



Paola Puso

📍 Strada Madonna Pellegrina 29, 18014, Ospedaletti

☎ 3345928184

✉ paola.peluso@pec.agritel.it

🎂 20/3/1967

🚗 Categoria B

Profilo Professionale

Imprenditrice agricola con esperienza nel settore agro-alimentare specializzata nella ricerca di nuove varietà selvatiche e nuovi prodotti ad uso alimentare

Capacità E Competenze

Dal 2011 la nostra azienda produce oltre ottocento varietà di peperoncini e da qualche anno stiamo dedicando le nostre competenze alla ricerca e tutela delle varietà selvatiche più rare. Collaboriamo con alcune Università del Centro e Sud America e con il Dipartimento di Biologia Ambientale della Sapienza di Roma.

Il nostro obiettivo è custodire per le generazioni future più specie botaniche e riteniamo che rivalutare la nostra terra sia altresì una grande ricchezza per il territorio in cui viviamo.

Esperienze Lavorative E Professionali

03.2015 - Attuale

Collaborazione con università

Paola Peluso - Coldirodi Sanremo, Imperia

- Esecuzione autonoma delle attività assegnate.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.
- Attenzione e rispetto di istruzioni e suggerimenti ricevuti nell'esecuzione delle attività richieste.

01.2013 - Attuale

Laboratorio alimentare

Paola Peluso - Coldirodi Sanremo, Imperia

- Misurazione del pH e della conducibilità di suoli e substrati.
- Raccolta e smaltimento degli scarti del laboratorio secondo le normative vigenti.
- Elaborazione delle analisi quantitative e qualitative tramite software dedicati e fogli di calcolo.
- Ricezione ed elaborazione dei campioni per la valutazione dell'idoneità degli stessi.
- Gestione dell'organizzazione e rifornimento dei materiali di laboratorio.
- Preparazione delle soluzioni per le analisi di laboratorio ed esecuzione

di rilievi e monitoraggi.

- Pulizia e sterilizzazione di ambienti, materiali e macchinari di laboratorio.
- Collaborazione all'esecuzione di analisi batteriologiche da diverse matrici biologiche.
- Manutenzione e calibrazione periodica della strumentazione di laboratorio.
- Esecuzione di analisi di laboratorio con diverse tecniche analitiche e strumentali.
- Campionamento delle diverse matrici ambientali negli ambienti di vita e di lavoro.
- Gestione delle operazioni di laboratorio nel rispetto della normativa sulla sicurezza.
- Verifica dei risultati analitici di laboratorio e individuazione di eventuali inattendibilità dei test.
- Impiego di attrezzature di laboratorio come pipettatori, titolatori e misuratori di PH.
- Gestione del magazzino verificando scorte e ordini di materiali necessari all'operatività del laboratorio.
- Assegnazione dei codici identificativi per la catalogazione corretta dei campioni.
- Redazione e archiviazione della documentazione tecnica al fine di renderla di facile fruizione.
- Verifica periodica di procedure e strumentazioni finalizzata a mantenere elevati standard operativi.
- Preparazione e predisposizione efficiente di materiali e attrezzature per analisi [Tipologia] secondo le indicazioni di [Qualifica].
- Intervento su dati non conformi e ripetizione delle analisi valutando l'eventuale modifica dei protocolli.
- Gestione in completa autonomia di test [Tipologia] con metodologia [Descrizione] ed elaborazione dei risultati in [Software].
- Individuazione dei protocolli di analisi coerenti alle finalità specifiche di testing.
- Definizione di nuovi protocolli di analisi da applicare alle procedure di routine.
- Documentazione delle osservazioni e dei progressi degli esperimenti, annotazione dei dati e organizzazione dei risultati per una successiva analisi.
- Campionamento dei materiali [Tipologia] e [Tipologia] per ottenere i dati necessari ai fini della ricerca [Specializzazione].
- Stesura di rapporti di sintesi per [Qualifica], basati sulla valutazione dei dati raccolti nel corso di esperimenti [Tipologia].
- Confezionamento, etichettatura e posizionamento dei prodotti su linea.
- Esecuzione dei processi di pesatura, pulitura, etichettatura, imballaggio e spedizione.
- Esecuzione di operazioni su linee di produzione manuali o automatizzate.
- Confezionamento dei prodotti alimentari e stoccaggio presso le aree di magazzino.
- Confezionamento di prodotti alimentari freschi in atmosfera modificata.
- Carico manuale della linea di produzione e lavorazione a bordo macchina.
- Carico e scarico delle macchine di produzione e controllo della qualità dei prodotti.
- Lavorazione base degli ingredienti nel rispetto dei protocolli aziendali.
- Verifica delle fasi di lavorazione di competenza per prevenire rischi di

contaminazione alimentare.

