

CURRICULUM VITAE**INFORMAZIONI PERSONALI**

Cognome e Nome
Data di nascita
Qualifica
Amministrazione
Incarico attuale
Telefono dell'ufficio
Fax dell'ufficio
E-mail istituzionale

INNOCENTI BARBARA

GEOMETRA

Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

Coordinatore Servizio Tecnici Manutentivi, Implementativi e Adeguamento normativo

binnocenti@dsu.toscana.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

• Titolo di studio

• Altri titoli di studio e professionali

• Esperienze professionali (incarichi ricoperti)

- DIPLOMA DI GEOMETRA rilasciato in data 14/07/1988

- DIPLOMA DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA LIBERA PROFESSIONE DI GEOMETRA rilasciato in data 19/12/1991
- Attestato corso di formazione per il COORDINATORE per la PROGETTAZIONE e COORDINATORE per l'ESECUZIONE DEI LAVORI (ex DLgs 494/96 e ss.ii.) rilasciato in data 23/11/2006 aggiornamento dic 2011-febb2012 luglio 2017;
- Attestato corso per AUDITOR SA8000 (certificato n. 454) rilasciato in data 19/05/2006
- Iscritta e frequentato la Facoltà di Architettura negli a.a. 1998-2001, sostenendo 4 esami e interrotta per problemi familiari.

- Incarico a tempo determinato di istruttore tecnico presso ufficio condono del Comune di Vaglia (FI) anno 1992-1994 ;
- Incarico a tempo determinato di istruttore tecnico presso ufficio condono del Comune di Firenze anno 1995-1996.
- Dal 16 febbraio 1996 presto servizio presso il Servizio Tecnico dell'ARDSU, inizialmente assunta come istruttore tecnico (cat. C) e dal 1/12/2006 ricopro il ruolo di Specialista in attività tecniche (cat. D).
- Incarico di progettazione definitiva dei lavori di manutenzione straordinaria igienico sanitaria della RU Salvemini L. 338/2000. (presso ARDSU)
- Incarico di direttore di esecuzione dei lavori di manutenzione straordinaria degli arredi della RU Calamandrei (presso ARDSU)
- Incarico di direttore di esecuzione della fornitura e posa in opera di arredi per l'allestimento delle RU LUZI e CAPONNETTO (presso ARDSU)
- Incarico di Responsabile del Procedimento del contratto di manutenzione degli impianti speciali degli immobili del ARDSU
- Incarico di Responsabile del Procedimento per l'ottenimento dei finanziamenti (ex Legge 338/2000 e s.s.i.) per l'acquisto di cosa futura di residenze universitarie (presso ARDSU).
- Incarico di Responsabile del Procedimento e progettazione e direzione lavori dei lavori di realizzazione di impianto di controllo accessi della residenza universitaria Caponnetto (presso ARDSU)
- Incarico di progettazione e direzione di esecuzione della fornitura e posa in opera di arredi per l'allestimento delle residenze universitarie Salvemini (FI) e Don Bosco (PI) (presso ARDSU).
- Incarico di Responsabile del Procedimento per la fornitura e posa in opera di macchine da cucina presso e lavori di consolidamento solaio presso la mensa universitaria "P. Calamandrei"
- Incarico di Responsabile del Procedimento per la fornitura e posa in opera di macchine destinate all'area lavaggio presso la mensa universitaria "P. Calamandrei".
- Incarico semestrale (01/01/2011 - 30/06/2011) di Posizione Organizzativa del Servizio Tecnico dell'Articolazione Organizzativa Territoriale di Firenze e Pisa.

