



Antonella Labbate

Data di nascita: | **Nazionalità:** Italiana | **Sesso:** Femminile |

(+39) |

Whatsapp Messenger

■ ESPERIENZE LAVORATIVE

09/2022 – 18/11/2022 – Bari, Italia

ATTIVITA' DI DOCENZA PSR 2014-2020 PUGLIA – MIS. 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazioni - SOTTOMISURA 1.1 – SOSTEGNO AD AZIONI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE E ACQUISIZIONE DI COMPETENZE

Ente di Formazione: Agromnia Soc. Coop. a.r.l. (*Consulenze tecniche per l'agricoltura*)

Titolo del corso: Giovani Imprenditori per un'agricoltura innovativa – III Edizione

- 12 ORE: Marketing dei prodotti tipici, le principali tecniche di promozione e valorizzazione dei prodotti
- 4 ORE: visite dimostrative

09/2022 – ATTUALE – Bari, Italia

ATTIVITA' DI DOCENZA PSR 2014-2020 PUGLIA – MIS. 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazioni - SOTTOMISURA 1.1 – SOSTEGNO AD AZIONI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE E ACQUISIZIONE DI COMPETENZE

Ente di Formazione: Agromnia Soc. Coop. A.r.l. (*Consulenze tecniche per l'agricoltura*)

Titolo del corso: Giovani Imprenditori per un'agricoltura innovativa – III Edizione

- 10 ORE: Sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori
- 4 ORE: Visite dimostrative

03/2021 – ATTUALE – Bari, Italia

PRATICANTATO DOTTORE AGRONOMO – STUDIO TECNICO AGRONOMI LATROFA

Presentazione e rendicontazione per finanziamenti Europei PSR:

- Valutazione e predisposizione quadro economico dell'azienda richiedente finanziamento
- Inserimento e lavorazione documentale sul portale Sian
- Compilazione istanze di variante misura 4.1.A. - 6.1.A sul portale EIP Puglia
- Predisposizione documentazione per richiesta finanziamenti
- Predisposizione documentale per rendicontazione inerente alle opere realizzate

Gestione e compilazione quaderno di campagna per aziende biologiche

Gestione e compilazione notifiche Biologico portale Biobanck

Predisposizione documentale per la consegna latte primi acquirenti per i caseifici

04/2020 – 09/2020 – Castellana Grotte, Italia

TIROCINIO FORMATIVO – SABATELLI GASTRONOMIA

- Studio di un piano HACCP idoneo per i punti critici dell'azienda produttrice di piatti pronti surgelati.
- Rimodulazione delle etichette tenendo conto della nuova strategia di marketing adottata dall'azienda volta ad un mercato locale ed estero.



- Messa a punto delle nuove etichette secondo il regolamento vigente n.1169/2011.
- Definizione dei prezzi dei nuovi prodotti messi in commercio

05/2017 – 02/2021 – Monopoli, Italia

ADDETTA ALLA VENDITA PART TIME DI PASTICCERIA ARTIGIANALE – LA DOLCE OASI

- Cura del marketing dell'azienda artigianale attraverso la predisposizione di una vetrina social per aumentarne la visibilità e gli introiti economici
- Preparazione di prodotti artigianali
- Vendita al dettaglio di prodotti di pasticceria artigianale

2015 – 2017 – Monopoli, Italia

COMMESSA DI SALA E AIUTO CUOCO

Attività saltuaria:

- preparazione della sala per pasti normali e banchetti, decorazioni
- accoglienza ospiti, presentazione menù, assistenza e consulenza nella scelta dei piatti
- annotazione ordinazioni, trasmissione alla cucina, servizio portate e bevande

Presso:

1. Il ristoro di Cibebe
2. Trattoria da Perricci
3. Ristorante/pizzeria Anema e core
4. Ristorante/pizzeria La Rustichella

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

23/11/2022

- **ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI DOTT. AGRONOMO E DOTT. FORESTALE (SEZ. A) – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"**
-

27/10/2022

- **LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI MAGISTRALE (LM/70) – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"**
-

Dipartimento: Economia ed estimo rurale (AGR/01)

TESI: Analisi di mercato e preferenze dei consumatori di prodotti innovativi a base di legumi

Votazione: 110/110 e Lode

Competenze acquisite: messa a punto di questionari secondo la metodologia della choice experiment, applicazione della teoria del prezzo edonico, ricerche bibliografiche, elaborazione statistica dei dati, sviluppo e gestione di database.

