

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **TONCELLI MARIA LETIZIA**
Indirizzo
Telefono
E-mail **mtoncelli@dsu.toscana.it**
Nazionalità Italiana
Data di nascita 24/03/1969

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Date (da – a)** **2014 - OGGI**
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO TOSCANA – VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE
- **Tipo di azienda o settore** AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO.
- **Tipo di impiego** INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – **PROCESSI PRODUTTIVI** TERRITORIO PISANO E **SVILUPPO PRODOTTO** AREA TOSCANA DELLE MENSE A GESTIONE DIRETTA
- **Principali mansioni e responsabilità**
QUALIFICA: CATEGORIA GIURIDICA D1-POSIZIONE ECONOMICA D6
RESPONSABILE DELLA GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI PER LE MENSE UNIVERSITARIE DEL TERRITORIO PISANO: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE, VERIFICA E CONTROLLO ANDAMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI, GESTIONE DEI MENÙ, SCHEDE TECNICHE DI PRODUZIONE. COLLABORAZIONE AL FUNZIONAMENTO/DIFFUSIONE SISTEMA HACCP E QUALITA' AZIENDALE (Azienda certificata ISO 9001/2008).
RESPONSABILE DELLO SVILUPPO PRODOTTO AREA TOSCANA: PROGETTAZIONE, MIGLIORAMENTO E SVILUPPO DI OFFERTE ALIMENTARI, ELEMENTI DISTINTIVI DELLE MENSE E INIZIATIVE DIRETTE AD INCREMENTARE L'ATTRATTIVITA' DEL SERVIZIO IN COLLABORAZIONE CON I COORDINATORI DI SEDE. ANALISI DEI DATI ORGANIZZATIVI ED ECONOMICI PER IL MONITORAGGIO CONTINUO E LA PROGRAMMAZIONE DEL SERVIZIO.
DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE UNIVERSITARIE DI FIRENZE, PISA E SIENA DEL DSU TOSCANA.
- **Date (da – a)** **2011 - 2013**
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO TOSCANA – VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE
- **Tipo di azienda o settore** AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO.
- **Tipo di impiego** INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – **PROCESSI PRODUTTIVI** SERVIZIO RISTORAZIONE AOT PISA DELLE MENSE A GESTIONE DIRETTA

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>RESPONSABILE DELLA GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI PER LE MENSE UNIVERSITARIE DI PISA: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE, VERIFICA E CONTROLLO ANDAMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI, GESTIONE DEI MENÙ, SCHEDE TECNICHE DI PRODUZIONE. COLLABORAZIONE AL FUNZIONAMENTO/DIFFUSIONE SISTEMA HACCP E QUALITA' AZIENDALE. ORGANIZZAZIONE INIZIATIVE MIRATE AD INCREMENTARE ATTRATTIVITA' DEL SERVIZIO. ANALISI DEI DATI ORGANIZZATIVI ED ECONOMICI PER IL MONITORAGGIO CONTINUO E LA PROGRAMMAZIONE DEL SERVIZIO.</p>
	<p>2012-2013</p> <p>COORDINAMENTO E PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI TRA OPERATORI DELLA RISTORAZIONE ARDSU TOSCANA E STUDENTENWERK DI BERLINO, FRIBURGO E CROUS DI PARIGI</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>2010</p> <p>Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario Toscana – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze</p> <p>Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.</p> <p>Responsabile Processi Produttivi AOT Pisa delle mense a gestione diretta</p> <p>Gestione dei processi produttivi per le mense universitarie di Pisa, organizzazione del Servizio e programmazione della produzione, verifica e controllo andamento dei processi produttivi, gestione dei menù, schede tecniche di produzione. Collaborazione al funzionamento/diffusione sistema HACCP e Qualità. Organizzazione iniziative mirate ad incrementare attrattività servizio. Analisi dei dati organizzativi ed economici per il monitoraggio continuo e la programmazione del Servizio.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>2006 - 2009</p> <p>Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitaria di Pisa – Piazza dei Cavalieri 6, – 56100 Pisa</p> <p>Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario, territorio pisano.</p> <p>Responsabile Logistica ed Approvvigionamenti</p> <p>Organizzazione della logistica e gestione degli approvvigionamenti alimentari per le mense a gestione diretta. Programmazione della produzione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1999-2005</p> <p>Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Pisa – Piazza dei Cavalieri 6, – 56100 Pisa</p> <p>Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.</p> <p>Responsabile Gestione del Servizio Ristorazione</p> <p>Gestione del personale addetto alla ristorazione, organizzazione del Servizio. Collaborazione al funzionamento/diffusione sistema HACCP e Qualità.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>NOVEMBRE 1998</p> <p>Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Pisa – Piazza dei Cavalieri 6, – 56100 Pisa</p> <p>Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.</p> <p>Vincitrice prima classificata concorso per copertura ruolo a tempo indeterminato di Capo Turno (Responsabile Gestione del Servizio Ristorazione)</p>

