



Curriculum Vitae



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome	Elena Peluso
Residenza	Via rastelli 34/c 80030 Carbonara di Nola (NA)
Luogo e data di nascita	Scafati, 12/11/1983
Codice Fiscale	PLSLNE83S52I483H
Telefono mobile	339.8140469
E-mail	elly2004@libero.it , elena.peluso@biologo.onb.it
Nazionalità	Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- Date Da Luglio 2020 a Settembre 2020
Consulente esterno (Libero Professionista)
- Tipo di azienda o settore Industria Conserve alimentari
- Tipo di impiego Responsabile controllo qualità in laboratorio e in produzione. Auditor Certificazioni BRC, Kosher, Bio e Hallal
- Date Da Settembre 2019
Consulente esterno (Libero Professionista)
- Tipo di azienda o settore Aziende dolciarie, Panifici, e altre attività gastronomiche
- Tipo di impiego HACCP, rintracciabilità, etichettatura, formazione interna

- Date
 - Nome e indirizzo

Da Gennaio 2018 a Marzo 2019
Gruppo Caldarelli
Via Croce del papa 12/14 Nola (NA)
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

Azienda dolciaria
Responsabile controllo qualità, HACCP, rintracciabilità ed etichettatura
- Date
 - Nome e indirizzo

Da Luglio 2015 a Settembre 2015
Da Luglio 2016 a Settembre 2016
Da Luglio 2017 a Settembre 2017
Pomilia SpA
Via Croce Malloni 41 Nocera Superiore (SA)
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

Industria conserve alimentari
Responsabile di Laboratorio e controlli in linea
- Date
 - Nome e indirizzo

Da Ottobre 2012 a Marzo 2015
**Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA-SUD),
Via Nazionale, 121/123 - 84012, Anghi (SA)**
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Reparto Imballaggi (Controllo di contenitori rigidi e flessibili: controllo aggraffatura di contenitori in banda stagnata, analisi di permeabilità all'ossigeno, copertura interna ed esterna di stagno e cromo, prove di cessione globali , analisi dei gas dello spazio di testa, prove di trazione e di tenuta al vuoto.....)
Reparto Vegetali: analisi chimiche di pomodori e derivati
Borsa di Studio

*Attività di ricerca
PON01_01397, "Tom & Cherry": "Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, "piennolo") in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce) dell'industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali".*
- Date
 - Nome e indirizzo

Dal 24/07/2012 al 6 Ottobre 2012
Giulio Franzese S.r.l Carbonara di Nola (NA)
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

Azienda conserviera
Controlli in laboratorio e lungo la linea produttiva

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p><i>Responsabile di laboratorio</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo 	<p>Dal 24/07/2013 a Ottobre 2013 Giulio Franzese S.r.l Carbonara di Nola (NA)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Azienda conserviera Controllo della produzione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p><i>Collaborazione Professionale</i></p>
<p><u>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</u></p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>Da Gennaio 2020</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ente • Mansione 	<p>AICIA Docente in Wibenar</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>Da Novembre 2019</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Mansione 	<p>Ordine Nazionale dei Biologi della Campania e del Molise Segretaria del Gruppo di Studio in Igiene Sicurezza e Qualità</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>Da Ottobre 2007 a Marzo 2010</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Laurea conseguita • Materia Tesi • Titolo Tesi • Votazione • Livello nella classificazione nazionale 	<p>Università degli Studi di Napoli "Federico II", Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche Naturali</p> <p>Laurea Specialistica in Biologia Generale e Applicata curriculum Nutrizione Fisiologia Generale <i>"Ruolo della proteina FATCD/36 nel mediare gli effetti della T₂ nel muscolo gastrocnemio di ratto</i> 110/110 e lode <i>Laurea specialistica in Biologia della Nutrizione</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>Da Ottobre 2002 a Ottobre 2007</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Laurea conseguita • Materia Tesi 	<p>Università degli Studi di Napoli "Federico II", Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche Naturali</p> <p>Laurea triennale in Scienze Biologiche Citologia e Istologia</p>

- Titolo Tesi "Tecniche citologiche ed Istologiche"
 - Votazione **102/110**
 - Livello nella classificazione nazionale *Laurea 1° livello*
-
- Date Da Settembre 1997 a Luglio 2002
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Classico Statale "A.Rosmini" di Palma Campania (Na)
 - Diploma **Liceo classico**
 - Votazione 90/100

FORMAZIONE POST LAUREA

- Date 16/11/2010
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Napoli "Federico II"
 - Abilitazione conseguita **Abilitazione all'esercizio della Professione di Biologo Sez. A**
 - Livello nella classificazione nazionale *Esame di stato*
-
- Date Da Gennaio 2011 a Giugno 2011
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Napoli "Federico II"
 - Corso di **Perfezionamento in " Educazione Alimentare e Prevenzione delle malattie Dismetaboliche"**
 - Livello nella classificazione nazionale *Corso di perfezionamento*
-
- Date Dal 6 al 24 Maggio 2013
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Stazione Sperimentale sede di Angri
 - Corso di **Analisi Microscopica e Chimica del Pomodoro e dei suoi Derivati**
 - Livello nella classificazione nazionale *Corso teorico pratico-professionalizzante*
-
- Date 21-22 Settembre 2013
 - Nome e tipo di istituto CSQA Formazione

di istruzione o formazione

- Corso di
- Livello nella classificazione nazionale

- Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Corso di
- Livello nella classificazione nazionale

- Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Corso di
- Livello nella classificazione nazionale

- Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Corso di
- Livello nella classificazione nazionale

- Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Corso di
- Livello nella classificazione nazionale

- Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Corso di
- Livello nella classificazione nazionale

Valutatori interni di Sistemi di Autocontrollo (HACCP)

Corso di 16 ore

22 e 23 Febbraio 2014

CSQA (Corso di formazione " Esecuzione di Audit nel settore agro-alimentare"- Corso livello avanzato)

Audit nella ristorazione collettiva

Corso di 16 ore

Maggio 2014

CSQA Formazione

Audit nelle industrie agro-alimentari

Corso di 16 ore

Da Gennaio 2014 a Giugno 2014

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Perfezionamento in " Igiene e Tecnologie degli Alimenti"

Corso di perfezionamento

21/22/23 Giugno 2017

Stazione Sperimentale sede di Angri

CORSO PCQI - Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)

Qualifica di PCQI secondo quanto previsto dalla FSMA

17 Gennaio 2019

DNV GL

BRC FOOD Versione 8- cosa cambia?

