

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>ALDI MANILA</b>
Indirizzo	<b>VIA FRATELLI CAIROLI N. 50/D – 23900 LECCO</b>
Telefono	<b>347-7769766</b>
Fax	<b>//</b>
E-mail	<b>manila.aldi@ats-brianza.it</b>
Nazionalità	<b>ITALIANA</b>
Luogo e data di nascita	<b>Lecco 19/11/1971</b>

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) **Dal 01 Gennaio 2019 ad oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
**ATS della BRIANZA – SEDE LEGALE: VIALE ELVEZIA, 2 – 20052 MONZA in Servizio presso Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – U.O.C. Igiene degli Alimenti Nutrizione – sede di Desio (MB) – Via Novara, 3.**
- Tipo di azienda o settore  
**AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA BRIANZA**
- Tipo di impiego  

Incarico di Funzione di natura organizzativo/coordinamentale: "coordinamento e raccordo con enti locali, funzioni di monitoraggio e rendicontazione" presso - Direzione Sanitaria - Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - l'U.O.C. Igiene Alimenti Nutrizione – U.O.S. Igiene Alimenti Monza Brianza sede di via Roma, 85 – 20865 – Usmate Velate (MB) e U.O.S. Igiene Alimenti Lecco sede di Via F.Filzi, 12 – 23900 Lecco (LC)

Personale di vigilanza e ispezione Tecnico della Prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro nell'ambito dell'U.O.C. Igiene Alimenti e nutrizione.

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

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

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

Funzioni di programmazione, gestione, monitoraggio e rendicontazione delle attività di vigilanza e controllo eseguite dal personale di vigilanza e ispezione afferente alla UOC Igiene alimenti e nutrizione.

Funzione di coordinamento dei Tecnici della Prevenzione afferenti alle UOS Igiene alimenti sede Lecco e Igiene Alimenti sede Usmate per lo svolgimento delle attività di vigilanza e ispezione e Audit, campionamenti alimenti e bevande MOCA, e attività previste dalla programmazione Dipartimentale al fine del raggiungimento degli obiettivi Nazionali, Regionali e Aziendali.

Coordinamento e raccordo con Enti Locali, funzioni di monitoraggio e rendicontazione

Predisposizione turni di reperibilità micologica per i micologi afferenti dell'area territoriale di Lecco e alla sede di Usmate.

Predisposizione turni di reperibilità "guardia igienica permanente" per i Tecnici della Prevenzione dell'area territoriale di Lecco e alla sede di Usmate.

Addetto Qualità –Auditor- Sistema Gestione Qualità Aziendale- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione.

• Principali mansioni e responsabilità

Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA;

controllo ufficiale dei requisiti minimi strutturali dei laboratori ed esercizi che producono, somministrano, confezionano e vendono prodotti alimentari e bevande;

controllo della ristorazione collettiva (mense);

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;

registrazione e aggiornamento del database per le attività imprese alimentari

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

Attività durante la pandemia Covid 19

Contact Tracing - ricerca e gestione dei contatti e dei casi confermati COVID 19 e attività di Call Center per gestione emergenza COVID 19.

• 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 in Servizio presso Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – U.O.C. Igiene degli Alimenti Nutrizione – sede territoriale di Lecco Corso Matteotti, 3 – 23900 Lecco (LC).

• Tipo di azienda o settore

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA BRIANZA

Tipo di impiego

Personale di Vigilanza ed ispezione a tempo indeterminato - Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – presso - Direzione Sanitaria - Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - U.O.C. Igiene Alimenti Nutrizione - U.O.S. Igiene Alimenti Lecco sede di C.so Matteotti, 3 – 23900 Lecco (LC)

Categoria di inquadramento: D5

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 –

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

Addetto Qualità –Auditor- Sistema Gestione Qualità Aziendale- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - l'U.O.C. Igiene Alimenti Nutrizione

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

• Principali mansioni e responsabilità

coordinamento dei Tecnici della Prevenzione afferenti alle UOS Igiene alimenti sede Lecco e Igiene Alimenti sede Usmate per lo svolgimento delle attività di vigilanza e ispezione, campionamenti alimenti e bevande. MOCA, e attività previste dalla programmazione Dipartimentale al fine del raggiungimento degli obiettivi Nazionali, Regionali e Aziendali.

Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA;

controllo ufficiale dei requisiti minimi strutturali dei laboratori ed esercizi che producono, somministrano, confezionano e vendono prodotti alimentari e bevande;

controllo della ristorazione collettiva (mense);

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;

registrazione e aggiornamento registrazione attività delle imprese alimentari.

Predisposizione turni di reperibilità micologica per i micologi afferenti dell'area territoriale di Lecco e alla sede di Usmate.

Predisposizione turni di reperibilità "guardia igienica permanente" per i Tecnici della Prevenzione dell'area territoriale di Lecco e alla sede di Usmate

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

Addetto Qualità –Auditor- Sistema Gestione Qualità Aziendale- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - l'U.O.C. Igiene Alimenti Nutrizione

• Date (da – a)

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

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

ASL di LECCO – SEDE LEGALE: CORSO CARLO ALBERTO, 120 – 23900 LECCO in Servizio presso il Dipartimento di Prevenzione Medica – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Via Graziano Tubi, 43 – 23900 Lecco (LC)

