

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Cognome e Nome	Gaudenzi Davide
Indirizzo di residenza	Via Corbiano, 4 Fossombrone (PU)
Luogo e data di nascita	Fossombrone (PU), 29/07/1993
Telefono	3469581407
Mail; Skype	<a href="mailto:davide.gaudenzi@hotmail.it">davide.gaudenzi@hotmail.it</a>
Linkedin	<a href="http://www.linkedin.com/in/davidegaudenzi93">www.linkedin.com/in/davidegaudenzi93</a>

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- 2023 - 2024 Docente a tempo determinato su classe A050 presso Omnicomprensivo "Montefeltro" di Sassocorvaro e presso Istituto "Benelli" di Pesaro
- 2022 - 2023 Docente a tempo determinato su classe A050 presso Liceo Scientifico e delle Scienze Umane "Laurana-Baldi" di Urbino e presso Liceo Scientifico "G. Marconi" di Pesaro
- 2021 - 2022 Docente a tempo determinato su classe A050 presso Istituto Tecnico Industriale ITIS "E-Mattei" di Urbino e presso Istituto "Donati" di Fossombrone
- 2020 - 2021 Docente a tempo determinato su classe A050 presso Liceo "Torelli" Fano
- 2019 - 2020
  - Consulente Sistemi di Gestione, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità. Auditor di 2° parte.
  - Alimenta S.r.l., via del Gomito 26/4 Bologna (BO)
  - Affiancamento alle aziende agro alimentari per il conseguimento delle **certificazioni** di qualità e sicurezza alimentare, quali ISO 9001, IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000. Consulenza sugli aspetti cogenti nel settore food e sul FSMA.
  - **Auditor di 2° parte su prodotti ortofrutticoli** per conto di marchi privati. Settori seguiti: Ortofrutta, Pane e prodotti da forno, Olio, Zuccheri, Caffè.
- 2011-2017
  - Bagnino e cameriere
  - Villa la Cerbara, Strada San Piero in Tambis, 33 (PU)
  - Bagnino; Cameriere: predisporre la sala per il servizio, gestire la clientela e il servizio, servire ai commensali cibi e bevande, riassetto l'area operativa.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- A.a. 2022/23 – in corso
  - **Master di secondo livello in "Nutrizione, nutraceutica e dietetica applicata"**
  - UniCam – Università di Camerino

- A.a. 2021/22
  - **Master di primo livello in “BES – Bisogni educativi speciali”**
  - UniCamillus
- A.a. 2020/21
  - **Master di primo livello in “Metodologie socio-pedagogiche negli insegnamenti Scientifici”**
  - Università per stranieri Dante Alighieri
- Dal 06/05/2019-28/09/2019
  - **Master in Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari** presso C.T.Q. S.p.a. - Via Salceto, 99 – 53036 Poggibonsi (SI)
  - **Master in Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari.**
  - **AREA SPECIALISTICA:**
    - Sistemi di Gestione della Qualità per le imprese del settore agroalimentare e certificazione ISO 9001:2015;
    - Legislazione per la sicurezza alimentare; HACCP e igiene alimentare;
    - La norma ISO 22000 “Food Safety Management System”;
    - Gli schemi di certificazione internazionale BRC e IFS;
    - Rintracciabilità e tracciabilità;
    - La certificazione BIO;
    - Certificazione del prodotto agroalimentare (DOP, IGP, STG, etc.);
    - Le regole di etichettatura dei prodotti alimentari; la direttiva allergeni;
    - Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma internazionale ISO 14001 e il regolamento comunitario EMAS.
  - **AREA ORGANIZZAZIONE AZIENDALE:**
    - Organizzazione aziendale e PMI;
    - Gestione delle Risorse Umane e Fondamenti di diritto del lavoro;
    - Comunicazione (public speaking e dinamiche di gruppo);
    - Strumenti di elaborazione dei dati e presentazione dei risultati in azienda;
    - Lean transformation nel settore agroalimentare.
  - **Auditor Interno Sistemi di Gestione Qualità**
  - **Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione Mod. A**
- Dal 17/10/2016 al 06/12/2018
  - **Laurea Magistrale in Biologia della Salute**
  - Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
  - **110/110 e Lode**
  - Titolo della tesi: “Validazione e applicazione di un lab-on-a-chip di nuova concezione per analisi su singola cellula e su sferoidi in sospensione”
  - Tirocinio per tesi sperimentale: 750 ore presso la startup CellDynamics ISRL (Bo)
- Dal 02/10/2012 al 21/10/2015
  - **Laurea Triennale in Scienza della Nutrizione**
  - Università degli studi di Urbino Carlo Bo
  - Titolo della tesi: “L’analisi degli isotopi nel controllo della qualità degli alimenti”
  - **110/110 e Lode**
  - Tirocinio curriculare presso il Laboratorio di analisi cliniche BioLab (PU)

