



Curriculum Vitae

Informazioni personali

NOME / COGNOME

Salvatore Flavio D'Anna

INDIRIZZO

TEL

FAX

E-MAIL

NAZIONALITÀ

DATA DI NASCITA

SESSO

Maschile

POSIZIONE PROFESSIONALE

TA, Tecnologo Alimentare

Esperienze lavorative

DATE

4/12/2013

POSIZIONE

Regione Siciliana U.O. - SOAT DI CASTELVETRANO

RESPONSABILITÀ

Incarico relatore.

AZIENDA / INDIRIZZO

TIPO DI ATTIVITÀ

Assessorato delle risorse agricole e alimentari
dipartimento regionale degli interventi
infrastrutturali per l'agricoltura. Giornata
Informativa su "Strategie per il recupero e la
valorizzazione delle produzioni del Territorio".

DATE

Dal 17/05/2013 a oggi "Comune di Castelvetro"

POSIZIONE

Consulente alimentare.

RESPONSABILITÀ

AZIENDA / INDIRIZZO

TIPO DI ATTIVITÀ

Commissione De.Co. (denominazione comunale)
per la valorizzazione delle attività agro- alimentari
locali;

DATE

Dal 17/08/2009 a oggi

POSIZIONE

RESPONSABILITÀ

AZIENDA / INDIRIZZO

TIPO DI ATTIVITÀ

Docente in Merceologia e tecniche pratiche-
operative di cucina presso istituto: Alberghiero di
Trapani, Castelvetro e CC Casa Circondariale.



Curriculum Vitae

Istruzione e formazione	Dottore magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
DATA DI CONSEGUIMENTO	2011
QUALIFICA CONSEGUITA	TA. Tecnologo Alimentare regolarmente iscritto all'OTASS, Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna n° 341.
STUDI PRINCIPALI	Processi tecnologico-alimentari dalla terra alla tavola
ISTITUZIONE	(qualità alimentare, controllo ed igiene, haccp, certificazioni alimentari, chimica e microbiologia).
Abilità e competenze	Esperto nei processi industriali alimentari, funzionario HACCP, Docente in Scienze Alimentari negli Istituti Alberghieri di Castelvetro e Trapani, Consulente aziendale.
LINGUA PARLATA	Inglese e Francese
ABILITÀ E COMPETENZE SOCIALI	Svolgo il ruolo di TA presso la pubblica amministrazione; Sono socio attivo del Club Unesco Castelvetro-Selinunte con la mansione di responsabile EXPO-Selinunte.
ABILITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Abili competenze tecniche nei settori della ristorazione, nei laboratori d'analisi microbiologiche, nella qualità dei processi industriali atti alla produzione di sostanza alimentare, responsabile HACCP e nutrizionista.
ABILITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	Gestisco operazioni informatiche attraverso l'ausilio di apparecchiature MAC Apple.
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	Suono il basso da 15 anni organizzando live nei migliori locali. Ho inciso due demo-disc.

Ai sensi del D.L. n° 196 del 30/06/03 si precisa che le informazioni contenute in questo CV sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Qualora il CV Le fosse pervenuto per errore La preghiamo di eliminarlo senza copiarlo, e di non inviarlo a terzi, dandocene gentilmente comunicazione. Grazie.