

# Curriculum Vitae Europass

## Informazioni personali

Cognome Nome **Di Paolo Paolo**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Cittadinanza Italiana

Data di nascita

Sesso Maschile

**Settore professionale** **Ispezione e certificazione nella filiera vitivinicola**

## Esperienza professionale

Data e Posizione ricoperta **Dal 2018 ho un contratto di Collaborazione con Agroqualità S.P.A. mi occupo di verifiche ispettive della filiera vitivinicola per le DO/IG/DOCG di Abruzzo, Molise e Lazio**

Data e Posizione ricoperta **Nel 2018 ho avuto un contratto di Collaborazione con l'ARSARP Organismo di Controllo del Vini DO/IG del Molise**

Data e Posizione ricoperta **Dal 2004 al 2017 ho lavorato come auditor per l'organismo di controllo dei vini DOC e IGT del Molise, in particolare mi occupavo della verifica della conformità delle aziende vitivinicole ai disciplinari di produzione ed ai piani di controllo e svolgevo anche attività di prelevatore di vini DOC presso le aziende stesse. Inoltre svolgevo per lo stesso ente attività di tecnico di laboratorio per l'analisi chimico-fisiche su prodotti alimentari, in particolare, vino e olio, e su campioni di suolo. Ho svolto anche attività di verifiche metriche periodiche su bilance e distributori di benzina.**  
**Unioncamere Molise, Piazza della Vittoria n°86100 Campobasso con sede operativa presso il Centro Innovazione e Qualità, Laboratorio Chimico Merceologico, Via Cristoforo Colombo, zona industriale 86020 Campochiaro (CB)**

Data e Posizione ricoperta **Dal 2008 sono insegnante nei corsi per assaggiatori di olio svoltisi in Molise organizzati dalla Camera di Commercio di Isernia e dall'Associazione Mille sensi Di Larino (CB).**

Data e posizione ricoperta **Nel 2008 sono stato docente nel corso di miglioramento delle capacità imprenditoriali degli agricoltori, con particolare riferimento al miglioramento della qualità della filiera enologica e olearia, tenutosi presso i comuni di Carlantino, Roseto Valfortore e Celenza Valfortore.**

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Del Sa.Le Formazione di Lecce Corsi organizzati secondo la misura 4.2.1 P.O.R. Regione Puglia.
Data	Dal 2007 ho fatto consulenze a carattere tecnico-agronomico riguardanti l'utilizzo in agricoltura dei fanghi: 1) derivanti dai sottoprodotti della "Distilleria Balice" di Ceglie (BA); 2) derivanti dai reflui urbani per Pridesa (Bari); 3) derivanti dalle acque reflue dei frantoi per Azienda Olearia Petrillo Giuseppina di Civitacampomarano (CB).
Data	Nel 2003 ho lavorato come stagionale nel periodo della vendemmia presso l'azienda viticola "Toscanella" di Greve in Chianti, Siena.
Data	Nel 2003 ho lavorato presso l'azienda vitivinicola "Bibi Graetz" di Fiesole (FI) come cantiniere.
Data	Nel 2003 sono stato docente di Agronomia e Meccanica Agraria presso l'Istituto Tecnico Agrario "Tosi" di Codogno (Lodi)
<b>Istruzione e formazione</b>	
Data	<b>2022</b> <b>Corso di Formazione della durata di 6 ore. DOP Sabina-IGP Olio di Roma-DOP Molise-Oli e Grassi.Corso organizzato da Agroqualità spa</b>
Data	<b>2019</b> <b>Attestato di CAPO PANEL per la direzione dei comitati ufficiali di assaggio degli oli di oliva conseguito presso la sede di Unioncamere-Roma</b>
Data	<b>2018</b> <b>Master di I livello in Professione Docente tra Saperi, Abilità e Certificazioni</b> <b>Presso l'Università degli studi del Molise</b>
Data	<b>2018</b> <b>Corso di Formazione della durata di 4 ore sulla Norma ISO 19011 presso</b> <b>Agroqualità S.P.A. - Sede di Pescara</b>
Data	Nel 2011 ho superato l'esame per diventare <b>sommelier non professionista</b> dopo aver seguito il corso dell' AIS Molise (Associazione Italiana Sommelier) organizzato in tre livelli.
Data	<b>2005</b> <b>Iscrizione all'albo dell'ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di</b> <b>Campobasso-Isernia, iscrizione n°232.</b>
Data	Nel 2005 sono diventato <b>assaggiatore professionista di olio vergine di oliva</b> e pertanto sono iscritto al relativo albo della regione Molise, dopo aver seguito il corso organizzato dall'ARSIAM (Agenzia Regionale Sviluppo Agricolo del Molise) e aver superato l'esame finale.
Data	

	<p>Nel 2004 ho partecipato al corso di “Agricoltura Biodinamica” organizzato dall'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, sezione Toscana.</p> <p>Nel 2004 ho partecipato al corso di formazione “La Norma UNI/EN/ISO/IEC 17025, la gestione dei laboratori di prova” organizzato dal Laboratorio Chimico Merceologico LACHIMER di Foggia.</p>
<p>Data</p> <p>Principali tematiche/competenza professionali possedute</p> <p>Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione</p>	<p>Nel <b>2002</b> mi sono laureato come <b>Dottore in Scienze Agrarie</b> con votazione di 100/110 con una tesi dal titolo “Effetti del perossido di idrogeno e dell'acido indol-butirrico su sviluppo e induzione delle radici in <i>Olea europaea</i> L. (cultivar Frantoio e Gentile di Larino)”. Relatore Professor R.Tognetti. La suddetta tesi è stata pubblicata nel 2002 sulla rivista <i>Advances Horticultural Sciences</i> 16, 7-12.</p> <p>Durante il mio percorso di studi ho seguito, tra gli altri, corsi di <b>Orticoltura, Coltivazioni Arboree, Estimo e Economia Agraria</b>.</p> <p>Università degli Studi del Molise</p>
Data	Nel 1999 ho partecipato al corso di olivicoltura della durata di 80 ore organizzato dall'Ente regionale di Sviluppo Agricolo per il Molise “Giacomo Sedati” di Campobasso
Data	Nel 1993 ho conseguito la maturità tecnica presso l'Istituto Tecnico per Geometri di Campobasso
madrelingua altra lingua	<b>Italiano</b> <b>Francese</b>
Capacità e competenze sociali	<p>Sono una persona che si sa facilmente relazionare con gli altri grazie anche al lavoro di auditor che svolgo ormai da oltre dieci anni e che mi porta quasi quotidianamente ad interagire sia con coloro che lavorano nelle cantine che con personale di altri enti pubblici.</p> <p>Inoltre sono in grado di lavorare in team poiché nel laboratorio in cui lavoro sono a stretto contatto con altri colleghi.</p>
Capacità e competenze organizzative	Ho esperienza nell'organizzazione di convegni e seminari, riguardanti prevalentemente la promozione dei prodotti tipici e delle eccellenze molisane.
Capacità e competenze informatiche	Buona conoscenza del sistema operativo Windows, pacchetto office, programmi di esplorazione di internet e gestione della posta elettronica
Patente	Patente B e automunito

## Ulteriori informazioni

Referenze su richiesta

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del decreto legislativo n° 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Sotto la mia responsabilità e consapevole delle sanzioni previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni false, dichiaro, ai sensi degli art. 38, 46, 47 del DPR 445/2000 che le informazioni contenute nel presente curriculum sono accurate e vere.

Data, 04-06-2023

Firma