

## CURRICULUM VITAE



Dichiarazione sostitutiva di certificazione e  
dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai  
sensi del D.P.R. 445/28.12.2000

La sottoscritta ELISABETTA TONI

, consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro, in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e consapevole che, ai sensi dell'art. 13, del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), la presente dichiarazione sarà pubblicata sul sito web dell'amministrazione in apposita sezione di Amministrazione Trasparente, sotto la propria responsabilità

**DICHIARA**  
ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000

### INFORMAZIONI PERSONALI

NOME e COGNOME TONI ELISEBETTA

RESIDENTE

TELEFONO

E-MAIL

LUOGO e DATA DI NASCITA

NAZIONALITA'

### ESPERIENZA LAVORATIVA

1° luglio 2022 – 31 dicembre 2023

Borsista di ricerca presso l'Università degli Studi di Firenze. Attività svolta sul progetto *"La farina di Cardo e il pannello di Camelina quali ingredienti non convenzionali ad elevato potenziale bioattivo nell'alimentazione della Capra da latte: effetti sulla comunità microbica ruminale"* - SSD AGR/18 – AGR/16.

Attività svolta allo scopo di caratterizzare la comunità microbica presente nella matrice analizzata:

- Utilizzo del kit di isolamento del DNA FastDNASpin Kit Soil (MP Biomedical, Solon, OH), mettendo a punto il protocollo indicato dal produttore;
- Utilizzo delle usuali apparecchiature di laboratorio: centrifughe, autoclave, termociclatore (per esecuzione PCR), spettrofotometro, elettroforesi, ecc.

- Analisi bioinformatica delle *reads* ottenute dal sequenziamento. L'elaborazione è stata effettuata in R con pacchetto DADA2 e utilizzo del pacchetto Vegan per la determinazione dell'abbondanza relativa, dell'alfa-diversità e della beta-diversità della comunità microbica individuata e relativa analisi statistica.

#### Dicembre 2022

Relatore al seminario dal titolo: *"Ruolo del Consulente HACCP"*, tenuto all'interno dell'insegnamento "CONTROLLO DEI PROCESSI MICROBIOLOGICI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE", settore scientifico AGR/16 – MICROBIOLOGIA AGRARIA, Corso di Studio "Scienze e Tecnologie Alimentari", Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria.

#### Dicembre 2022

Docente del "CORSO PER ADDETTI CON MANSIONE ALIMENTARE DI TIPO SEMPLICE" (DGR 559/2008 – Regione Toscana) rivolto al personale OSS dell'Ospedale Meyer.

#### Ottobre – Novembre 2022

Collaboratore di attività didattica di laboratorio all'interno dell'insegnamento "MICROBIOLOGIA FORESTALE", settore scientifico AGR/16 – MICROBIOLOGIA AGRARIA, Corso di Studio "Scienze Forestali e Ambientali", Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria.

#### 16 Ottobre 2021 – 16 Novembre 2021

Borsista junior presso IZTS sezione di Pisa sul progetto "Valutazione della produzione di batteriocine e della probioticità di ceppi di batteri lattici isolati dalla flora naturale di prodotti alimentari tradizionali".

Attività svolta:

- Coltivazione di ceppi di batteri lattici;
- Diluizione e semina in piastra di batteri indicatori;
- Semina del surnatante dei batteri lattici sulle piastre dei batteri indicatori;
- Taratura e uso del pH-metro;
- Ricerca della trichina in carni di maiale e cinghiale.

#### 28 Giugno 2021 – 30 Luglio 2021

Attività di tirocinio universitario presso il DAGRI sezione SCIENZE ANIMALI dell'Università di Firenze. Attività svolta:

- Estrazione di acidi grassi da carne di pollo con metodo FOLCH;
- Identificazione degli acidi grassi estratti tramite GC;
- Estrazione liquido ruminale;
- Fermentazione in vitro di diete di ruminanti;
- Analisi bromatologiche.

#### Aprile 2021 – Giugno 2021

Attività di laboratorio inerente alla tesi di laurea magistrale. Attività svolta:

- Isolamento della comunità microbica presente nel materiale fecale dei ciechi dei polli sottoposti ad analisi;
- Estrazione del DNA e valutazione della sua qualità e quantità;
- Analisi di PCR sui campioni di DNA;
- Elaborazione bioinformatica di sequenze del gene 16S rRNA;
- Analisi statistica dei dati ottenuti.

#### Da Marzo 2019

Libero professionista in qualità di consulente per aziende agricole; consulente, ispettore e formatore igiene e sicurezza degli alimenti per imprese alimentari, tecnico ispettore sulle procedure di igiene delle produzioni alimentari e rispetto delle norme cogenti in materia di sicurezza degli alimenti, occupandomi anche della formazione del personale delle imprese alimentari in ottemperanza alla Delibera della Regione Toscana nr. 559/08.