- **Date (da – a)** **1997-1998**
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Scuola Superiore di Studi Universitarie Perfezionamento Sant'Anna
 - **Tipo di azienda o settore** Scuola di studi universitari
 - **Tipo di impiego** Vincitrice borsa di Dottorato di Ricerca in agronomia, con periodo di studi e ricerca in Belgio presso Istituto Zooprofilattico VITO (Mol)
 - **Principali mansioni e responsabilità** Ricerca in campo agronomico

- **Date (da – a)** 1997-1998
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Imprenditrice in proprio
 - **Tipo di azienda o settore** Commercio
 - **Tipo di impiego**
 - **Principali mansioni e responsabilità**

- **Date (da – a)** 1998
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** ARPAT, Dipartimento di Pisa
 - **Tipo di azienda o settore**
 - **Tipo di impiego** Docenza
 - **Principali mansioni e responsabilità** Ciclo di lezioni di Eco-tossicologia

- **Date (da – a)** 2007
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana Formula, via Lungomonte Pisano 39/a, la Gabella
 - **Tipo di azienda o settore**
 - **Tipo di impiego** **Docenze a titolo gratuito**
 - **Principali mansioni e responsabilità** Ciclo di lezioni nel corso per Alimentaristi su principi di Igiene e Tossicologia degli Alimenti per titolari imprese alimentari per conto di agenzia formativa

- **Date (da – a)** **2013-2017**
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università di Pisa, Dipartimento di Agraria, Dipartimento Farmacia
 - **Tipo di azienda o settore**
 - **Tipo di impiego**
 - **Principali mansioni e responsabilità**
 - 1) **Attività seminariali a titolo gratuito**
Lezioni su gestione della Ristorazione Collettiva nell'ambito del Corso di Economia e Marketing Agroalimentare dell'Università di Pisa, docente Prof. Brunori a.a. 2013-2015
Seminari presso il Corso di Nutrizione nella Ristorazione Collettiva del Corso di laurea di Scienze della Nutrizione, a.a. 2016-2017.
 - 2) **Docenza universitaria a titolo gratuito**
Ciclo di 10 lezioni del Corso di Nutrizione nella Ristorazione Collettiva, con relative sessioni di esame presso il Corso di Laurea magistrale di Scienze della Nutrizione Umana a.a. 2017-2018.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2015-2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Pisa, Dipartimento di Farmacia
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Ha frequentato il corso di laurea magistrale in **Scienze della Nutrizione Umana** che conferisce conoscenze e competenze specifiche nell'ambito degli alimenti e dei nutrienti permettendo di valutare qualità nutrizionale, efficacia funzionale, sicurezza e idoneità degli alimenti per il consumo umano nonché lo stato di malnutrizione in eccesso o in difetto nelle popolazioni o in gruppi di popolazioni; il corso permette inoltre una corretta conoscenza e applicazione della normativa vigente, l'applicazione delle nuove tecnologie destinate all'alimentazione e nutrizione umana e la promozione della salute umana, realizzando un approccio distinto ed integrato a quello sanitario.
Ha frequentato una Summer School di 1 settimana sul Microbioma umano presso l'Università di Camerino nell'estate 2016.
- Qualifica conseguita **Laurea in scienze della nutrizione**
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 110/110 e lode
- Date (da – a) 2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Trinity College of London
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di **Graded Examination in Spoken English (GESE)**
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Level 8
- Date (da – a) 1998
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento S. Anna
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Perfezionamento in Scienze Agronomiche, con periodo di studi e ricerca in **Belgio** presso Istituto Zooprofilattico VITO (Mol). Attività convegnistica.
- Qualifica conseguita **Dottorato di ricerca in Agronomia**
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 50/50
- Date (da – a) 1998
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Pisa, Facoltà di Medicina e Chirurgia
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Perfezionamento in Nutrizione Umana**, durata del corso 6 mesi, con parte teorica che conferisce conoscenze nell'ambito delle caratteristiche nutrizionali e funzionali degli alimenti e

nutrienti, valutazione dello stato nutrizionale, principali patologie metaboliche e/o causate da malnutrizione. E' stato svolto un tirocinio presso il Centro dei Disordini Alimentari del Reparto di Endocrinologia dell'ospedale di Cisanello diretto dal prof. Pinchera, collaborando con il team dell'ambulatorio dietistico per la valutazione dello stato fisico dei soggetti, l'impostazione di una corretta dieta e l'educazione alimentare.

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Attestato di frequenza

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1996

Provincia di Pisa

Corso post-laurea per Verificatore ambientale, esperto in Ecogestione ed Audit ambientale.