- Approvvigionamento della linea di produzione tramite rifornimento e carico manuale.
- Uso di bilance e contenitori per la misurazione e la pesatura delle materie prime prima della miscelazione e del mescolamento.
- Pulizia e organizzazione efficiente delle aree di lavoro, migliorando le performance e riducendo gli sprechi.
- Rigoroso rispetto degli standard di salute e sicurezza, garantendo la pulizia delle attrezzature e dei luoghi di lavoro.
- Rispetto costante degli standard di sicurezza, pulendo e sterilizzando le vasche e le apparecchiature di lavorazione tra un ciclo di lavorazione e l'altro.
- Trasferimento dei prodotti finiti nelle apposite aree di stoccaggio per prevenirne il deterioramento.
- Regolazione delle apparecchiature in uso al fine di raggiungere le impostazioni ottimali e ottenere prodotti di alta qualità.
- Caricamento delle materie prime nei macchinari e rimozione, ispezione e confezionamento dei prodotti finali destinati ai clienti.
- Documentazione delle informazioni di ciascun lotto, tra cui ingredienti, quantità, cicli, tempi e temperature.
- Selezione dei prodotti finali in base alle normative sanitarie e alle richieste dell'azienda o dei clienti.
- Consultazione delle ricette e delle formule per la determinazione dei tempi di cottura, delle temperature ottimali e degli ingredienti.
- Tutela della sicurezza personale e del team mediante l'osservanza scrupolosa di protocolli e procedure di sicurezza durante l'uso delle attrezzature e la manipolazione di utensili affilati.
- Individuazione e correzione di eventuali problemi operativi e guasti meccanici per garantire livelli di produzione costanti.
- Uso di prodotti chimici e per la pulizia approvati dall'azienda per garantire l'igienizzazione delle macchine, la qualità degli alimenti e la prevenzione delle contaminazioni.
- Creazione di lotti di prodotti alimentari con specifici profili di sapore, consistenza, chiarezza, bouquet e colore seguendo accuratamente le ricette e le procedure di produzione.
- Azionamento di miscelatori per mescolare gli ingredienti e spegnimento delle macchine secondo i tempi prestabiliti onde evitare un'eccessiva miscelazione.
- Aggiornamento e gestione dei registri, includendo dati relativi alle specifiche di produzione e ai conteggi accurati dei prodotti, e confronto dei risultati con gli obiettivi prefissati.
- Scelta, ispezione e misurazione degli ingredienti per ogni ciclo di produzione.
- Lavorazione di oltre [Numero] prodotti [Tipologia] al giorno in un ambiente frenetico.
- Diagnosi dei problemi a carico dei macchinari e manutenzione ordinaria per garantirne l'ottimale funzionalità.
- Uso di friggitorici, bollitori e pentole a pressione per la preparazione di alimenti di qualità.

01.2011 - Attuale

Imprenditrice agricola professionale

Paola Peluso - Coldirodi Sanremo, Imperia

- Lavorazione della terra e delle colture con l'utilizzo dei macchinari agricoli.
- Scelta dei prodotti da coltivare in base alla tipologia dei terreni a disposizione.
- Pianificazione del lavoro dei braccianti e dei collaboratori per le attività di semina e raccolta.