- Incarico di Responsabile del Procedimento per i lavori di adeguamento delle cabine elettriche della mensa universitaria Martiri, Cammeo e la residenza universitaria Fascetti (PI) .
- Incarico di RUP e Direzione Lavori per la realizzazione di cancellata metallica di recinzione presso la residenza universitaria Mariscoglio (PI).
- Incarico di RUP per i lavori di manutenzione straordinaria finalizzate all'attivazione del complesso universitario "Campus Paradisa (PI)
- Incarico di progettazione e direzione di esecuzione della fornitura e posa in opera di arredi per l'allestimento delle residenze universitarie Mezzetta, San Salvi, Val di Rose, Romana, Calenzano (FI) e Buti (PI) (presso ARDSU).
- Incarico di Responsabile del Procedimento per la fornitura e posa in opera di macchine destinate all'area lavaggio presso la mensa universitaria "P. Calamandrei".
- Incarico di Responsabile del Procedimento per i lavori di ristrutturazione dei n. due locali da destinare a magazzino e spogliatoio addetti presso la mensa universitaria "P. Calamandrei".
- Incarico di RUP, Progettazione e Direttore di Esecuzione fornitura e posa in opera di dehor presso i punti ristori Calamandrei e Caponnetto.
- Incarico di Responsabile del Procedimento, Progettazione e Direttore di Lavori per i lavori di manutenzione straordinaria per la messa in esercizio del punto ristoro Faculty Sesto F.no (Fi).
- Incarico di Direttore Tecnico per la gestione del contratto di manutenzione global service degli immobili dell'ARDSU del lotto di Firenze dal 1/07/2015 ad tutt'oggi.
- Incarico di Responsabile del Procedimento dei lavori di adeguamento degli impianti elettrici e rilevazione fumi della residenza universitaria "P. Calamandrei" (Fi).
- Incarico di Responsabile del Procedimento dei Lavori per ottenimento del CPI della residenza universitaria "Varlungo" (Fi)
- Incarico di Responsabile del Procedimento per i lavori di realizzazione di camminamento pedonale di collegamento pedonale tra le residenze universitarie Mezzetta- San Salvi Pad.38 (Fi)

• Capacità linguistiche

Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto
Inglese	scolastico	scolastico
Francese		
Tedesco		
Spagnolo		

Livelli: scolastico, fluente, eccellente, madrelingua.

• Capacità nell'uso delle tecnologie

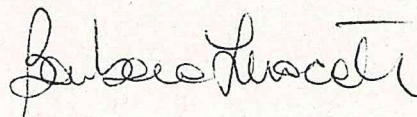
Fluente dei software AUTOCAD, Acca Primus Office - a livello scolastico REVIT. Nonché gli applicativi aziendali di contabilità e archiviazione e gestione presenze

• Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)

- Attestazione di partecipazione incontro sul codice degli appalti dopo il decreto correttivo. – Quin in data 14/06/2017
- Attestato di partecipazione ciclo di incontri informativi e di aggiornamento La Riforma dei contratti pubblici – Il nuovo codice e la disciplina attuativa. – 11/07/2016
- Attestato di frequenza del corso in nuovo codice di prevenzione incendi in data 16/02/2016.
- Attestato di partecipazione all'Incontro sul Prezzario dei Lavori Pubblici della Toscana – Edizione 2015. Osservatorio Regionale sui contratti pubblici Regione Toscana in data 16/12/2015.
- Attestato di frequenza seminario la disciplina Lavori Pubblici – Ordine degli Architetti pianificatori paesaggistici e conservatori di Firenze in data 1/06/2012
- Attestato di partecipazione al corso "ARCHITOOLS- strumenti e normative per la progettazione architettonica " (ore 248) rilasciato dalla SSTI in data 29/03/2010.
- Attestato di frequenza al seminario "VIDEOSORVEGLIANZA in ambito aziendale: dove e come posizionare le telecamere?" rilasciato da Ti Forma in data 18/05/2009.
- Attestato di frequenza al corso "La legge regionale 38/2007 e i suoi regolamenti di attuazione" (ore 6) rilasciato dalla Regione Toscana in data 10/11/2008.
- Attestato di partecipazione al seminario "IMPIANTI FOTOVOLTAICI progettazione, realizzazione e programma incentivazione nazionale "Conto Energia" rilasciato da Qu.in. in data 4 e 11/4/2008
- Attestato all'incontro tecnico Merloni ter La nuova disciplina dei Lavori Pubblici problematiche dell'appalto e procedura rilasciato dal Bollettino degli Ingegneri in data 20/06/2000.
- Attestato di partecipazione al corso d aggiornamento su "Appalti Pubblici e Sicurezza nei cantieri" rilasciato da INFOTEL - ALEA 96 in data 10/4/1999.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 30 giugno 2003 e ss.mm. e ii.

