

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome	Elisa Salvadori
Data di nascita	24/07/1980
Qualifica	D1 Specialista in attività tecniche di produzione
Amministrazione	DSU Toscana
Incarico attuale	Servizio Ristorazione
Telefono dell'ufficio	055 2261345
Fax dell'ufficio	055 2261346
E-mail istituzionale	esalvadori@dsu.toscana.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

• Titolo di studio	<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 acetici in vino mediante la tecnica di microscopia in epifluorescenza"</i>• Diploma di maturità scientifica
• Altri titoli di studio e professionali	
• Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	<p>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</p> <p>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 "Implementazione e sviluppo delle procedure di Qualità del Servizio Ristorazione" :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DA FEBBRAIO 2006 A GENNAIO 2007</p> <p>Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze</p> <p>Progetto formativo post-laurea presso il Servizio Ristorazione</p> <p>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.</p> <p>Analisi dei processi di razionalizzazione e miglioramento del servizio a livello logistico e organizzativo.</p> <p>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.</p>						
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità linguistiche 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Lingua</th> <th style="width: 33%;">Livello Parlato</th> <th style="width: 33%;">Livello Scritto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inglese</td> <td>Scolastico</td> <td>Scolastico</td> </tr> </tbody> </table> <p>Livelli: scolastico, fluente, eccellente, madrelingua.</p>	Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto	Inglese	Scolastico	Scolastico
Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto					
Inglese	Scolastico	Scolastico					
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità nell'uso delle tecnologie 	<p>Buona capacità di utilizzo del pacchetto office, software gestionale e software gestione posta elettronica.</p>						
<ul style="list-style-type: none"> • Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che si ritiene di dover pubblicare) 	<p>Partecipazione a seminari, corsi di formazione ed approfondimenti in materia di igiene degli alimenti, H.A.C.C.P.</p>						

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