- Gestione degli acquisti di materiali e macchinari necessari per il corretto svolgimento delle attività.
- Gestione dei fornitori per la lavorazione e il confezionamento di specifici prodotti.
- Pianificazione della turnazione delle colture in base alle stagioni e alle richieste del mercato.
- Gestione del rinnovo dei permessi necessari alla commercializzazione dei prodotti.
- Partecipazione a fiere ed eventi per attività di vendita e promozione dell'attività agricola.
- Collaborazione con gli enti locali in modo da sviluppare una corretta valorizzazione del territorio.
- Collaborazione con consulenti e studi professionali per la gestione contabile e fiscale dell'attività.
- Ricerca di possibili partnership con rivenditori della zona per la commercializzazione dei prodotti.
- Vendita al pubblico di prodotti agricoli e alimentari di produzione propria.
- Controllo del terreno e delle piante per prevenire e individuare sintomi di impoverimento.
- Distribuzione dei fertilizzanti, potatura e lavorazione del terreno con macchinari e attrezzi agricoli.
- Ricerca e selezione di manodopera stagionale per le attività di raccolta.
- Utilizzo dei dispositivi di protezione individuale adeguati al contesto.
- Acquisto di piante e alberi da frutto per il trapianto e l'innesto.
- Valorizzazione dei prodotti tipici locali e del patrimonio rurale attraverso l'organizzazione di eventi a tema.
- Organizzazione delle attività di cura e preparazione del suolo utilizzando strumenti manuali o macchine agricole in base alle dimensioni e alle necessità aziendali.
- Esperienza nelle pratiche di raccolta di frutti e ortaggi maturi, collaborando al trasporto dei prodotti all'interno dei magazzini per le successive lavorazioni.
- Comunicazione assidua con le altre figure professionali coinvolte in funzioni diverse al fine di contribuire all'instaurarsi di un ambiente lavorativo collaborativo ed efficace.
- Corretto impiego dei mezzi per la protezione individuale come maschere, guanti, tute e occhiali per l'esecuzione dei trattamenti con fitofarmaci.
- Coltivazione di colture protette in serre di vario tipo, partecipando con efficienza alle diverse fasi di cura e manutenzione delle piante.
- Gestione ottimale delle operazioni di innesto e potatura, aumentando la produzione e migliorando lo stato di salute delle piante.
- Attività di prevenzione dei rischi e controllo dell'efficienza di attrezzature agricole, capannoni ed edifici, realizzando interventi di manutenzione e riparazione.

10.1998 - 06.2011

Insegnante di scuola secondaria

Istituto Tecnico Parificato Chirone - Sanremo, Imperia

- Pianificazione delle lezioni e definizione degli obiettivi di apprendimento.
- Conduzione e organizzazione di colloqui individuali con i genitori.
- Gestione di allievi con problemi di apprendimento e disabilità in sinergia con gli insegnanti di sostegno.
- Utilizzo di metodi di insegnamento idonei allo stile e al ritmo di apprendimento della classe, monitoraggio ed eventuale modifica degli obiettivi.

- Ricerca, adattamento e produzione di materiale didattico per le lezioni in presenza e a distanza.
- Vigilanza sul corretto rispetto delle regole negli ambienti scolastici.
- Riconoscimento e valorizzazione di interessi e diversità di ciascun allievo per favorire lo sviluppo dell'identità e dell'autostima.
- Collaborazione all'ideazione e all'organizzazione di eventi interni alla scuola, manifestazioni artistiche, culturali ed educative.
- Realizzazione di lezioni di educazione civica secondo le linee guida della scuola.
- Creazione di momenti di scambio e di feedback in classe con l'obiettivo di promuovere la partecipazione e la condivisione di idee e problematiche.
- Supporto all'istituto attraverso la partecipazione ad attività di orientamento scolastico e di promozione.
- Supervisione degli alunni e intervento in caso di situazioni di emergenza.
- Partecipazione attiva ai consigli di classe e alle riunioni con il personale docente.
- Preparazione dei materiali didattici, delle prove scritte e orali e delle lezioni.
- Utilizzo delle piattaforme digitali per lo svolgimento di lezioni e conduzione di colloqui a distanza.
- Correzione dei compiti e delle verifiche assegnate.
- Gestione della classe durante lezioni, intervallo e spostamenti.
- Uso del registro elettronico per aggiornare voti e presenze.
- Adempimento a obblighi burocratici previsti per legge.
- Partecipazione alla gestione di eventi, scambi culturali e altre attività didattiche.
- Organizzazione di eventi educativi all'interno della scuola.
- Redazione di relazioni e comunicazione con i genitori sull'andamento didattico degli studenti.
- Accompagnamento durante viaggi di istruzione ed eventi didattici in Italia e all'estero.
- Preparazione di esami scritti, correzione e valutazione dei risultati dei singoli studenti.
- Analisi dei compiti in base a chiarezza e competenza dimostrati, assegnazione dei voti e discussione dei risultati con gli studenti in difficoltà al fine di migliorarne la comprensione degli obiettivi del corso.
- Comunicazione chiara ed efficace degli obiettivi di lezioni, moduli e progetti sia agli studenti che ai genitori.
- Collaborazione incrociata con insegnanti di altre materie per l'implementazione di solide reti di supporto e di quadri didattici su misura per gli studenti.
- Valutazione delle prestazioni, del comportamento e dello sviluppo sociale degli studenti e ideazione di strategie di miglioramento per i ragazzi in difficoltà.
- Promozione in classe di attività volte a rafforzare capacità di apprendimento continuo e solide abitudini di studio, con l'obiettivo di preparare gli studenti all'istruzione universitaria.
- Frequentazione di numerosi seminari di sviluppo professionale incentrati su obiettivi di apprendimento, gestione della classe, motivazione degli studenti e attività di apprendimento coinvolgenti.
- Promozione in tutta la scuola della cultura del rispetto e uso attivo di interventi comportamentali positivi e di metodi disciplinari di supporto di varia natura.
- Somministrazione di test standardizzati incentrati su abilità e rendimento, e interpretazione dei risultati per la determinazione dei punti di forza e delle carenze degli studenti.