Firenze, 24 ottobre 2017



FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **VELLA LUIGI**

Indirizzo

Telefono **(lavoro) 366 6051501**

E-mail **(lavoro) lvella@dsu.toscana.it**

Nazionalità Italiana

Data di nascita 23/11/1981

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **ANNO ACCADEMICO 2016/2017**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PISA – DIPARTIMENTO DI FARMACIA- VIA BONANNO 25/B PISA**
- Tipo di azienda o settore **UNIVERSITÀ**
- Tipo di impiego **INCARICO DI DOCENZA**
- Principali mansioni e responsabilità **DOCENZA PER CORSO DI 3 CREDITI SU "NUTRIZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA"; L'INCARICO È PER L'ANNO ACCADEMICO 2016/2017 ED È SVOLTO CONTEMPORANEAMENTE ALL'IMPIEGO PRESSO IL DSU TOSCANA**

- Date (da – a) **DA GENNAIO 2014 A OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO DI FIRENZE – VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE**
- Tipo di azienda o settore **AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO.**
- Tipo di impiego **INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – PROCESSI PRODUTTIVI E QUALITÀ**
- Principali mansioni e responsabilità **RESPONSABILE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DELLA QUALITÀ PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA DELL'AZIENDA SUL TERRITORIO TOSCANO IN COLLABORAZIONE CON I COORDINATORI DI SEDE; RESPONSABILE DELLE MENSE DELL'AREA FIORENTINA**

- Date (da – a) **DA GIUGNO 2011 A DICEMBRE 2013**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO DI FIRENZE – VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE**
- Tipo di azienda o settore **AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO.**
- Tipo di impiego **INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – SERVIZIO RISTORAZIONE AOT FIRENZE**
- Principali mansioni e responsabilità **RESPONSABILE DELLA GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI PER LE MENSE UNIVERSITARIE DI FIRENZE ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE. GESTIONE PROCEDURA DELLA QUALITÀ PER LA RISTORAZIONE (AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001/2008) E DELLA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA. VERIFICHE ISPETTIVE PRESSO PUNTI MENSA IN APPALTO/CONVENZIONE. ANALISI DEI DATI ORGANIZZATIVI ED ECONOMICI PER IL MONITORAGGIO CONTINUO E LA PROGRAMMAZIONE DEL SERVIZIO. PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI TRA OPERATORI DELLA RISTORAZIONE ARDSU TOSCANA E STUDENTENWERK DI FRIBURGO**

- Date (da – a) **DA GIUGNO 2008 A GIUGNO 2011**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Azienda Regionale per il Diritto allo Studio della Toscana – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze
- Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.
Livello D1 - Responsabile processi produttivi e Qualità per la Ristorazione
Gestione dei processi produttivi per le mense universitarie di Firenze (770.000 pasti annui) dalle ricette ai menù. Organizzazione del Servizio e programmazione della produzione. Gestione procedura della Qualità per la Ristorazione (Azienda certificata ISO 9001/2008) e della sicurezza igienico sanitaria. Verifiche ispettive presso punti mensa in appalto/convenzione. Analisi dei dati organizzativi ed economici per il monitoraggio continuo e la programmazione del Servizio.

• Date (da – a)

DA DICEMBRE 2006 A MAGGIO 2008

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze
- Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.
Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso il Servizio Ristorazione
Organizzazione dei processi produttivi al fine della standardizzazione e creazione di metodologie operative conformi alla produzione in legame refrigerato. Creazione del ricettario standard.

