

CURRICULUM VITAE



Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. 445/28.12.2000
(allegare copia non autenticata di documento di identità del sottoscrittore in corso di validità)

Il/La sottoscritto/a _____ Gelici Chiara _____

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 Chiara
Cognome Gelici

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 14/01/2019 — 05/04/2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Italpork S.R.L.; Via Ponte Buggianese, 150/B, 51011, Buggiano (Pistoia), Italia
- Tipo di azienda o settore Azienda specializzata nella macellazione e lavorazione di carni suine e bovine.
- Tipo di impiego Tirocinio formativo
- Principali mansioni e responsabilità Principali attività e responsabilità:
 - Assistenza alla trasformazione delle carni;
 - Analisi di ricerca della Trichinella in laboratorio;
 - Raccolta dati.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 17/12/2019 — 29/04/2024
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze.
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Acquisizione di abilità e competenze avanzate nel settore degli alimenti e delle bevande:
 - Sviluppo di prodotti salutari e sostenibili;
 - Progettazione e controllo di un processo produttivo, finalizzato a garantire la qualità degli alimenti e la sostenibilità ambientale;
 - Pianificazione, organizzazione e conduzione di analisi chimiche, microbiologiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari;
 - Sviluppo di strategie di impresa e di marketing basate sulle preferenze dei consumatori.
- Tesi: Utilizzo di strumenti impliciti per promuovere il consumo di pesce povero nei ristoranti.
Relatore: Prof.ssa Giuliana Parisi; Correlatori: Dott. Fabio Boncinelli, Dott.ssa Giulia Secci. Voto finale: 110/110 e lode.

15/09/2016 — 10/12/2019
Corso di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (L-26); Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze.
Acquisizione di competenze tecniche relative alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, alle attività di analisi e controllo delle caratteristiche chimico/fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti e alla tutela e valorizzazione della produzione alimentare.

Tesi: Processi produttivi e caratteristiche compositive di salumi insaccati freschi e salumi

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

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

INGLESE:	SPAGNOLO:	FRANCESE:
Buono (B2 CLA)	Buono (B2 CLA)	Elementare
Buono		
Buono		

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.

Capacità di lavorare in autonomia e in gruppo;
Capacità di ascolto;
Capacità di adattamento;
Spirito di intraprendenza;
Curiosità;
Motivazione al miglioramento;
Volontà di apprendimento.

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.

Capacità di organizzare e pianificare;
Capacità di gestione del lavoro in modo funzionale alle scadenze;
Capacità di problem solving;
Autocontrollo;
Precisione;
Dinamicità;
Affidabilità;
Motivazione e tenacia nel perseguire gli obiettivi.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buona padronanza nell'utilizzo di Qualtrics XM;
Ottima conoscenza del pacchetto Office (Word, Excel, Power Point);
Padronanza nell'utilizzo dei principali web browsers (Chrome, Mozilla Firefox, Internet Explorer);
Utilizzo di piattaforme di archiviazione e gestione dati (Dropbox, WeTransfer, Google Drive);
Esperienza con piattaforme digitali (Teams, Skype, Google Meet, Zoom);
Ottima padronanza nell'utilizzo dei social network (Instagram, Facebook, Telegram, Whatsapp);
Capacità di montaggio video;
YouCut video editor;
Windows/Android;
Gmail/Outlook.

PATENTE O PATENTI

B

SEMINARI

17/03/2021 — 19/03/2021
Seminario HACCP, a cura di Matteo Galasso, Firenze.

06/05/2023
Webinar — Innovazioni per l'industria alimentare, a cura di Food Hub Srl Società Benefit.

PROGETTI

01/11/2018 — 03/11/2015
Progetto Academy di We-Food — Tour delle Fabbriche del Gusto; Goodnet — Territori in Rete.

CONTRIBUTI A CONVEGNI

Gelici, C., Boncinelli, F., Secchi, G., Parisi, G. (accettato come Poster). Utilizzo di strumenti impliciti per promuovere il consumo di pesce povero nei ristoranti. V Convegno Aissa#under40. Firenze. 26-27 giugno, 2024.

Luogo e data, _____ Firenze, 24/05/2024 _____

Il dichiarante sig. _____ **CHIARA GELICI** _____ (NOME E COGNOME IN STAMPATELLO)

“firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell’art. 3, comma 2, del D.Lgs.n. 39/1993”

“L’originale della presente dichiarazione è conservato presso l’Ufficio Concorsi DAGRI.

* Nel caso di documento destinato alla pubblicazione e quindi da presentare senza firma autografa, il dichiarante deve riempire la sopraindicata formula, al posto della firma medesima.