisiti di cui agli allegati al Reg CE 852/04	13/04/2011	13
82. ATS Brianza	Piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi	Dal 18/05/2010	4
83. I.ReF SDS Milano	Sistema IMPRESA	Dal 29/04/2010 al 11/06/2013	7
84. ATS Insubria	Valutazione commestibilità funghi eduli	Dal 27/04/2010 al 26/10/2010	10
85. ATS Brianza	Gestione degli aspetti ispettivi e analitici riguardanti la produzione di acqua minerale	Dal 10/03/2010 al 16/06/2010	8
86. ATS Brianza	Omogeneizzazioni delle decisioni in fase di Controlli Ufficiali degli alimenti	Dal 13/01/2010 al 14/12/2010	14
87. Regione Lombardia	I prodotti fitosanitari. Criteri e strumenti per la programmazione dei controlli	Dal 30/10/2009	5,25
88. ATS Brianza	Emergenza sanitaria: Corretta gestione e utilizzo DPI	Dal 29/09/2009 al 30/09/2009	8
89. ATS Brianza	Le sanzioni nella Pubblica Amministrazione	Dal 20/05/2009	4

90. ATS Brianza	La formazione del preposto quale strumento di prevenzione efficace	Dal 16/03/2009 al 31/03/2009	8
91. ATS Brianza	Nuove metodologie di controlli Ufficiali e campi dell'ispezione	Dal 03/02/2009 al 03/12/2009	12
92. Provincia di Lecco	Legge 689/81 applicazione delle sanzioni amministrative e relative notifiche	30/11/2009	
93. ATS Brianza	Funghi del genere Russula	Dal 24/09/2008 al 15/09/2008	11
94. ATS Brianza	Decreto Legislativo n. 193/2007	12/09/2008	3,3
95. ATS Brianza	Antincendio per attività a rischio medio incendio, D.lgs. 81/08	Dal 07/07/2008 al 09/07/2008	
96. ATS Brianza	I nuovi Regolamenti della Comunità Europea per il sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario	20/05/2008	8
97. ATS Brianza	La contaminazione entomologica degli alimenti	09/11/2007	8
98. ATS Brianza	Attuazione del miglioramento continuo in Azienda	Dal 18/10/2007 al 06/11/2007	6
99. ATS Brianza	Corretto utilizzo del rilevatore di radiazioni ionizzanti	04/10/2007	2
100. ATS Brianza	I metodi di Audit secondo la norma ISO 19011	Dal 11/06/2007	8
101. ATS Brianza	Il ruolo del Tecnico della Prevenzione e dell'Assistente Sanitario	Dal 11/05/2007	7,25
102. ATS Brianza	Acque destinate al consumo umano: valutazione esiti analitici del triennio 2004/2006	Dal 08/05/2007 al 24/10/2007	2
103. ATS Brianza	Gestione dei sistemi di Allerta	Dal 19/04/2007 al 18/12/2007	2
104. ATS Brianza	Igiene degli alimenti: check list ispettiva	Dal 16/04/2007 al 30/10/2007	8

105. ATS Brianza	Metodiche dei comportamenti nelle corrette gestioni dei DPI D.lgs. n. 626/1994	Dal 24/10/2006 al 12/12/2006	14,5
106. ATS Brianza	La prevenzione da listeriosi: necessità di un intervento integrato tra Servizi	20/10/2006	6
107. ATS Brianza	Applicazione normativa antifumo	05/10/2006	4
108. ATS Brianza	La doppia vita di Listeria monocytogenes: da dottor Jekyll a Mister Hyde	20/10/2006	
109. ATS Brianza	Comunicazione efficace per educare alla salute	Dal 19/04/2006 al 21/04/2006	21
110. U.N.P.I.S.I.	Il ruolo del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro in Regione Lombardia- Gli obiettivi della Prevenzione e le professioni sanitarie alla luce del Piano Sanitario Regionale	10/03/2006	
111. ATS Brianza	Regolamento CEE n. 852 e n. 882 come cambia il controllo ufficiale degli alimenti	Dal 22/03/2006 al 11/12/2006	12
112. ATS Brianza	Etichettatura dei prodotti alimentari	Dal 21/11/2005 al 29/11/2005	12
113. ATS Brianza	Miglioramento della qualità e degli interventi di prevenzione nell'attività dell'igiene degli alimenti e dei campionamenti delle matrici alimentari	Dal 15/04/2005 al 20/05/2005	4
114. U.N.P.I.S.I. Lombardia	Sicurezza Alimentare l'intervento del Legislatore Europeo in materia di Igiene degli alimenti e della produzione	25/11/2004	7
115. ATS Brianza	Piano interregionale sperimentale di formazione SARS	19/06/2004	12
116. ATS della Montagna	Acque destinate al consumo umano, rilevanza sanitaria, competenze degli enti gestori e degli organi di controllo derivanti dal D.Lgs n. 31/2001	17/10/2003	4
117. ATS Brianza	La qualità delle acque potabili	15/05/2002	
118. AUSL Parma	La qualità delle acque Minerali Naturali	08/05/2003	11

119. ATS Brianza	La comunicazione efficace e la gestione dello stress nella relazione con l'utente	Dal 25/02/2003 al 27/02/2003	17
120. ATS Brianza	Il valore dell'ascolto e dell'integrazione di Team per lo sviluppo	21/02/2002	
121. ATS Brianza	Elementi per l'analisi del rischio lungo la filiera di produzione degli alimenti di origine animale dall'allevamento al consumo	20/11/2002	12
122. ATS Brianza	Aggiornamento Auditor	12/05/2003	
123. ATS Brianza	Tecniche di Auditing	10/01/2002	
124. ATS Brianza	Internet e posta elettronica	10/12/2001	
125. ATS Brianza	Tecniche di Auditing	08/02/2001	
126. ATS Brianza	Orientamento al cliente interno: Daily routine work	Dal 09/01/2001 al 10/01/2001	
127. ATS Brianza	Assicurazione della Qualità	24/10/2000	
128. ATS Brianza	Le funzioni del Distretto e i compiti degli operatori per un programma di tutela socio-sanitaria integrato della popolazione	15/01/2000	
129. ATS Brianza	Sicurezza Igienico Sanitaria degli alimenti ed autocontrollo	19/11/2000	4
130. ATS Brianza	La gestione delle emergenze Sanitarie anche conseguenti ad atti terroristici, ed interventi presi in situazioni di urgenza	30/11/2000	
131. ATS Brianza	Strumenti operativi per la gestione del miglioramento	Dal 28/09/2000 al 29/09/2000	
132. ATS Brianza	Impianti termici di potenzialità inferiore a 35 Kw	Dal 14/12/1999 al 15/12/1999	
133. ATS Brianza	La salvaguardia della qualità delle acque superficiali per la Tutela della salute e lo sviluppo del territorio	05/06/1999	

134. ATS Brianza	L'autocontrollo nella filiera alimentare e i principi del sistema HACCP	29/01/1998	
135. Camera di Commercio Lombardia	Disciplina igienico Sanitaria: aspetti economici e principi del sistema HACCP	15/05/1997	

La sottoscritta 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

NOME E COGNOME

