

Curriculum vitae

Informazioni personali

Cognome/i e nome/i

Indirizzo/i

Telefono/i

Fax

E-mail

Nazionalità/e

Data di nascita

Sesso

Codice Fiscale

Pondini Francesca

Via

Italiana

Femminile

Esperienza professionale

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo o settore d'attività

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo o settore d'attività

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo o settore d'attività

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo o settore d'attività

Date

Dal 1/12/2005 alla data attuale

Tecnico di laboratorio microbiologico

Preparazione terreni colturali e campioni; esecuzione delle indagini di microbiologia quantitativa e qualitativa incluse le fasi di conferma/ identificazione; esecuzione analisi in biologia molecolare; inserimento ed elaborazione dati analitici; gestione del magazzino

Gesco. Soc. Coop Agricola., Via Del Rio , 400 47522 San Vittore di Cesena (FC)

Produzione e distribuzione alimentare

Dal 1/3/1996 al 30/11/2005

Tecnico di laboratorio microbiologico e chimico

Esecuzione analisi microbiologiche e chimiche e inserimento dati

Del Campo, Strada Statale del Bidente,4 47018 Santa Sofia (FC)

Produzione e distribuzione alimentare

Da settembre 1994 a Novembre 1994 e da Febbraio 1995 ad Aprile 1995

Impiegata

Agente straordinaria addetta al recapito postale

C/0 Direzione Poste Forli

Distribuzione postale

Estate 1993

Operaia

Operaia in ditta di segnaletiche stradali

ACIS Via Dante Alighieri 47018 Santa Sofia

Segnaletiche stradali

Estate 1992

Funzione o posto occupato	Borsa di studio scuola lavoro
Principali mansioni e responsabilità	Esperienza sia in produzione che in laboratorio
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Caseificio LA RINASCITA (ex DEL BIDENTE) Via Fratta, Meldola (FC)
Tipo o settore d'attività	Industria Lattiero Casearia

Istruzione e formazione

Date	1995-1996 (per durata complessiva di 900 ore di cui 450 di stage c/o Pollo del Campo)
Certificato o diploma ottenuto	Attestato di qualifica professionale di Tecnico di Produzione , indirizzo Zootecnico
Principali materie/competenze professionali apprese	Preparazione di prodotti nel comparto avicolo
Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione	IRECOOP EMILIA ROMAGNA
Livello nella classificazione nazionale o internazionale (votazione ottenuta)	Attestato di qualifica post diploma

Date	Anno scolastico 1993-1994
Certificato o diploma ottenuto	Diploma di maturità Tecnica industriale ad indirizzo Tecnologie Alimentari
Principali materie/competenze professionali apprese	
Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione	Istituto Tecnico Industriale Statale "G. Marconi" Viale della Libertà, 14 Forlì
Livello nella classificazione nazionale o internazionale (votazione ottenuta)	45/60

Corsi di aggiornamento professionale

Date	16-17/02/2023
Titolo	Salmonella Velox Kit per estrazione e detection di Salmonella spp., Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium
Ente	Generon S.p.A.

Principali materie/competenze professionali apprese	Formazione teorica e pratica relativa all'utilizzo del sistema DNA Diagnostic Salmonella Velox per l'estrazione e detection di Salmonella spp., Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium in matrici alimentari, ambientali e di produzione primaria.
---	---

Date	22/11/2022
Titolo	MALDI TOF-AUTOF MS 1000
Ente	Diagnostic International Distribution S.p.A.

Principali materie/competenze professionali apprese	Formazione teorica e pratica relativa alla tecnica MALDI TOF applicata allo strumento AUTOF MS 1000.
---	--

Date	03/05/2022
Titolo	Maldi Essential Operator Training Course
Ente formatore	Bruker
Principali materie/competenze professionali apprese	Formazione teorica e pratica relativa alla tecnica MALDI TOF applicata allo strumento MALDI Biotyper
Date	1-2/10/2020
Titolo	Training Teorico-Pratico sull'applicazione dei kit PCR Real-Time iQ-Check sullo strumento Bio-Rad Industrial Diagnostic CFX96 Real-Time PCR Detection System e stazione automatizzata iQ-check Prep con CFX Manager Software IDE.
Ente formatore	Bio-Rad
Principali materie/competenze professionali apprese	Utilizzo dello strumento Bio-Rad Industrial Diagnostic CFX96 Real-Time PCR Detection System e stazione automatizzata iQ-check Prep con CFX Manager Software IDE.
Date	23/01/2020
Titolo	Training teorico pratico metodo Bio-Rad iQ-Check e software CFX manager IDE per la gestione del sistema Bio-Rad Industrial Diagnostic CFX96™-Real-Time PCR Detection System
Ente formatore	Bio-Rad
Principali materie/competenze professionali apprese	Training formativo per utilizzo del sistema Bio.Rad Industrial Diagnostic CFX96™

