

INFORMAZIONI PERSONALI

Patrizia Salusti

POSIZIONE RICOPERTA

Libero professionista Tecnologo AlimentareESPERIENZA
PROFESSIONALE2021 **Docenza Corso “Panel Test e tecniche di degustazione”****Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare – Roma**

- Docenza di n. 28 ore sull'applicazione dell'analisi sensoriale nel controllo qualità dei prodotti attraverso lo strumento del panel aziendale. Esercitazioni pratiche per il reclutamento, la selezione e l'addestramento dei giudici sensoriali.

Attività o settore Alimentare – Formazione

2019 - 2021

Supporto attività Certificazione**Mastrogregori srl – Canepina (VT)**

--Attività di consulenza e supporto alla redazione della documentazione aziendale per lo standard Global Gap/GRASP e BRC

Attività o settore Alimentare – Certificazione

2020 - 2021

Supporto attività Certificazione**Soc. Cooperativa Biofucino – Celano (AQ)**

--Attività di consulenza e supporto alla redazione della documentazione aziendale per lo standard Global Gap, il modulo GRASP e la Catena di Custodia

Attività o settore Alimentare – Certificazione

Soc. Cooperativa Il Chiarone – Montalto di Castro (VT)

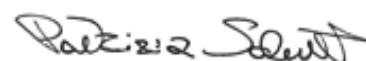
--Attività di consulenza e supporto alla redazione della documentazione aziendale per lo standard Global Gap, la norma ISO 9001 ed il capitolo con GDO

Attività o settore Alimentare – Certificazione

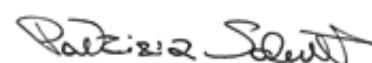
2020 **Docenza Corso Tecnico Superiore “Certificazioni e Valorizzazione delle Imprese agroalimentari”****Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare – Roma**

-Docenza di n. 24 ore sull'approccio teorico del Ciclo di Deming e la sua applicazione per la stesura di un Manuale della Qualità nelle aziende agroalimentari

Attività o settore Alimentare - Formazione



- 2019-2021 **Supporto attività progettuali**
Panificio Montomoli – Boccheggiano (GR) – IBE CNR Sesto Fiorentino (FI)
-Ricerca di mercato, sviluppo di prodotti salutistici a base di grani antichi, caratterizzazione chimica, microbiologica e sensoriale, divulgazione tecnico-scientifica
Attività o settore Alimentare – Ricerca e Sviluppo (BANDO PROGETTO SOTTOMISURA 16.2
PSR 2014-2020 della Regione Toscana)
- 2019-2021 **Supporto attività progettuali**
Az. Agrituristica Campo Ruffaldo – Massa Marittima (GR) – IBE CNR Sesto Fiorentino (FI)
-Ricerca di mercato, sviluppo di paste funzionali a base di grani antichi, caratterizzazione chimica, microbiologica e sensoriale, divulgazione tecnico-scientifica
Attività o settore Alimentare – Ricerca e Sviluppo (BANDO PROGETTO SOTTOMISURA 16.2
PSR 2014-2020 della Regione Toscana)
- 2019 **Docenza Corso “Tecnico per la Sicurezza Alimentare”**
Centro di Formazione Metrica – Via Massetana Romana (SI)
Docenza di n. 50 ore sui requisiti di qualità igienico-sanitaria delle filiere agroalimentari e sulla valorizzazione nutrizionale e sensoriale dei prodotti
Centro di Formazione Bio Invent snc – Via Portuense, 796/c Roma
-Docenza di n.100 ore sulle tecnologie alimentari delle filiere vegetali e relativi piani di controllo per la qualità igienico-sanitaria, nutrizionale, sensoriale
Attività o settore Alimentare - Formazione
- 2018-2019 **Certificazione Biologica**
Pasta Dante srl – Campagnatico (GR)
-Attività di consulenza e supporto alla redazione della documentazione per la certificazione biologica della pasta all'uovo e delle paste speciali
Attività o settore Alimentare – Certificazione
- 2018-2019 **Certificazione Biologica**
Soc. Coop. Biofan – Monticello Amiata (GR)
-Attività di consulenza e supporto alla redazione della documentazione per la certificazione biologica dei prodotti da forno
Attività o settore Alimentare – Certificazione
- 2017-2019 **Supporto attività progettuali**
Cuoco a Domicilio srl - Monteroni d'Arbia (SI)
-Ricerca di mercato, Piano di Miglioramento della qualità nutrizionale dei prodotti alimentari, caratterizzazione chimica e sensoriale, divulgazione tecnico-scientifica
Attività o settore Alimentare – Ricerca e Sviluppo (BANDO PROGETTO SOTTOMISURA 16.2
PSR 2014-2020 della Regione Toscana)
- 2016-2019 **Certificazione Biologica**
Az. Agr. Santa Anastasia –Arcidosso (GR)
-Attività di consulenza e supporto alla redazione della documentazione per la certificazione biologica della farina di castagne
Attività o settore Alimentare – Certificazione
- 2016-2021 **Supporto attività progettuali**
Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma – IBE CNR Sesto Fiorentino (FI)
-Comunicazione scientifica ed organizzazione del Premio Nazionale della farina di castagne finalizzati alla promozione dei prodotti della filiera castanicola