• Date (da – a)

DA DICEMBRE 2005 A NOVEMBRE 2006

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze
- Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.
Progetto formativo post-laurea presso il Servizio Ristorazione
Studio e stesura di tutte le schede tecniche componenti il ricettario del Servizio. Studio delle modalità operative per il passaggio dal legame caldo (produzione espressa) al legame refrigerato per l'apertura di una nuova mensa e il raddoppio dei pasti prodotti (da 330.000 a più di 630.000).

• Date (da – a)

DA MAGGIO 2003 A LUGLIO 2003

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- D+F s.r.l. di Gianì Alfredo, via limitese località spicchio-Vinci (FI);
- Azienda produttrice di prodotti da forno prelievitati, surgelati
Tirocinio formativo pre-laurea
Studio e analisi dei processi produttivi dei croissant surgelati, controlli di produzione e qualità del prodotto, ricerca e sviluppo nuovi prodotti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Date (da – a)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Novembre 2005
Università degli Studi di Firenze
- Laurea magistrale in Gestione della Qualità dei prodotti alimentari. Il corso di laurea fornisce una preparazione tecnico-scientifica per la gestione delle aziende alimentari. Il corso di laurea si basa su più aree disciplinari: certificazioni di Qualità, alimentazione e nutrizione, chimica degli alimenti e bromatologia, commercializzazione e marketing, economia aziendale, microbiologia e igiene degli alimenti, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione.
Dottore in Scienze e Tecnologie alimentari specializzato in Gestione della Qualità dei prodotti alimentari
110/110 e lode

• Date (da – a)

Febbraio 2004

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Università degli Studi di Firenze
- Laurea triennale in Scienze e Tecnologie alimentari.** Il corso di laurea fornisce una preparazione tecnico-scientifica di base per la gestione delle aziende alimentari. Il corso di laurea si basa su più aree disciplinari: alimentazione e nutrizione, chimica generale, degli alimenti e bromatologia, economia, microbiologia e igiene degli alimenti, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione, normativa.
- Dottore in Scienze e Tecnologie alimentari
103/110
- 1995 - 2000
- Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci" di Agrigento
- Materie tipiche del liceo con aggiunta di insegnamenti di informatica e approfondimenti di matematica e scienze
- Maturità scientifica
100/100

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

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

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.

BUONA PROPENSIONE AL LAVORO IN TEAM, ATTUALMENTE LAVORO IN UNO STAFF DI DIREZIONE INTERCAMBIANDO RUOLI E COMPETENZE. BUONA ATTITUDINE ALLA RELAZIONE E COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE AZIENDALE, SVILUPPATA NELLA GESTIONE DELLE SQUADRE OPERANTI IN CUCINA E NEI LAVORI DI STUDIO FATTI IN AZIENDA. BUONA CAPACITÀ DI RELAZIONE AL PUBBLICO ACQUISITA NELL'ESPERIENZA CONVEGNISTICA.

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.

L'ORGANIZZAZIONE DEI LAVORI NELLE MENSE UNIVERSITARIE NECESSITA DI BUONE CAPACITÀ DI COORDINAMENTO E DI LEADERSHIP SVILUPPATE GRAZIE ALL'ESPERIENZA E ALLA PROPENSIONE PERSONALE. LE STESSE CAPACITÀ SONO STATE MOSTRATE ANCHE NELLO SVILUPPO DI PROGETTI DI SERVIZI COMPLESSI E NEL LAVORO IN TEAM SVOLTO PER L'UNIFORMAZIONE DEI SERVIZI RISTORAZIONE DELLE TRE SEDI DI FIRENZE, PISA E SIENA A SEGUITO DELL'UNIFICAZIONE DELLE PREESISTENTI AZIENDE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

BUONE CAPACITÀ DI UTILIZZO DEL PACCHETTO OFFICE E DI SOFTWARE GENERICI.

OTTIMA CONOSCENZA E UTILIZZO DEI SOFTWARE AZIENDALI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO.

