

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

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

RUSCICA DANIELA

Specialista giuridico amministrativo cat. D7 iniz. D1

Azienda Regionale DSU Toscana

Gestione del Personale di Area Servizio Ristorazione -Pisa

050-567397

050-551193

druscica@dsu.toscana.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

• Titolo di studio
• Altri titoli di studio e professionali
• Esperienze professionali (incarichi ricoperti)
• Capacità linguistiche
• Capacità nell'uso delle tecnologie
• Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente

Anno 1996: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso la facoltà di Scienze Agrarie di Catania.

Anno 1998: Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari
Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

Dal 2/9/96 al 14/11/97

Contratto di collaborazione presso l'Istituto di Igiene della Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari ;

Dal 1/11/97 al 20/5/98

Borsista presso l'Istituto Superiore di Sanità di Roma (Laboratorio di Igiene e Microbiologia degli Alimenti);

Dal 26/10/1998 ad oggi

Impiegata presso il Servizio di Ristorazione dell'ARSDU con mansione di Gestione del Personale di Area-Pisa.

Coordinamento per le tre sedi (Pisa, Firenze e Siena) del Servizio Ristorazione con l'ufficio di comunicazione del DSU Toscana.

Dal **1/12/2009 al 31/12/2010** incarico di Posizione Organizzativa come Responsabile Gestione del Personale di Area- Pisa.

Nel **2014**, con provvedimento N° 113/14 del 14/03/2014, nomina di RUP, per l'espletamento di una procedura in economia per l'affidamento a lotti di uno studio di fattibilità per la riduzione degli scarti alimentari presso le mense delle tre sedi (Pisa, Firenze e Siena) dell'Azienda DSU Toscana.

Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto
Inglese	scolastico	scolastico
Spagnolo	Buona comprensione	
Altro (specificare)		

Livelli: scolastico, fluente, eccellente, madrelingua.

Windows, Word, Excel, Zimbra, programma Enco, Kronos timbrature

Partecipazione a corsi di formazione negli anni con i vari aggiornamenti riguardanti l'HACCP, l'igiene degli alimenti, la celiachia e aspetti generali sulla 626/94;
Tecniche di Economia Aziendale; Verso l'eccellenza delle relazioni nel servizio mensa;
Miglioramento della performance del personale di contatto; Carta dei Servizi, Focus Group,

ritiene di dover pubblicare)

Corso di Primo soccorso e squadra antincendio; Consolidamento del ruolo di responsabile di struttura e di attività manageriale; Sistemi Informativi; Le novità 2009 nel lavoro pubblico.