

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome	Puntoni Franca
Data di nascita	
Qualifica	D1
Amministrazione	AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO DELLA TOSCANA – sede di Pisa
Incarico attuale	Coordinatore Servizio Ristorazione Pisa
Telefono dell'ufficio	50567417; cell. 3356594534
Fax dell'ufficio	50551193
E-mail istituzionale	fpuntoni@dsu.toscana.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

• Titolo di studio	Diploma di laurea in Scienze Biologiche, 110/110 con lode (18/10/1991)
• Altri titoli di studio e professionali	- Abilitazione all'esercizio della professione (esame di stato, novembre 1992) - Perfezionamento in " Medicina Preventiva e Sicurezza del Lavoro", Università di Pisa (febbraio - maggio 1998) - Qualifica di auditor interno Sistemi di Gestione per la Qualità, Certiquality Milano (maggio-giugno 2000)
• Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	Presso ARDSU - Coordinatore Servizio Ristorazione (dal 1/01/11): coordinamento del personale di area; coordinamento attività della qualità e sicurezza alimentare (gestione piani di autocontrollo e sistema gestione qualità con presidio processi gestione della sicurezza), gestione amministrativa e contabile del servizio, gestione e controllo delle mense in appalto e convenzione; gestione relazioni organizzative interne, con altri enti e istituzioni, fornitori e utenti (nella sede di Pisa quattro sedi operative a gestione diretta e sei a gestione indiretta, 1.500.000 pasti erogati l'anno, 106 dipendenti) - Responsabile Qualità e Sicurezza Servizio Ristorazione Pisa (marzo 2002-dicembre 2010): gestione piani di autocontrollo alimentare e sistema di gestione qualità del Servizio Ristorazione di Pisa, conduzione audit interni, coordinamento trattamento delle Non Conformità, progettazione e redazione della documentazione relativa al Sistema e all'HACCP; progettazione e conduzione di indagini di customer satisfaction; gestione rapporti con gli utenti, con gli organismi di Certificazione e con il Consiglio Territoriale degli Studenti, gestione dei reclami, monitoraggio e valutazione fornitori, presidio processi gestione della sicurezza, supervisione attività produttive - Capo Servizio Ristorazione Pisa (ottobre 2003-febbraio 2004, ottobre 2007- marzo 2008: gestione del personale di area (gestione assenze, programmazione annuale, controllo produttività), coordinamento delle attività produttive nei reparti di preparazione e distribuzione pasti delle mense a gestione diretta - Assegnata ad Ufficio Assicurazione Qualità Servizio Ristorazione Pisa con attività di supporto alla gestione del Sistema Qualità (novembre 1999-dicembre 2001) Esperienze precedenti - Capo Servizio Ristorazione (luglio 1999-ottobre 1999): gestione del personale e coordinamento attività produttive sede di Marghera (VE) - GALLETTI SRL RISTORAZIONE COLLETTIVA

	LIVORNO - Ricercatore con contratto temporaneo (gennaio 1993- dicembre 1998) per i seguenti progetti di ricerca: studio dell'attività tirosin-fosfatase (PTP) associata con il recettore del fattore di crescita degli epatociti (HGF/SF); individuazione del sito del recettore responsabile del legame con la PTP; identificazione della PTP in PTP-S, omologo umano di Tcell-PTP. Purificazione e studio delle proprietà della fosforilasi fosfatasi-1 (PP1) e dell'inibitore I2 della PP1 del muscolo scheletrico di coniglio; regolazione della PP1 "in vitro" da parte di diverse proteine chinasi - DIPARTIMENTO DI BIOMEDICINA UNIVERSITA' DI PISA						
Capacità linguistiche	<table><tr><th>Lingua</th><th>Livello Parlato</th><th>Livello Scritto</th></tr><tr><td>Inglese</td><td>scolastico</td><td>scolastico</td></tr></table> Livelli: scolastico, fluente, eccellente, madrelingua.	Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto	Inglese	scolastico	scolastico
Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto					
Inglese	scolastico	scolastico					
• Capacità nell'uso delle tecnologie	- Buona conoscenza dei principali applicativi di Windows/MS Office - Capacità di utilizzo attrezzature analitiche e/o di laboratorio						
• Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc.,ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)	- Dicembre 2016- Incarico di collaborazione con la Scuola Normale Superiore di Pisa come componente della commissione giudicatrice nella procedura di gara per la Gestione dei Servizi Integrativi del Servizio Ristorazione della Scuola -Ottobre 2013: partecipazione a scambio internazionale di esperienze, informazioni sulle buone pratiche ed innovazioni tra operatori del Settore Ristorazione dell'ARDSU di Pisa e lo Studentenwerk, Berlino - Partecipazione a corsi e seminari per aggiornamento e approfondimento su materie di specifica competenza: Documentazione sistema HACCP, Norme ISO 9000 per il settore agro alimentare, Qualificazione per auditor interni, Norme ISO 9000:2000 – come gestire la transizione e aggiornamento per auditor, Igiene alimenti, Logica GLOBAL SERVICE, Miglioramento del livello di performance del personale di contatto, Sicurezza Alimentare - Il nuovo assetto normativo, La Customer satisfaction, L'edizione 2008 della norma ISO 9001, Tecniche di Ispezione degli alimenti Approccio per processi e Customer Satisfaction nella PA, Igiene Alimenti , A mensa con la celiachia, La sicurezza nelle imprese del settore alimentare, Tracciabilità di filiera, Aggiornamento per Titolare e Responsabile dei Piani di Autocontrollo, Sicurezza e Pronto Soccorso. - Borsa di Studio Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro (gennaio 1994-dicembre 1996), Borsa di Studio Gruppo Cooperazione in Cancerologia (maggio 1997- aprile 1998), premio di studio Fondazione Telethon (ottobre 1998). - Corso "Agricoltura, promozione e trasformazione" - consorzio Universitario Qualital Pisa (settembre-dicembre 1998).						

La sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003

DATA 26/10/17