BUONA CONOSCENZA DI MACCHINE ED IMPIANTI DELLE AZIENDE ALIMENTARI, PASTICCERIE E AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI GIUDICATRICI PER AFFIDO APPALTI E SELEZIONE PER RECLUTAMENTO DEL PERSONALE

PARTECIPAZIONE A CORSI FORMAZIONE SQUADRA DI PRIMO SOCCORSO, SQUADRA ANTINCENDIO

PARTECIPAZIONE A SEMINARI, FIERE DI SETTORE E WORKSHOP NAZIONALI ED INTERNAZIONALI SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, TECNOLOGIE ALIMENTARI, ATTREZZATURE E MACCHINE DA CUCINA

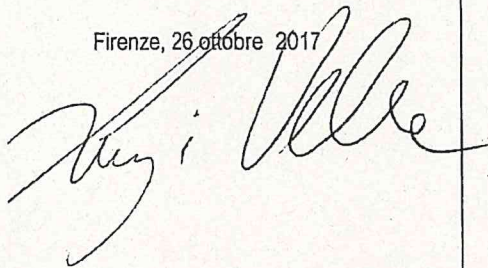
PARTECIPAZIONE A CORSI AZIENDALI DI APPROFONDIMENTO SU MATERIE DI ECOLOGIA MICROBICA, IGIENE DEGLI ALIMENTI, HACCP, GESTIONE SISTEMA QUALITÀ, GESTIONE MAGAZZINO, CELIACHIA, SCIENZE ALIMENTARI, STRATEGIE MANAGERIALI ECC

PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI NELL'AMBITO DI ESPERIENZE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

PATENTE O PATENTI

Patente B per autovetture

Firenze, 26 ottobre 2017



Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successivo D.lgs 196/2003 per le esigenze di selezione e comunicazione.

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

• Cognome e Nome	Viviano Mafalda
Data di nascita	26/06/1967
Qualifica	Specialista in attività giuridico amministrative
Amministrazione	Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario
Incarico attuale	P.O. Servizio Ristorazione – A.O.T. Firenze
Telefono dell'ufficio	055/2261333
Fax dell'ufficio	055/2264234
E-mail istituzionale	mviviano@dsu.toscana.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

• Titolo di studio	Diploma di maturità																		
• Altri titoli di studio e professionali																			
• Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	<ul style="list-style-type: none"> - Anno 1989 e dal 1991 al 1994 Comune di Firenze – Educatore asili nido non di ruolo - Dal 1995 al 1997 Soc. Metro SpA Cash and Carry – Impiegata 5° liv. - Dal 01/12/1997 ad oggi in servizio al Diritto allo Studio Universitario di Firenze – Servizio Ristorazione 																		
• Capacità linguistiche	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Lingua</th> <th>Livello Parlato</th> <th>Livello Scritto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inglese</td> <td>scolastico</td> <td>scolastico</td> </tr> <tr> <td>Francese</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tedesco</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spagnolo</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Altro (specificare)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Livelli: scolastico, fluente, eccellente, madrelingua.</p>	Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto	Inglese	scolastico	scolastico	Francese			Tedesco			Spagnolo			Altro (specificare)		
Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto																	
Inglese	scolastico	scolastico																	
Francese																			
Tedesco																			
Spagnolo																			
Altro (specificare)																			
• Capacità nell'uso delle tecnologie	<ul style="list-style-type: none"> - Buona conoscenza S.O. Windows - Buona conoscenza pacchetto Office in particolare gli applicativi Access e Power Point - Buona conoscenza client posta Outlook - Buona conoscenza gestionale e amministrativa del Personale 																		
• Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che si ritiene di dover pubblicare)	Dal 2000 ad oggi ho partecipato annualmente a seminari, fiere di settore e workshop nazionali sulla ristorazione collettiva, sulla tecnologia degli alimenti, attrezzature e macchine di cucina e settore alimentare																		

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti in questo curriculum ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679

Mafalda Viviano