

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

DATI PERSONALI

- Nome: **Giovanna Salvato**
- Data e luogo di nascita: 18/01/1974 in Torre Annunziata (NA)
- Domicilio: Via degli Aranci, 145 – 80067 Sorrento (NA)
- Recapiti telefonici: Cell: 333 7670568
- e-mail: giovanna.salvato@hotmail.it
- Partita IVA: 03950441216
- Iscrizione ordine profes.: n° 17 nell'albo dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio

FORMAZIONE

- Esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.
- Diploma di laurea in "Scienze delle Preparazioni Alimentari" presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"
- Diploma di maturità scientifica conseguito presso il Liceo Scientifico Statale "G.Salvemini" di Sorrento

AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI

- Corsi di formazione previsti per l'obbligo di aggiornamento della competenza professionale di cui all'art. 7 del D.P.R. 7 agosto 2012, n. 137
- Corso di quaranta ore per auditor/lead auditor di sistemi di gestione per la qualità. Napoli, 2006
- Seminario formativo "ISO 22000: l'unica norma universale per la gestione della sicurezza alimentare. Napoli, 2006
- Seminario formativo "BRC Food standard issue 4, IFS issue 4". Portici, 2005
- Seminario formativo "Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari: stato dell'arte e novità introdotte dalle Direttive 89/03 e 26/05". Napoli, 2005
- Seminario formativo "La tracciabilità di filiera nell'industria agroalimentare". Portici, 2005
- Seminario informativo "La certificazione della gestione integrata qualità e ambiente secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 e UNI EN ISO 14001:96". Napoli, 2003.
- Seminario informativo "Qualità ed Ambiente nelle Pubbliche Amministrazioni". Sorrento 2001
- Seminario Nazionale di formazione sull'igiene della produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande e sulle procedure di analisi preventiva dei rischi (HACCP). Roma 1998.
- Corso di progettazione e gestione dei sistemi HACCP nell'industria Agroalimentare. Bari, 1998.
- Corso di 60 ore "Metodologia HACCP integrata in ambiente ISO 9000". Sorrento, 1998
- Convegno "Problematiche connesse con la ristorazione collettiva". Sorrento, 1998.

RAPPORTI LIBERO PROFESSIONALI IN ESSERE

- Progettazione, controllo e gestione del sistema qualità aziendale e del sistema H.A.C.C.P., nonché progettazione e gestione della filiera produttiva aziendale e di cantiere, per le varie realtà in gestione interna (centri cottura) ed esterna (mense in gestione).
Da Agosto 2010
- Responsabile sistema di gestione per la qualità aziende del settore sanitario che si occupano anche della produzione e commercializzazione di integratori alimentari.
Da Ottobre 2007.
- Responsabile Sistemi di Gestione presso Aziende di ristorazione collettiva: ottenimento e mantenimento della certificazione di conformità del Sistema qualità alla norma UNI EN ISO 9001, del piano di autocontrollo aziendale alla norma UNI 10854:99, del sistema di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001, del sistema di responsabilità sociale allo standard SA8000
Da Febbraio 2003
- Servizi di consulenza volti a verificare l'applicazione efficace ed efficiente del Sistema di autocontrollo aziendale per alcune delle principali strutture alberghiere della penisola sorrentina.
Attività condotta attraverso:
 - verifiche ispettive
 - indagini analiticheDa settembre 1999
- Docente in incontri di formazione al personale delle suddette aziende relativamente alle norme di corretta prassi igienica ed alla gestione delle problematiche relative a particolari esigenze alimentari (allergie, intolleranze, motivazioni religiose ecc.).
Da Settembre 1999.
- Servizi di consulenza ad aziende con sistema di gestione certificato UNI EN ISO 9001 per la conduzione verifiche ispettive interne e l'assistenza durante le verifiche di sorveglianza da parte dell'organismo di certificazione.
Da Maggio 1999.
- Consulenza tecnica per l'elaborazione di progetti di gestione del servizio oggetto di gare di appalto rivolte alla ristorazione collettiva.
Da Gennaio 1999.