Date	17 Ottobre 2019
Titolo	"Food Safety, our responsibility: What's next?"
Ente Formatore	Copan-Biogenetics
Principali materie/competenze professionali apprese	Informazioni in ambito legislativo relativamente alla sicurezza alimentare. Illustrazione nuove metodologie per la ricerca di patogeni in ambienti e superfici
Date	15/06/2018
Titolo	Corso di Formazione in Materia di Privacy aggiornato al Regolamento (UE) 2016/679
Ente Formatore	AMADORI – Stefano Posti- Privacy Officer e Consulente Privacy Certificato TUV Italia N° CPD290 Schema CPD sviluppato in accordo alla ISO /IEC 17024:2012
Principali materie/competenze professionali apprese	Protezione dei dati Personali- GDPR- Trattamento dei dati personali- Presupposti Giuridici- Profilazione e Pseudominimizzazione –Le figure soggettive- Accountability- Principio di trasparenza Consenso-Misure di sicurezza-Data Breach-I codici di condotta-Le sanzioni
Date	7 Aprile 2016
Titolo	"Utilizzo del sistema Rotor-Gene Q per l'esecuzione e l'analisi di saggi di Real Time PCR"
Ente Formatore	Qiagen
Principali materie/competenze professionali apprese	Trininig Formativo per l'utilizzo del sistema Rotor –Gene Q nell'esecuzione e nell'analisi di determinazioni in Real-Time PCR
Date	10-11 Novembre 2015
Titolo	"AFNOR BIO 12/35-05/13"
Principali materie/competenze professionali apprese	Formazione su allestimento della prova ed interpretazione dei risultati relativamente al metodo AFNOR BIO 12/35-05/13 (TEMPO AC)
Date	16 Aprile 2015-5 Maggio 2015
Titolo	"Utilizzo ed interpretazione del dato analitico del prodotto foodproof Salmonella Enteritidis & Typhimurium Detection Lyokit"
Ente formatore	Biotecon-Diatheva
Principali materie/competenze professionali apprese	Training formativo per la determinazione di Salmonella Enteritidis e Typhimurium con la tecnica RT-PCR
Date	23 Settembre 2014
Titolo	"Training on MicrSEQ E.Coli O157:H detection workflow"
Ente formatore	Life Technologies-Applied Biosystem
Principali materie/competenze professionali apprese	Training formativo per la determinazione di E.coli O: 157:H7 con la tecnica RT-PCR
Date	15 Maggio 2014
Titolo	"Le soluzioni molecolari nelle nuove sfide nell'analisi degli alimenti"
Ente formatore	Life Technologies
Principali materie/competenze professionali apprese	Training sulle fasi di estrazione e detection con sistemi fast

Date	13 Maggio 2014
Titolo	"L'impiego corretto delle pipette-Linee guida GPP™
Ente formatore	Mettler Toledo
Principali materie/competenze professionali apprese	Trainig formativo teorico pratico sul corretto utilizzo e manutenzione delle micropipette
Date	15 Luglio 2013
Titolo	"Food Safety Training on L. monocytogenes and Campylobacter PCR detection"
Ente formatore	Life Technologies
Principali materie/competenze professionali apprese	Training formativo per la determinazione di L. monocytogenes and Campylobacter con la tecnica RT-PCR
Date	18-21 Febbraio 2013
Titolo	"Life Technologies Food Safety Implementation Program"
Ente formatore	Life Technologies
Principali materie/competenze professionali apprese	Training formativo teorico applicativo per la determinazione di patogeni con la tecnica RT-PCR
Date	9 maggio 2008
Titolo	"Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e documenti SINAL"
Ente formatore	Chelab Servizi – Dr. C. Vittadello
Principali materie/competenze professionali apprese	Conoscenza dei requisiti tecnici e gestionali della norma di riferimento e dei documenti SINAL per l'accreditamento dei laboratori di prova e delle principali norme di riferimento applicabili al settore microbiologico
Date	11/5/2006
Titolo	"Alimenti tradizionali a produzione limitata; igiene generale sicurezza di consumo, modelli sostenibili di approvazione e valutazione analitica"
Ente formatore	OXOID s.p.a.
Principali materie/competenze professionali apprese	
Date	3/12/2004
Titolo	"Campylobacter un problema veterinario e di sanità pubblica. Facciamo il punto della situazione, quali strategie possibili?"
Ente formatore	Area Sanità Pubblica Veterinaria A.U.S.L Forli
Principali materie/competenze professionali apprese	
Date	13/10/2000
Titolo	"Metodi di determinazione e casistiche di rilevamento di O.G.M. negli alimenti"e " Supporti informatici per l'automazione del laboratorio di controllo nel settore alimentare"
Ente formatore	FOOD LAB Villa Erba Cernobbio
Principali materie/competenze professionali apprese	
Date	7/5/1998
Titolo	"La valutazione degli interventi di sanificazione nell'industria alimentare"
Ente formatore	OXOID s.p.a.
Date	3/6/1997
Titolo	"Come instaurare la corrente buona prassi di laboratorio ed adeguarsi alla normativa EN 45001"
Ente formatore	Segreteria simposi P.B.I.

Capacità e competenze personali

Conoscenze linguistiche

Inglese scritto e orale livello scolastico

Capacità e competenze organizzative

Ho acquisito tali competenze oltre che in ambito lavorativo nel settore del Volontariato

Capacità e competenze tecniche

Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. tecnologie utilizzate per costruzione dispositivi, materiali, prodotti sottoposti a prova, modo d'utilizzo, degrado cui possono essere sottoposti e conoscenza legislazione e normative del settore

Capacità e competenze informatiche

Utilizzo di base di Office, Internet Posta elettronica e programmi software di gestione dati laboratorio. Tali competenze sono state acquisite sia a livello scolastico che nello svolgimento delle mansioni lavorative.

Capacità e competenze artistiche

Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.

Altre capacità e competenze

Capacità culinarie.

Patente/i

Patente B

Ulteriori informazioni

Articoli pubblicati : Lucio Flamini, Igor Rossi Francesca Pondini " Conteggio rapido di Listeria monocytogenes per inclusione in terreno selettivo e differenziale (A.L.O.A.) Industrie Alimentari-XXXVIII (1999) febbraio

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.