

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 **COORDINATORE SERVIZIO RISTORAZIONE PISA – RI02PI**
 - Principali mansioni e responsabilità

QUALIFICA: CATEGORIA GIURIDICA D1- POSIZIONE ECONOMICA D7

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).

PRESIDIA IL PROCESSO DI PROGETTAZIONE, MIGLIORAMENTO E SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI E SERVIZI, DEGLI ELEMENTI DISTINTIVI CARATTERIZZANTI LE SINGOLE UNITA' PRODUTTIVE E LE DIVERSE OFFERTE ALIMENTARI DELLE MENSE CON L'OBIETTIVO DI INCREMENTARE L'ATTRATTIVITA' DEL SERVIZIO IN COLLABORAZIONE CON GLI ALTRI COORDINATORI DI SEDE.

ANALISI DEI DATI ORGANIZZATIVI ED ECONOMICI PER IL MONITORAGGIO CONTINUO E LA PROGRAMMAZIONE DEL SERVIZIO.
- Date (da – a) **2017 - OGGI**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **GESTIONE DEL PROCESSO DI ACCESSO AL SERVIZIO RISTORAZIONE, GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ACCESSO E MODALITÀ DI PAGAMENTO A SUPPORTO DEL DIRIGENTE D'AREA ED IN COORDINAMENTO CON GLI ALTRI FUNZIONARI DELL'AREA.**
 - Tipo di azienda o settore **DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI 2017-2020 PER LE MENSE UNIVERSITARIE DI FIRENZE, PISA E SIENA DEL DSU TOSCANA (PROVVEDIMENTO DIRETTORE 399/17).**
 - Tipo di impiego **TUTOR AZIENDALE TIROCINI DI FORMAZIONE ED ORIENTAMENTO CURRICOLARI SULLA BASE DELLA CONVENZIONE CON IL DIPARTIMENTO DI FARMACIA DELL'UNIVERSITA' DI PISA (DELIBERA CDA 29/16) – CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA.**

- 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**

- Principali mansioni e responsabilità 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.

- Date (da – a) **2012-2013**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro COORDINAMENTO E PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI TRA OPERATORI DELLA RISTORAZIONE ARDSU TOSCANA E *STUDENTENWERK* DI BERLINO, FRIBURGO E CROUS DI PARIGI

- Date (da – a) **2010**
- 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 **Responsabile Processi Produttivi AOT Pisa delle mense a gestione diretta**

- Principali mansioni e responsabilità 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.

- Date (da – a) **2006 - 2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitaria di Pisa – Piazza dei Cavalieri 6, – 56100 Pisa
- Tipo di azienda o settore Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario, territorio pisano.
- Tipo di impiego **Responsabile Logistica ed Approvvigionamenti**
- Principali mansioni e responsabilità Organizzazione della logistica e gestione degli approvvigionamenti alimentari per le mense a gestione diretta. Programmazione della produzione.

- Date (da – a) **1999-2005**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Pisa – Piazza dei Cavalieri 6, – 56100 Pisa
- Tipo di azienda o settore Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.
- Tipo di impiego **Responsabile Gestione del Servizio Ristorazione (c.d. Capo Turno)**
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del personale addetto alla ristorazione, organizzazione del Servizio. Collaborazione al funzionamento/diffusione sistema HACCP e Qualità.

- Date (da – a) **NOVEMBRE 1998**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Pisa – Piazza dei Cavalieri 6, – 56100 Pisa
- Tipo di azienda o settore Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.

- **Tipo di impiego** Vincitrice prima classificata concorso per copertura ruolo a tempo indeterminato di **Capo Turno** (Responsabile Gestione del Servizio Ristorazione)
 - **Principali mansioni e responsabilità**
-
- **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** (convenzione per attribuzione incarichi di insegnamento presso Università di Pisa - Delibera CdA 28/2016; presa d'atto dello svolgimento di incarico extra istituzionale di docenza non retribuito Provvedimento del Direttore 368/18)

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 anni .a. 2017-2018 e 2018-2019.

- 3) **Relatrice di varie tesi sperimentali** in ambito nutrizionale svolte in conseguenza alle esperienze di tirocinio con gli studenti di Scienze di Nutrizione umana precedentemente citate

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)	2015-2017
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Pisa, Dipartimento di Farmacia
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Laurea in scienze della nutrizione
<ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	110/110 e lode
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)	2013
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Trinity College of London
<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di Graded Examination in Spoken English (GESE)
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Level 8
<ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)	1998
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento S. Anna
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	Dottorato di ricerca in Agronomia
<ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	50/50

nazionale (se pertinente)

- 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)

- 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)

- 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)

- 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)

1998

Università di Pisa, Facoltà di Medicina e Chirurgia

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.

Attestato di frequenza

1996

Provincia di Pisa

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

Abilitazione di verificatore ambientale

1994

Università di Pisa

Esame di stato per biologi

Abilitazione professionale per biologo

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.

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

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura

FLUENTE

- Capacità di espressione orale

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 DI OLTRE 100 PERSONE, NEI LAVORI DI STUDIO E PROGETTAZIONE ESEGUITI IN AZIENDA, NONCHÉ 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

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 INTERNE ED ESTERNE ALL'AZIENDA 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, 31 maggio 2019

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679