06.2000 - 09.2000

- Ideazione e applicazione di requisiti e obiettivi di classe chiari, volti alla promozione di un'istruzione omogenea tra tutti gli studenti.
- Collaborazione con specialisti per consentire il sostegno delle esigenze degli studenti con piani educativi [Tipologia] o [Tipologia].
- Elaborazione di piani di studio per gli studenti delle classi [Tipologia] che soddisfino tutti i requisiti didattici per l'istruzione [Tipologia].
- Valutazione di test e ricerche, inserendo tutte le informazioni del voto nel sistema mediante [Software].
- Guida all'esplorazione e all'analisi delle diverse forme d'arte e implementazione di un approccio pragmatico all'educazione artistica.

Restauratrice di libri

Studio Tyolliere - Saint Etienne, Lyon

- Organizzazione di materiali e strumenti di lavoro.
- Sostituzione delle vecchie copertine e [Azione].
- Rimozione di polveri tramite [Tecnica] e pennelli.
- Valutazione delle condizioni dei libri da restaurare e preparazione del piano di lavoro.
- Pulizia e riordino degli utensili e degli ambienti di lavoro.
- Riparazioni di pagine danneggiate e riproduzione di parti mancanti del libro.
- Selezione e utilizzo di colle reversibili, carte antimuffa, [Tipologia] e [Tipologia].
- Utilizzo della macchina piegatrice a livello industriale impiegando i relativi DPI.
- Stampa, taglio, rifilatura e piegatura della carta secondo i procedimenti della cartotecnica.
- Pulizia e riparazione ordinaria dei macchinari, ordine e installazione di pezzi di ricambio.
- Rilegatura e stampa di volumi, tomi, phamplet, riviste, libri rilegati e pubblicazioni a diverse tirature.
- Restauro di libri antichi utilizzando diverse tecniche di recupero in cellulosa e ricostruzione della pelle consunta.
- Brossura manuale artigianale per volumi preziosi, tomi di rappresentanza ed edizioni speciali a tiratura limitata.
- Cucitura a filo refe utilizzando la macchina segnafile.
- Brossura di diverso tipo quale fresata, nobilitata e grecata per tomi e riviste.
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.
- Esecuzione autonoma delle attività assegnate.
- Organizzazione e svolgimento del carico di lavoro in modo autonomo ed efficiente.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.
- Svolgimento degli incarichi assegnati con rapidità ed efficienza.
- Cura e sistemazione della propria postazione lavorativa.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.
- Uso di una comunicazione capace di facilitare i rapporti e favorire l'attività.
- Attenzione e rispetto di istruzioni e suggerimenti ricevuti nell'esecuzione delle attività richieste.
- Organizzazione delle attività in base all'urgenza e al carico di lavoro assegnato.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.
- Approccio al servizio finalizzato alla piena soddisfazione del cliente.

Formazione

1990

● Laurea Ciclo Unico (vecchio ordinamento), Filosofia , Università degli Studi di Pavia - Pavia, Pavia

Competenze Linguistiche

● **Italiano:** Lingua Madre

Inglese:

C2

Padronanza

Francese:

C2

Padronanza

Greco:

C2

Padronanza

Certificazioni

- - B2 First, Cambridge Institute

Risultati Conseguiti

● Sapienza di Roma: migliore azienda nella ricerca specie botaniche selvatiche anno 2023

Hobby E Interessi

● Lettura, scrittura, archeologia

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Paola Peluso

18/5/2024 Sanremo