Corso di 8 ore

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Corso di
- Livello nella classificazione nazionale

23 Febbraio 2019
Nutri Pro Diet

Dieta Chetogenica: Ambiti terapeutici di impiego e casi clinici

Corso di 8 ore

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Corso di
- Livello nella classificazione nazionale

7-8 Marzo 2019
Certiquality srl

Esperto dei sistemi HACCP

Corso di 16 ore

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

GENNAIO 2017

ESB LEVEL 2 CERTIFICATE IN ESOL INTERNATIONAL ALL MODES- C1

CERTIFICATE

08/02/2017

SKILL LIM

CERTIFICATE

21/04/2017

CERTIFICATO ECDL IT-SECURITY livello Specialised

CORSI DI AGGIORNAMENTO

- 18 Febbraio 2011: Corsi di aggiornamento in "Igiene degli Alimenti" e "Sicurezza alimentare e/o patologie correlate" presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II"
- 9 Aprile 2013: Corso " Pesare correttamente in laboratorio-Linee guida GWP presso Stazione Sperimentale di Angri
- 8-9 Aprile e 9 Maggio 2013: Corso di formazione inerente: Esami degli imballaggi, microbiologia e sterilizzazione delle conserve alimentari- Stazione Sperimentale di Angri
- 22 Aprile 2013: "Nuova Era della Cromatografia" presso la Stazione Sperimentale di Angri
- 19-20 Giugno 2013: Corso di formazione per l'utilizzo dei

permeabilimetri ExtraSolution presso Stazione Sperimentale di Angri

- 15-16-22-23-24 Ottobre 2013: Corso di " Introduzione all'analisi sensoriale" presso l'istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino
- 9 Novembre 2013: Autocontrollo nel comparto lattiero-caseario: nuovi approcci applicativi
- 8 Febbraio 2014: Corso dal titolo: " Il prodotto Ittico: una risorsa per la produzione, distribuzione e somministrazione a tutela del consumatore"- Ordine Nazionale dei Biologi
- 20 Marzo 2014: Seminario organizzato da ANICAV e METTLER TOLEDO- Analytical Excellence: Tecnologie analitiche nel settore alimentare
- 14 Maggio 2014: Seminario organizzato da ANICAV e BIOAGRICOOOP " L'etichettatura dei prodotti alimentari alla luce del Reg. UE 1169/11 e la difesa integrata obbligatoria"-La certificazione UNI 11233:2009 e UNI EN ISO 22005
- Giugno 2014: Corso teorico-pratico per l'utilizzo di GCMS presso Stazione Sperimentale di Parma
- Giugno 2014: Corso teorico-pratico per l'utilizzo del testuometro INSTROM presso Stazione Sperimentale di Parma
- Maggio 2018: *Etichettatura ed informazione sugli alimenti (Corso AiciA)*
- Ottobre 2018: *Il consulente HACCP nelle aziende agro-alimentari (Studio Ambiente HACCP)*
- Giugno 2019: *Basi scientifiche per la detossificazione epatica-*
- *Corso SIFA*

PUBBLICAZIONI

- *Industria Conserve N.1 ANNO LXXXIX gennaio-marzo 2014-*
Influenza della presenza di vernice di riprotezione della saldatura longitudinale sulla corrosione al ferro in scatole grezze
- *ADI MAGAZINE –Giugno 2011*
Valutazione della qualità del vitto ospedaliero tramite il monitoraggio degli scarti ed il gradimento dei pazienti presso AORN San Giuseppe Moscati di Avellino
- *ADI MAGAZINE – Dicembre 2010*
Variatione della compliance per menù iposodici dopo educazione alimentare specifica
- *ADI MAGAZINE- Dicembre 2010*
Elaborazione di una brochure per un'educazione alimentare specifica nell'AORN San Giuseppe Moscati

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Buone capacità di lavorare per obiettivi;
Buona capacità di adeguarsi ad ambienti lavorativi eterogenei;
Ottima capacità di comunicazione ed interazione verso l'interno e l'esterno;

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Buona organizzazione del lavoro; Predisposizione al lavoro di gruppo.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Ottima conoscenza ed utilizzo dei mezzi di comunicazione comuni (tel, fax, email);

Ottima conoscenza ed utilizzo del computer ed in particolare:
- Windows XP\VISTA;
- Pacchetto Office (Word, Excel, Access, Power Point);
- Photoshop;
- Pacchetto Adobe 7.0;
- Internet e posta elettronica;

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Pianoforte

PATENTE O PATENTI

B – Auto propria

Privacy

La sottoscritta, consapevole che - ai sensi dell'art. 38-46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n 445 - le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti all'art 76 del succitato DPR e ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rilasciate nel presente Cv rispondono a verità.
La sottoscritta in merito al trattamento dei dati personali esprime il consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al d. lgs n. 196 del 30/06/2003.

FIRMA

Elena Peluso