#### Settembre 2010 – Marzo 2019

Impiegata ufficio tecnico commerciale presso la Ditta Bebi Srl con sede a Firenze. Azienda commerciale di attrezzature e impianti per la produzione pasti. Ho ricoperto il ruolo di progettista dell'area produzione pasti e prodotti gastronomici. Ho acquisito competenze nell'utilizzo del programma AUTOCAD. Ho seguito i venditori nelle trattative commerciali e curato i rapporti con i fornitori per la richiesta di preventivi e progetti di attrezzature su misura.

#### Gennaio 2008 – Giugno 2010

Impiegata commerciale presso la ditta Beyfin S.p.A. con il ruolo di ispettore per i punti ristoro delle regioni Toscana, Emilia-Romagna, Umbria, Marche. La mansione consisteva nel curare i rapporti con i gestori di Bar/Ristoranti, di proprietà aziendale, e relazionare la proprietà con report periodici sullo stato igienico dei locali, valutazione dell'igiene dei luoghi di preparazione alimenti e dell'offerta proposta dai gestori ai clienti delle aree di servizio.

#### Settembre 2006 – Dicembre 2007

Addetto cantiniere presso la società agricola "Tommaso Cei" di San Casciano Val di Pesa.

Nello specifico ho potuto seguire le seguenti fasi della lavorazione:

- Campionamento delle uve ad invio al laboratorio di analisi al fine di determinare la data di vendemmia;
- Valutazione delle analisi in vista della vendemmia e della vinificazione;
- Ricevimento delle uve in cantina e avvio delle uve al processo, eventuali trattamenti;
- Controllo della fase di vinificazione su mosti atti e no;
- Esecuzione delle normali pratiche di rimontaggio e follatura;
- Controllo e analisi dei mosti in vinificazione;
- Operazioni di svinatura, sfecciatura, travasi e quanto necessario al termine della vinificazione tumultuosa;
- Operazioni generiche di cantina.

#### Dal 1996 al 2003

Impiegata ufficio commerciale presso la ditta Stefano S.r.l., con sede in Signa (FI).

**ABILITAZIONE PROFESSIONALE**17 NOVEMBRE 2022

Superamento dell'Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (Legge n. 59 del 18 gennaio 1994).

31 GENNAIO 2023

Iscrizione all'albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia-Romagna, Toscana, Marche e Umbria.

**TITOLO DI STUDIO**ANNO ACCADEMICO 2019/2020 e 2020/2021

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE – Scuola di Agraria

Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" – LM 70

Titolo della Tesi:

"EFFETTI ANTIMICROBICI DEI TANNINI E DEGLI ACIDI GRASSI ADDIZIONATI ALLA DIETA DEL POLLO DA CARNE"

Votazione finale: 109/110.

ANNO ACCADEMICO 2020/2021

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

PERCORSO FORMATIVO per il conseguimento dei 24

CFU di cui all'art. 5 lett. b del DLgs 59/17, sede FIRENZE.

ANNO ACCADEMICO 2003/2004, 2004/2005, 2006/2007

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

Laurea di primo livello in "Viticoltura ed Enologia" – L25/L26

Titolo della Tesi:

"RELAZIONE TRA MATURAZIONE DELL'UVA E CARATTERISTICHE DEI VINI."

Votazione finale: 103/110.

**ALTRA FORMAZIONE**Luglio 2020 – Settembre 2020

CORSO DI ENOTURISMO 2020 – Tenuto dal "Consorzio di tutela DOC BOLGHERI".

Maggio 2019 – Luglio 2019

Corso di Perfezionamento in "Diritto Vitivinicolo" tenuto dall'Università degli Studi di Firenze.

Dicembre 2018

Corso per formatore e consulente in igiene e sicurezza degli alimenti.

**MADRELINGUA**

Italiana

**ALTRA LINGUA**

Inglese

CAPACITA' DI LETTURA	CAPACITA' DI SCRITTURA	ESPRESSIONE ORALE
B2	B2	B2

Francese

CAPACITA' DI LETTURA	CAPACITA' DI SCRITTURA	ESPRESSIONE ORALE
B1	B1	B1

**CAPACITA' e COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Capacità a lavorare in gruppo, sviluppata nelle diverse esperienze lavorative effettuate in ambienti con caratteristiche diverse.  
Ottime capacità organizzative e attitudine al problem-solving.

**CAPACITA' e COMPETENZE  
TECNICHE**

Utilizzo del pacchetto OFFICE, posta elettronica e quant'altro per la normale autonomia lavorativa.  
Utilizzo del programma di progettazione AUTOCAD.

Campi Bisenzio, 23 febbraio 2023

ELISABETTA TONI