• Tipo di azienda o settore

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI LECCO

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Collaboratore Professionale Sanitario Personale di Vigilanza ed ispezione a tempo indeterminato - Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro – presso - Dipartimento di Prevenzione Medica – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Via Graziano Tubi, 43 – 23900 Lecco (LC)</p> <p>Dal 2002 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 – Micologo iscritto nel Registro Nazionale al numero 1485 e nel Registro Regionale- Regione Lombardia al numero 155</p> <p>Dal 2000 Addetto Qualità –Auditor- Sistema Gestione Qualità Aziendale- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - l'U.O.C. Igiene Alimenti Nutrizione</p> <p>Dal 16 aprile 1999 attribuzione della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria – settore Igiene e Sanità Pubblica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA;</p> <p>controllo ufficiale dei requisiti minimi strutturali dei laboratori ed esercizi che producono, somministrano, confezionano e vendono prodotti alimentari e bevande;</p> <p>controllo della ristorazione collettiva (mense);</p> <p>tutela delle acque destinate al consumo umano;</p> <p>controllo e vigilanza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari;</p> <p>sorveglianza e relative indagini in occasione di casi sospetti ed accertati di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari;</p> <p>gestione sistemi di allerta alimentari;</p> <p>rilascio di parere tecnici;</p> <p>registrazione e aggiornamento attività delle imprese alimentari</p> <p>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</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>Dal 07 Ottobre 1996 al 26 Febbraio 1997</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	<p>AZIENDA USSL N. 7 LECCO – SEDE LEGALE: CORSO CARLO ALBERTO, 120 – 23900 LECCO in Servizio presso il Dipartimento di Prevenzione Medica – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p>AZIENDA SANITARIA LOCALE DI LECCO</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Operatore Professionale Collaboratore – Vigile Sanitario a tempo determinato</p>
<p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>Attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, campionamenti alimenti e bevande e MOCA;</p> <p>controllo ufficiale dei requisiti minimi strutturali dei laboratori ed esercizi che producono, somministrano, confezionano e vendono prodotti alimentari e bevande;</p> <p>controllo della ristorazione collettiva (mense);</p>

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;  
registrazione e aggiornamento attività delle imprese alimentari

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	<b>Da Novembre 2018 A Marzo 2021</b>
• 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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;</li><li>• 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;</li><li>• supervisionare specifici settori dell'organizzazione sanitaria nell'ambito tecnico sanitario della prevenzione;</li><li>• utilizzare i metodi e gli strumenti della ricerca nell'area dell'organizzazione dei servizi sanitari della prevenzione;</li><li>• programmare l'ottimizzazione di tutte le risorse (umane, tecnologiche, informative, finanziarie) di cui dispongono le strutture sanitarie della prevenzione;</li><li>• progettare e realizzare interventi formativi per l'aggiornamento e la formazione permanente afferente alle strutture sanitarie di riferimento;</li><li>• 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.</li></ul>
• Qualifica conseguita	<b>LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DELLE PROFESSIONI SANITARIE DELLA PREVENZIONE</b> <b>votazione: 106/110 (centosei/centodieci)</b>
• Date (da – a)	<b>Gennaio 2017 – Febbraio 2018</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	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

**MASTER DI I LIVELLO IN MANAGEMENT E FUNZIONI DI COORDINAMENTO DELLE PROFESSIONI SANITARIE**

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

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

**Maggio - Giugno 2016 nei giorni 31 maggio – 1 e 9 giugno**

AUDITOR INTERNO SU SCHEMI VOLONTARI E COGENTI NORME UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 19011:2012 - A&Q Milano - Polo per la qualificazione del sistema agro- Industriale

AUDITOR interno su schemi volontari e cogenti NORME UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 19011:2012 – AUDIT presso Aziende Alimentari

**AUDIT PRESSO AZIENDE ALIMENTARI SU SCHEMI VOLONTARI E COGENTI**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

**Aggiornamento Maggio 2021 AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ**

**Anno 2001 - 2002**

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 –

MICOLOGO iscritto nel Registro Nazionale al numero 1485 e nel Registro Regionale al numero 155

Verifica della commestibilità dei funghi destinati al consumo umano e al commercio e competenze nei casi di intossicazione alimentare da funghi – ispettorato micologico presso sportelli informativi ATS Brianza.

**MICOLOGO**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

**Ottobre 2000**

ASSICURAZIONE DELLA QUALITA' E TECNICHE DI AUDITING – ISO 9000 Galgano & Associati S.r.l.

Competenza in materia di qualità e tecniche di conduzione Audit

**ADDETTO QUALITA' E AUDITOR AZIENDALE**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

**Anno 1990/91**

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

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)**

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

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

Prima Lingua Italiano

Altre lingue

Inglese

### COMPRESIONE

Ascolto

B1

Lettura

B1

### PARLATO

Interazione

B1

Produzione orale

B1

### PRODUZIONE E SCRITTA

B1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

## 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 U.O.S. Igiene Alimenti sede territoriale di Lecco e U.O.S. Igiene Alimenti Sede di Usmate (MB).  
Capacità di utilizzo dei processi informativi interni per la registrazione, il monitoraggio e la gestione delle attività di vigilanza, controllo e campionamento.  
Capacità organizzative e di coordinamento attività congiunte con altri Servizi e Dipartimenti interni ATS Brianza e Servizi di Vigilanza esterni quali NAS, ICQRF.  
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 E COMPETENZE

### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Utilizzo dei programmi MS WORD, MS EXCEL e MS ACCESS ;  
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 e del Dipartimento Veterinario attraverso il sistema informatico SIVIAN.  
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 E COMPETENZE

### ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno, ecc..*

**ALTRE CAPACITÀ E  
COMPETENZE**

*Competenze non  
precedentemente indicate.*

**PATENTE O PATENTI**

**PATENTE DI GUIDA A - 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.

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".

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.

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

**DOCENZE:**

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

**ALLEGATI**

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".

Lecco

Data 06/07/2022

firmato

