CURRICULUM VITAE EUROPASS

Informazioni Personali

Nome e Cognome	**Messina Angela Maria**
Cittadinanza	Italiana
SETTORE PROFESSIONALE	**Tecnologo Alimentare - Ristorazione Collettiva / Comunicazione , Formazione e Informazione**

ESPERIENZA PROFESSIONALE
AGGIORNATO AGOSTO 2024

DATE	**Da settembre 2016 ad oggi**
Tipo di impiego	Libero Professionista - Tecnologo Alimentare Iscrizione Ordine dei Tecnologi Alimentari Liguria e Lombardia N.36
Principali mansioni e responsabilità	L'attività libero-professionale si sviluppa: 1) nella ristorazione collettiva, 2) nella comunicazione , formazione e informazione .

Nel settore della ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica, e assistenziale, l'attività riguarda:

- la partecipazione in qualità di esperto alle Commissioni appalto, istituite dagli Enti, per l'aggiudicazione del servizio di ristorazione e di altri servizi,
- 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

Si riportano in tabella allegata elenco degli incarichi ricevuti, come libero professionista, degli ultimi 10 anni, suddivisi per tipologia.

L'attività di comunicazione consiste nella stesura di articoli, opuscoli divulgativi, libri su incarico di Case editrici o similari, nonché nella partecipazione quale docente a corsi di aggiornamento e di formazione sia rivolti alla popolazione nel suo complesso che a target specifici.

DATE	**Da Febbraio 1999 ad Agosto 2016**
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ATS Milano Città Metropolitana (ex ASL Milano 1) Dipartimento di Prevenzione Medico – Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione
Tipo di azienda o settore	Azienda Sanitaria Locale- Settore sanitario
Tipo di impiego	Dirigente Sanitario
Principali mansioni e responsabilità	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, definire 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.

DATE	***Da 1985 a Gennaio 1999***
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Amministrazione Provinciale di Milano – Settore Servizi Sociali - Ufficio Alimenti e Tutela del Consumatore, 1 via Vivaio, 20122 Milano
Tipo di azienda o settore	Ente Locale
Tipo di impiego	Dirigente dell'Unità operativa Alimenti e Tutela del Consumatore- Settore Socio Sanitario
Principali mansioni e responsabilità	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
DATE	**Da Agosto 1979 a 1985**
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Amministrazione Provinciale di Milano – Settore Servizi Sociali - Ufficio Alimenti e Tutela del Consumatore, 1 via Vivaio, 20122 Milano
Tipo di azienda o settore	Ente Locale
Tipo di impiego	Funzionario

.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

DATE	**2003**
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Corso di Formazione manageriale per Dirigenti di struttura complessa Area Territoriale presso SDS –LIUC Castellanza - Università di Pavia
Qualifica conseguita	Abilitazione Dirigenti Struttura Complessa
DATE	**1998**
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano
Qualifica conseguita	Abilitazione all'esercizio della libera professione Tecnologo alimentare
DATE	**1982-1985**
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano - Facoltà di Medicina e Chirurgia Università degli Studi di Perugia - Facoltà di Farmacia
Qualifica conseguita	Specialista in Scienza dell'Alimentazione
DATE	**1973-1979**
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
Qualifica conseguita	Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Sistemi di produzione, trasformazione , distribuzione e controllo della filiera alimentare Tecnologia, chimica e igiene di alimenti e bevande

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE PROFESSIONALI	Adeguate competenze professionali in ambito tecnico -alimentare e nutrizionale in particolare nel settore della ristorazione collettiva e nella educazione e informazione al consumatore, acquisite e sviluppate durante la mia attività professionale in ambito pubblico, prima come dirigente della Provincia di Milano e poi della Agenzia per la tutela della Salute (ATS), Notevoli capacità nella progettazione, definizione e valutazione di progetti tecnici inerenti la ristorazione collettiva. Particolare attitudine per l'attività di formazione, informazione e divulgazione nei confronti di target diversi (consumatori, soggetti specifici (bambini, adulti, anziani) e con particolari esigenze.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Gestione di progetti di gruppo ed attitudine al coordinamento e alla gestione di un team di persone acquisita durante l'esperienza di lavoro Buone competenze nella progettazione e valutazione di processo, efficienza, efficacia acquisita durante l'esperienza di lavoro Discrete competenze nella gestione del budget, con definizione e verifica dei costi acquisita durante l'esperienza di lavoro
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buone competenze in informatica (word, excel, power point); discreta competenza ("acquisita sul campo") nella gestione di siti web tematici

ULTERIORI INFORMAZIONI	.
DAL 1985 AL 2005	Iscrizione all'Ordine dei Giornalisti Pubblicisti di Milano
DAL 2010 A OGGI	Componente del Consiglio Direttivo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria con il ruolo di Tesoriere e Vice Presidente

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.
Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Limbiate, 30 giugno 2026