## **CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

**Creatività:** amo i giochi da tavolo. Questa mia passione ha di certo condizionato la mia Forma Mentis che risulta essere particolarmente fantasiosa e creativa.

**Problem solving:** ritengo che le risorse logiche si integrino perfettamente con le risorse creative nel processo di ricerca di soluzioni. Proprio grazie alla mia creatività spesso riesco a creare soluzioni innovative e fuori dagli schemi.

**Proattività:** punto costantemente all’innovazione e al miglioramento, per questo motivo sono pronto a lanciarmi in nuove esperienze consapevole del fatto che ogni persona che incontrerò durante la mia vita potrà donarmi un insegnamento prezioso.

**Gestione dello stress:** affronto sempre i problemi con spiccata razionalità, scomponendoli in cause ed effetti, e cercando le soluzioni nella maniera più oggettiva possibile. Consapevole delle mie capacità e dei miei limiti, ogni difficoltà è vissuta come una possibilità di miglioramento piuttosto che come timore di sbagliare. Ritengo che l'influenza sportiva infantile e adolescenziale abbia contribuito a sviluppare la mia resilienza, in quanto le prime difficoltà e aspettative risalgono, appunto, alle prime esperienze sportive.

**Pensiero critico:** ascolto, osservo, elaboro ed assimilo. Sono convinto che ogni parola vada sempre argomentata e supportata con dei dati, per cui diffido di chi parla eccessivamente senza mostrare risultati concreti.

PRIMA LINGUA Italiano  
ALTRA LINGUA Inglese: B2 (in data 08/08/2022)

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

**Team working:** riesco facilmente ad integrarmi in un gruppo e a relazionarmi con i componenti, creando un clima sereno e produttivo. Questa capacità si è sviluppata sempre più negli anni grazie ai 13 anni di Calcio (in cui spesso ricopro il ruolo di capitano proprio per la capacità di mediazione e di risolutezza), grazie ai 7 anni di lavoro nel mondo della ristorazione e grazie alle esperienze di convivenza di gruppo (universitarie e di master). Questa capacità si è ulteriormente consolidata durante il tirocinio per tesi presso la startup in cui è stato fondamentale lavorare in team, collaborare, aiutarsi e consigliarsi per raggiungere l'obiettivo comune, e durante il master grazie ai numerosi lavori di gruppo svolti.

**Intelligenza emotiva:** sviluppata inizialmente grazie al lavoro, dove quotidianamente dovevo relazionarmi con svariate personalità di clienti e colleghi, e rafforzata durante il periodo universitario fuori sede. Grazie alla capacità di riconoscere, comprendere e gestire in modo consapevole le mie emozioni, e quelle altrui, sono in grado di controllare i miei stati d'animo per concentrarmi razionalmente sugli obiettivi.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

Sono molto metodologico e determinato, in grado di sapermi organizzare al meglio per riuscire a far combaciare diverse attività. Queste capacità sono emerse in principio nel periodo di studi durante il quale riuscivo ad organizzare sia l'Università sia il lavoro ed in seguito durante l'esperienza come consulente durante la quale l'organizzazione era fondamentale per poter lavorare in contemporanea su numerosi progetti.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

Laboratorio di analisi  
Attrezzature di laboratorio  
Coltura cellulare  
Sistema operativo: Windows  
Pacchetti software: Office, Tableau.

**PATENTE** B, AUTOMUNITO

**COMPETENZE INFORMATICHE**

- CERTIFICATO IT SECURITY
- CERTIFICATO UTILIZZO LIM
- CERTIFICATO UTILIZZO TABLET
- CERTIFICATO GOOGLE SUITE FOR EDUCATION

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei miei dati personali ai sensi del GDPR (**Regolamento UE 2016/679**) e del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".