PROGETTI PORTATI A TERMINE

- Consulenza sulle normative volontarie vigenti nel settore agro-alimentare, sulla sicurezza igienico sanitaria nella filiera della frutta secca e sui parametri analitici caratterizzanti la stessa.
Murano S.p.A., Da febbraio 2006 – Marzo 2010
- Collaborazione per l'elaborazione di *technical files* relativi a dispositivi medici di classe e consulenza per l'implementazione di un Sistema di gestione per la Qualità in Aziende operanti nel settore sanitario.
Skill s.r.l. Roma, Da Settembre 2003 – Aprile 2013.
- Elaborazione materiale didattico e coordinamento del corpo docente per l'attività di formazione, sostitutiva del libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi, così come prevista dal decreto dirigenziale della Regione Campania n°46 del 23\02\05.
Associazione Labor Sapiens, Febbraio 2007 – Settembre 2007
- Esperto tecnico in verifiche ispettive per Sistemi di gestione per la qualità in conformità alla norma UNI EN ISO 9001 presso aziende operanti nel settore alberghiero e della ristorazione.
Certoconsumo (Ass. ASCOM e Unione Nazionale Consumatori), Dicembre 2004 – Giugno 2007
- Partecipazione alla commissione di gara, come esperto tecnico, per l'affidamento in gestione del servizio di mensa scolastica.
Comune di Rocca Priora (Roma), Luglio 2011 – Settembre 2011
Comune di Grottaferrata (Roma), Maggio 2007 – Giugno 2007
Comune di Monte Compatri (Roma), Ottobre 2004 – Febbraio 2005
- Collaborazione al progetto di censimento delle aziende agrituristiche presenti sul territorio campano per la valutazione del rispetto dei requisiti igienico sanitari.
A.N.C.I. regione Campania, da gennaio 2006 a maggio 2006
- Assistenza tecnica per gli esercizi del settore alimentare di Napoli e provincia finalizzata a verificare le loro esigenze, le loro potenzialità e, contestualmente, i loro vincoli per l'adozione di un sistema qualità, *Quality point*.
COMTUR (azienda speciale della C.C.I.A.A. di Napoli), Da Ottobre 2005 a Marzo 2006.
- Consulenza per la definizione del Sistema di gestione ambientale di strutture alberghiere in conformità alla norma UNI EN ISO 14001:2004
RA s.a.s. Sorrento (NA), Da Maggio 2005 - Dicembre 2005
- Partecipazione alla commissione di gara, come esperto tecnico, per l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica previa realizzazione del centro cottura presso i locali dell'istituto "G.Petrarca" in via Famiglietti in Volla.
Comune di Volla (NA), Settembre-Dicembre 2003 - Settembre 2004- Maggio 2005 e Settembre 2010
- Partecipazione alla commissione di gara, come esperto tecnico, per la fornitura di generi alimentari per il servizio di refezione scolastica
Comune di Massa Lubrense (NA), Gennaio 2003.
- Partecipazione, come osservatore, a verifiche ispettive di parte terza condotte presso Aziende in iter di certificazione UNI EN ISO 9002:94
SGS ICS (NA), Settembre – Dicembre 2001.

- Gestione di progetti finalizzati alla definizione dei piani di autocontrollo alimentare ai sensi del D.Lvo 155/97 secondo la metodologia HACCP in Aziende di:
 - ristorazione collettiva,
 - produzione alimenti anche destinati ad un'alimentazione particolare
 - trasporto alimentare,
 - mense scolastiche di pubbliche amministrazioni,
 - strutture alberghiere tra cui l'Hilton Sorrento Palace, una delle maggiori strutture ricettive e congressuali del Mezzogiorno.
 Settembre 1999 – Ottobre 2004

- Gestione di progetti finalizzati all'ottenimento della certificazione di conformità alla norma UNI EN ISO 9002:94

Definizione del Sistema Qualità di Aziende rivolte alla ristorazione collettiva, alla produzione e commercializzazione di cosmetici, alla commercializzazione di medicinali, ai servizi di trasporto di alimenti ed all'attività di conduzione di analisi chimico fisico microbiologiche su prodotti alimentari e reflui di impianti di depurazione.

 Gennaio 1999 – 2001.

- Partecipazione al progetto HACCP ASCOM della Penisola Sorrentina collaborando alla:
 - ◆ Valutazione dei manuali di Corretta Prassi Igienica ricevuti dal Ministero della Sanità e trasmissione del parere di conformità richiesto.
 - ◆ Collaborazione alla realizzazione di seminari di formazione per gli operatori delle Aziende alimentari, come previsto dal capitolo X dell'allegato al D.Lvo 155/97, tramite docenze, elaborazione di materiale didattico e delle linee guida alla redazione del piano di autocontrollo secondo la metodologia HACCP.
 - ◆ Attività didattica ai seminari finalizzati alla formazione dei "tutor", figure professionali previste dall'ASCOM Penisola Sorrentina per affiancare le aziende associate nella realizzazione del proprio piano di autocontrollo; elaborazione di materiale didattico e delle linee guida alla redazione del piano di autocontrollo secondo la metodologia HACCP
 ASCOM Penisola Sorrentina (NA), Aprile 1998 – Luglio 1998.

- Sviluppo di nuove metodologie per la stabilizzazione di creme dolciarie di produzione propria per un'azienda operante nel settore della frutta secca e dei semilavorati per pasticceria

A.Tortora S.r.l. - Nola (NA), Gennaio – Dicembre 1998.

CONOSCENZE INFORMATICHE

- Buona conoscenza dell'uso dei principali strumenti informatici

LINGUA STRANIERA

- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata

Si autorizza il trattamento dei dati, ai sensi del D. Lgs 196/2003.

Si attesta, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, la veridicità delle informazioni contenute nel presente documento

Sorrento, 04 Agosto 2017