

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

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

| |
|---|
| Elisa Salvadori |
| D1 Specialista in attività tecniche di produzione |
| DSU Toscana |
| Servizio Ristorazione |
| 055 2261345 |
| 055 2261346 |
| esalvadori@dsu.toscana.it |

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

| |
|--|
| • Titolo di studio |
| • Altri titoli di studio e professionali |
| • Esperienze professionali (incarichi ricoperti) |

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Laurea magistrale in Gestione della Qualità dei prodotti alimentari – Università degli Studi di Firenze, tesi dal titolo <i>"Aspetti organizzativi della ristorazione collettiva: il case analysis ARDSU - Firenze"</i>, votazione 108/110• Laurea triennale in Scienze e Tecnologie alimentari – Università degli Studi di Firenze <i>"Sviluppo e applicazione di un protocollo per la determinazione rapida di batteri lattici e acетici in vino mediante la tecnica di microscopia in epifluorescenza"</i>• Diploma di maturità scientifica |
| DA LUGLIO 2008 AD OGGI Azienda Regionale per il Diritto allo Studio della Toscana – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze Specialista in attività di produzione e qualità presso il Servizio Ristorazione Gestione procedura della Qualità per il Servizio Ristorazione (Azienda certificata ISO 9001/2008) e della sicurezza igienico sanitaria. Verifiche ispettive presso punti mensa in appalto/convenzione, progettazione ed attuazione di nuovi servizi/attività. Organizzazione del personale del Servizio Ristorazione |
| DA FEBBRAIO 2007 A GIUGNO 2008 Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso il Servizio Ristorazione. Realizzazione del progetto <i>"Implementazione e sviluppo delle procedure di Qualità del Servizio Ristorazione"</i> : |

- Attività correlate al Sistema di Qualità Aziendale
- Coordinamento ed esecuzione e supporto nell'esecuzione delle check-list riferite alle mense a gestione diretta, in appalto e in convenzione nonché attività di coordinamento riferita all'esecuzione di analisi microbiologiche previste per l'anno 2007
- Elaborazione revisione e aggiornamento dei Manuali di Autocontrollo interni riferiti al Servizio Ristorazione condotto direttamente dall'Azienda

DA FEBBRAIO 2006 A GENNAIO 2007

Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze

Progetto formativo post-laurea presso il Servizio Ristorazione

Elaborazione e completamento dei Manuali Autocontrollo Igienico Sanitario (D.Lgs. 155/97) per il Ce.Pro. Calamandrei e per i Ce.Di. Novoli e Santa Marta.

Analisi dei processi di razionalizzazione e miglioramento del servizio a livello logistico e organizzativo.

Analisi e elaborazione dei menù in base alla soddisfazione dei clienti in relazione ai risultati dell'Indagine dell'Osservatorio di Qualità istituito con la convenzione tra l'Azienda e il Dipartimento di Statistica dell'Università degli Studi di Firenze.

• Capacità linguistiche

| Lingua | Livello Parlato | Livello Scritto |
|---------|-----------------|-----------------|
| Inglese | Scolastico | Scolastico |

Livelli: scolastico, fluente, eccellente, madrelingua.

• Capacità nell'uso delle tecnologie

Buona capacità di utilizzo del pacchetto office, software gestionale e software gestione posta elettronica.

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

Partecipazione a seminari, corsi di formazione ed approfondimenti in materia di igiene degli alimenti, H.A.C.C.P.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del Reg. UE 2016/679