

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)

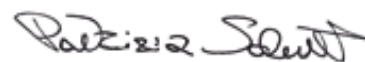
--Attività di consulenza e supporto alla redazione della documentazione aziendale per lo standard Global Gap, la norma ISO 9001 ed il capitolato con GDO

Attività o settore Alimentare – Certificazione

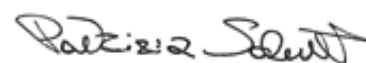
2020 **Docenza Corso Tecnico Superiore “Certificazioni e Valorizzazione delle Imprese agroalimentari”****Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare – Roma**

-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. Agrituristiche 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 srl

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 Toscana

Attestato di Qualifica Professionale

2009 - 2012

Laurea Magistrale

110 e lode

Università degli Studi della Toscana

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”

2005-2009

Laurea Triennale

110

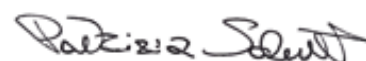
Università degli Studi di Siena

Laurea Triennale in “BioTecnologie Alimentari, con tesi dal titolo “Individuazione di marcatori molecolari per la caratterizzazione del genere *Tuber*”

2005

Diploma di Maturità

100/100

Istituto Tecnico Industriale B. Lotti – indirizzo chimico
Perito chimico


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

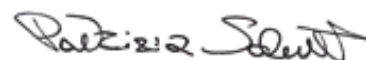
Pubblicazioni Cantini C., Salusti P., Romi M., Costagli F. *Realizzazione di una scheda di valutazione sensoriale per la farina di castagne*. Atti del VI Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali, 30 novembre – 2 dicembre 2016.

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 veritiere.

Data
22/06/2021

Firma

