



## Angela Maria Messina

### Informazioni Personali

- Luogo e data di nascita: Milano, 01/10/1954
- Nazionalità: Italiana
- Indirizzo E-mail personale: [angimessi5410@gmail.com](mailto:angimessi5410@gmail.com)
- Indirizzo PEC [a.messina@otalombardialiguria.it](mailto:a.messina@otalombardialiguria.it)

### Profilo

Sono una persona altamente organizzata e attenta ai dettagli sia nella vita quotidiana che in ambito professionale e lavorativo.

Sono molto determinata e appassionata del mio lavoro, tanto che dopo aver concluso la mia attività professionale in ambito pubblico, prima come dirigente della Provincia di Milano e poi della Agenzia per la tutela della Salute (ATS), mi sono proposta come libero professionista con la consapevolezza di poter ancora mettere a disposizione la mia competenza in settori che ho sempre seguito, anche come dipendente pubblico.

### Esperienza lavorativa

#### Dal 1 settembre 2016 ad oggi

Svolgo attività lavorativa come Libero Professionista - Tecnologo Alimentare- (iscritta all'Albo dei Tecnologi Alimentari Liguria e Lombardia al N.36 dal 1998) nel settore della ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica.

La mia attività riguarda:

- la partecipazione in qualità di esperto alle Commissioni appalto, istituite dagli Enti, per l'aggiudicazione del servizio di ristorazione,
- la predisposizione dei capitolati d'appalto e di documenti specifici in previsione della gara di appalto, la formazione del personale alimentarista e della commissione mensa,
- la verifica della qualità del servizio di ristorazione scolastica, attraverso controlli documentali e verifiche in loco,
- la redazione di documenti di indirizzo (elaborazione menù, gestione diete speciali, modalità operative, caratteristiche derrate alimentari ..).

Ho sviluppato una notevole esperienza, in particolare nella ristorazione scolastica, in quanto durante la mia attività lavorativa in ATS avevo la responsabilità di redigere linee di indirizzo per i Comuni e gli Enti responsabili della gestione del servizio stesso e venivo spesso invitata a partecipare alle Commissioni d'appalto e alla formazione delle Commissioni Mensa.

Si riportano in tabella elenco degli incarichi ricevuti, come libero professionista, dal 2016 ad oggi, suddivisi per tipologia.

-

<b>.Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica</b>	
<b><i>Stazione appaltante</i></b>	<b><i>Anno svolgimento incarico</i></b>
Comune di Monza	2016
Comune di Arese	2016
Comune di Cantù	2017
Comune di Maslianico	2017
Unione dei Comuni di Castano Primo e Dairago	2017
Comune di Menaggio	2017
Comune di Cassina Rizzardi	2017
Comune di Tremezzina	2017
Comune di Appiano Gentile	2018
Comune di Maslianico	2019
Comune di Vanzaghella	2019
Comune di Garbagnate Milanese	2020
Comune di Guanzate	2020
Comune di Buguggiate (VA)	2021
Comune di Cernobbio	2021
Comune di Mozzate	2021
<b>Attività di docenza (formazione Commissione Mensa) nell'ambito della Ristorazione scolastica</b>	
Comune di Dairago	A.S 17-18
Comune di Dairago	A.S 17-18
Comune di Garbagnate Milanese	A.S 18-19
<b>Predisposizione del Capitolato d'appalto e documenti relativi per bando di gara della ristorazione collettiva</b>	
Comune di Tremezzina	2018
Comune di Bolzano	2020
Azienda Insieme per il Sociale – Cusano Milanino	2021

### **Dal 1 febbraio 1999 al 30 agosto 2016**

Ho svolto attività lavorativa come Dirigente Sanitario Atipico presso il Dipartimento di Prevenzione Medico – Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Milano Città Metropolitana (ex ASL Milano 1).

L'attività lavorativa consisteva nel:

- promuovere, organizzare e coordinare gli interventi di educazione nutrizionale per le scuole e di comunicazione - informazione, attraverso diversi mezzi di comunicazione.
- collaborare alla predisposizione di materiale informativo e divulgativo in tema di igiene della nutrizione, ristorazione scolastica, nutrizione;
- collaborare alla programmazione ed elaborazione di interventi di formazione ed aggiornamento del personale ASL in tema di igiene e nutrizione;
- partecipare, in qualità di relatore, a corsi di aggiornamento e di formazione promossi da enti pubblici, associazioni, aziende su tematiche inerenti la ristorazione collettiva, l'igiene e la nutrizione;

- programmare ed individuare gli obiettivi prioritari, definisce le modalità di attuazione di interventi per la valorizzazione degli aspetti nutrizionali ed educativi della ristorazione scolastica
- promuovere e coordinare la revisione periodica di documenti di indirizzo per la ristorazione, in particolare “linee guida” per la realizzazione dei menù per la scuola dell’obbligo e per gli asili nido, per la gestione delle diete speciali, per l’acquisto delle materie prime, per la formazione del personale alimentarista e delle commissioni mensa

### **Dal 20 agosto 1979 al 31 gennaio 1999**

Ho svolto attività lavorativa presso l’Amministrazione Provinciale di Milano – Settore Servizi Sociali - 1 via Vivaio 1, 20122 Milano, prima come Funzionario dell’ Ufficio Alimenti e Tutela del Consumatore (**dal 1979 al 1985**) e poi come Dirigente dell’Unità operativa Alimenti e Tutela del Consumatore

L’attività lavorativa consisteva nel programmare e sviluppare l’attività nel campo dell’informazione alimentare e della tutela del consumatore, anche in collaborazione con Enti locali, Aziende Sanitarie, Associazioni di categoria, attraverso iniziative di informazione e comunicazione sia presso scuole, comuni, biblioteche, circoli culturali, utilizzando diversi strumenti di comunicazione.

### **Studi e formazione**

**2003** Corso di Formazione manageriale per Dirigenti di struttura complessa Area Territoriale presso SDS –LIUC Castellanza - Università di Pavia

**1998** Abilitazione all’esercizio della libera professione Tecnologo alimentare-Università degli Studi di Milano

**1982-1985** Scuola di specializzazione in Scienza dell’Alimentazione - Università degli Studi di Milano - Facoltà di Medicina e Chirurgia / Università degli Studi di Perugia - Facoltà di Farmacia

**1985** Iscrizione all’Albo dei Giornalisti Pubblicisti

**1973-1979** Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari – Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

**1968 -1973** Maturità Classica

### **Capacità e competenze relazionali**

Possiedo adeguate competenze professionali in ambito tecnico e nutrizionale con particolare attenzione nel settore della ristorazione collettiva e nella informazione al consumatore.

Ritengo di aver acquisito notevoli capacità nella progettazione, definizione e valutazione di progetti sia di carattere tecnico che divulgativo, nonché buone capacità di comunicazione sia nell’elaborazione di articoli e documenti che nell’esposizione verbale, a diversi livelli.

**Capacità e competenze organizzative**

Possiedo una buona attitudine al lavorare in gruppo.

Sono in grado di gestire progetti e possiedo attitudine al coordinamento e alla gestione di team di persone acquisita durante l'esperienza di lavoro

Ho acquisito una notevole capacità di comunicazione e possiedo attitudine per l'attività di formazione, informazione e divulgazione nei confronti di target diversi (consumatori, soggetti specifici (bambini, adulti, anziani) e con particolari esigenze.

La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, 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 il trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03

Limbiate, 23 novembre 2021

Handwritten signature in cursive script, reading "Angela Maria Alessi".