Attività o settore: Progettazione

2015-2017

Supporto attività progettuali

Vestri Cioccolato srl - Via Romana 161/A Arezzo – IBE CNR Sesto Fiorentino (FI)

-Realizzazione di prodotti innovativi a base di cacao e materie prime toscane, indagini Consumer Science e divulgazione scientifica

Attività o settore: Alimentare – Ricerca e Sviluppo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | | |
|------------------------------|--|------------|
| 14-17-18/09/2020 | Corso ISO 9001:2015 “Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità” (24 ore) Dasa-Rägister S.p.A. – Roma | |
| 14-03/06/2020 | Minimaster Formazione Formatori (11,5 ore) Cefas - Centro di formazione della Camera di Commercio di Viterbo | |
| 26-27-28/02/2020 | Corso ISO 22000:2018 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare” (24 ore) CSQA Certificazioni srl – Thiene (VI) | |
| 17-18/02/2020 | Corso ISO 19011:2018 – Linee guida per audit di sistemi di gestione NewCert srl - Roma | |
| 16 e 20/05/2019 | Corso Formazione Le modifiche intercorse BRC 8 e IFS 6.1 CSQA Certificazioni srl – Thiene (VI) | |
| 19 e 26/04 – 03 e 12/05/2017 | Corso Formazione Certificazioni Alimentari (16 ore) CeFas - Centro di formazione della Camera di Commercio di Viterbo | |
| | ISO 9001:2015 – Global Gap – BRC - IFS | |
| 22 e 23/07/2014 | Corso base in Agricoltura Biologica (16 ore) Bioagricoop scrI Formazione in agricoltura biologica | |
| 2014 - 2016 | Assegno di Ricerca Università degli Studi di Siena Tracciabilità delle filiere alimentari – valorizzazione della biodiversità agroalimentare | |
| 2014 | Job Erasmus Kmetijsko gozdarska Slovenije – Lubiana (Slovenia) | |
| 2013 | Corso Professionalizzante “Management, Promozione e Valorizzazione dei prodotti agroalimentari Università degli Studi della Tuscia Attestato di Qualifica Professionale | |
| 2009 - 2012 | Laurea Magistrale Università degli Studi della Tuscia Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari, curr. “Sicurezza e Qualità Alimentare”, (Classe LM70) con tesi dal titolo “Contaminazione di arsenico inorganico nella granella di frumento” | 110 e lode |
| 2005-2009 | Laurea Triennale Università degli Studi di Siena Laurea Triennale in “BioTecnologie Alimentari, con tesi dal titolo “Individuazione di marcatori molecolari per la caratterizzazione del genere <i>Tuber</i> ” | 110 |
| 2005 | Diploma di Maturità Istituto Tecnico Industriale B. Lotti – indirizzo chimico Perito chimico | 100/100 |



COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

| Altre lingue | COMPRENSIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|-------------------|--------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| English | B1 | B1 | B1 | B1 | B1 |
| PET Certification | | | | | |

Levels: A1/2: Basic user - B1/2: Independent user - C1/2 Proficient user
 Common European Framework of Reference for Languages

Competenze comunicative Buone competenze comunicative acquisite in seminari pubblici, convegni scientifici e durante la maturata esperienza in campo professionale e di progettazione

Competenze professionali Tecnologo Alimentare Libero Professionista specializzato nel controllo qualità, certificazione e valorizzazione nutrizionale-sensoriale della filiera alimentare

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE

| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
|---------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|-------------------------|
| Utente intermedio | Utente intermedio | Utente intermedio | Utente intermedio | Utente intermedio |

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Altre competenze informatiche possedute:

buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

Cantini C., Salusti P., Romi M., Costagli F. *Realizzazione di una scheda di valutazione sensoriale per la farina di castagne*. Atti del VI Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali, 30 novembre – 2 dicembre 2016.

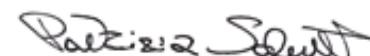
Cantini C., Salusti P., Romi M., Francini A., Sebastiani L., 2017. *Sensory profiling and consumer acceptability of new dark cocoa bars containing Tuscan autochthonous food products*. Food Science and Nutrition.

Cantini C., Salusti P., Poggioni L., Romi M. - *Analisi del profilo aromatico delle farine di castagna e relazioni con le proprietà sensoriali*. Atti Castanea 2019.

La guida “Qualità e certificazione dei prodotti agroalimentari” di Donato Ferucci – Edizioni Associazione di Agraria.org - Prima edizione: Aprile 2020

Qualifiche

Brand Teller – Narratore del Gusto
 Membro della Giuria del Premio Nazionale Farina di Castagne
 Assaggiatore di olio extra vergine di oliva





Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03.

La sottoscritta PATRIZIA SALUSTI nata a MASSA MARITTIMA (GR) il 24/05/1986, consapevole della responsabilità penale prevista, dall'art.76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate:

DICHIARA

che le informazioni sopra riportate sono veritieri.

Data
22/06/2021

Firma