Abilitazione di verificatore ambientale

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1994

Università di Pisa

Esame di stato per biologi

Abilitazione professionale per biologo

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

1994

Università di Pisa, facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali

Scienze biologiche, corso di laurea a ciclo unico che conferisce una solida conoscenza di base dei principali settori delle scienze biologiche e una buona padronanza delle metodologie e tecnologie inerenti ai relativi campi di indagine scientifica, offrendo una preparazione adeguata alla conoscenza e comprensione dei progressi scientifici e tecnologici relativi alle scienze della vita.

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Laurea in Scienze biologiche

110/110 e lode

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

FLUENTE

BUONO

FLUENTE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

BUONA PROPENSIONE AL LAVORO IN TEAM, ATTUALMENTE LAVORA NELLO STAFF DELL'AREA RISTORAZIONE TOSCANO INTERCAMBIANDO RUOLI E COMPETENZE.

BUONA ATTITUDINE ALLA RELAZIONE E COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE AZIENDALE, SVILUPPATA NELLA GESTIONE DELLE SQUADRE OPERANTI IN CUCINA E DI SALA, NEI LAVORI DI STUDIO E PROGETTAZIONE ESEGUITI IN AZIENDA, NONCHÈ IN OCCASIONE DEL COORDINAMENTO E PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI EFFETTUATI PRESSO ALTRE AZIENDE DI RISTORAZIONE UNIVERSITARIA TEDESCHE E FRANCESI

BUONA CAPACITÀ DI RELAZIONE AL PUBBLICO ACQUISITA NELL'ESPERIENZA DI DOCENZA, CONVEGNISTICA E SEMINARIALE.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

L'ORGANIZZAZIONE DEI LAVORI NELLE MENSE UNIVERSITARIE NECESSITA DI BUONE CAPACITÀ DI COORDINAMENTO E DI LEADERSHIP SVILUPPATE GRAZIE ALL'ESPERIENZA E ALLA PROPENSIONE PERSONALE.

LE STESSE CAPACITÀ SONO STATE MOSTRATE ANCHE NELLO SVILUPPO DI PROGETTI DI SERVIZI COMPLESSI E NEL LAVORO IN TEAM SVOLTO PER L'UNIFORMAZIONE DEI SERVIZI RISTORAZIONE DELLE TRE SEDI DI FIRENZE, PISA E SIENA A SEGUITO DELL'UNIFICAZIONE DELLE PREESISTENTI AZIENDE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO. E' STATA ACQUISITA UNA CERTA ESPERIENZA DI SVILUPPO INNOVATIVO DI OFFERTE ALIMENTARI E SERVIZI ANCHE SULLA BASE DI QUANTO OSSERVATO IN OCCASIONE DI SCAMBI FORMATIVI DI ESPERIENZA LAVORATIVA ALL'ESTERO

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

BUONE CAPACITÀ DI UTILIZZO DEL PACCHETTO OFFICE E DI SOFTWARE GENERICI.

BUONA CONOSCENZA E UTILIZZO DEI SOFTWARE AZIENDALI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO.

BUONA CONOSCENZA DI MACCHINE ED IMPIANTI DELLE AZIENDE ALIMENTARI, AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

BUONA CONOSCENZA DELLE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI IDONEE PER LA REDAZIONE DI MENU' SULLA BASE DELLE PIU' RECENTI LINEE GUIDA IN MATERIA (LARN, INRAN)

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI GIUDICATRICI PER AFFIDO APPALTI E DI SELEZIONE PER RECLUTAMENTO DEL PERSONALE

PARTECIPAZIONE A CORSI FORMAZIONE SQUADRA DI PRIMO SOCCORSO, SQUADRA ANTINCENDIO

PARTECIPAZIONE A SEMINARI, FIERE DI SETTORE E WORKSHOP NAZIONALI ED INTERNAZIONALI SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, TECNOLOGIE ALIMENTARI, ATTREZZATURE E MACCHINE DA CUCINA

PARTECIPAZIONE A CORSI AZIENDALI DI APPROFONDIMENTO SU MATERIE DI ECOLOGIA MICROBICA, IGIENE DEGLI ALIMENTI, HACCP, GESTIONE SISTEMA QUALITA', GESTIONE MAGAZZINO, CELIACHIA, SCIENZE ALIMENTARI, STRATEGIE' MANAGERIALI ECC.

PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI NELL'AMBITO DI ESPERIENZE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA AGGIORNAMENTO PER TITOLARE E RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO PER ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE (12/9/2013)

FREQUENZA A VARI SEMINARI INERENTI LA NUTRIZIONE NELL'AMBITO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

PATENTE O PATENTI

Patente B per autovetture

Pisa, 26 ottobre 2017

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successivo D.lgs 196/2003 per le esigenze di selezione e comunicazione