ABSTRACT: I comportamenti di acquisto e consumo degli italiani sono influenzati da diversi problemi; in ogni caso la linea comune alla maggior parte dei consumatori è la crescente attenzione alla salute e all'ambiente e in ciò fondamentale è il ruolo dei legumi. Cibo antico che sta vivendo una riscoperta nell'ultimo periodo sia come sostituti delle classiche proteine animali sia in numerose altre forme per meglio soddisfare le esigenze di salute e rapidità di preparazione. Per cui possiamo ritrovare su scaffale, classiche zuppe di legumi già pronte, pasta, gelati, snack. Ed è sugli snack che si è incentrato il presente studio che parte dall'analisi dell'etichetta per la valutazione di attributi intrinseci ed estrinseci. Attraverso una analisi di mercato è stato poi possibile valutare come i suddetti attributi insieme al luogo d'acquisto dello snack possano influire sul loro prezzo finale, stimandone così il prezzo edonico. La seconda parte dello studio ha focalizzato invece l'attenzione sul consumatore, utilizzando il metodo della choice experiment sia per riscontrare se i consumatori siano a conoscenza della presenza su scaffale di snack di legumi sia per stimare la loro disponibilità a pagare (WTP) un premium price per match di attributi presenti sulle diverse etichette proposte che descrivono un ipotetico snack innovativo. Questo tramite la somministrazione di un questionario, che ha permesso di ricavare un valore monetario per ogni singolo attributo, la cui somma darà il "prezzo" che il consumatore sarebbe disposto a pagare. Infine, una combinazione dei risultati ottenuti dai due studi (analisi di mercato e choice experiment) ha consentito di valutare se domanda e offerta sono allineate. In questo modo è possibile capire se ciò che è già presente su scaffale corrisponda a quanto atteso dal consumatore oppure se



l'industria alimentare dovrebbe iniziare a pensare allo sviluppo di combinazioni di prodotto più in linea con le preferenze del mercato.

19/09/2022

■ **ISCRIZIONE ALBO DEI DOTT. AGRONOMI JUNIOR (SEZ. B) – n. 1688 - Bari**

27/07/2022

■ **ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI DOTT. AGRONOMO JUNIOR (SEZ. B) – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"**

28/10/2020 – Bari, Italia

■ **LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (L/26) – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"**

Dipartimento: Scienze e Tecnologie Alimentari

TESI: Qualità e certificazione di piatti pronti surgelati - Certificazione Kosher

Competenze acquisite: Iter di certificazione, in particolare Kosher, Applicazione della surgelazione ai piatti pronti, piano di autocontrollo HACCP, etichettatura dei prodotti alimentari, strategia di marketing dell'azienda, definizione del prezzo di nuovi prodotti messi in commercio.

ABSTRACT: Nel corso degli anni i consumi degli italiani sono mutati: si deduce una tendenza a consumi orientati verso la qualità dei prodotti e ad una dieta che vede il cibo come simbolo, più che come mera fonte di nutrimento. L'alimento così è anche il centro di una cultura, di una religione, il simbolo di una società moderna che richiede prodotti alimentari pratici ed innovativi, ma sempre di qualità, attenti agli aspetti estetici, salutistici e naturalistici, sensibili al tema della sicurezza dei prodotti, infatti, l'etichetta e le varie forme di informazione hanno un ruolo sempre più importante nella commercializzazione di un prodotto agro-alimentare. Proprio in merito a questo trend di mercato si pone l'azienda Sabatelli Gastronomia, in cui ho avuto l'opportunità di svolgere il tirocinio formativo: la sua produzione è basata su pasta surgelata, pasta secca, piatti pronti in mono e multi-porzione surgelati. Inoltre, dato che l'alimento non è più solo un mezzo di sostentamento, ma va ad identificare anche le abitudini, la cultura, la religione del consumatore, risulta rilevante l'importanza della certificazione, di cui la certificazione Kosher è l'ultima adottata dall'azienda.

Il cardine di tutto questo lavoro, quindi, sono la conservazione e la qualità dei prodotti alimentari: da un lato abbiamo il processo di surgelazione che assicura la conservazione per lunghi periodi e mantenendo il livello di qualità desiderato, dall'altro abbiamo un prodotto precotto e poi surgelato (piatto pronto), di alta qualità, che permette al consumatore di concentrarsi sulla sua routine giornaliera che sicuramente prevede il meno tempo possibile da dedicare alla cucina. A rafforzare tutto questo, c'è la certificazione Kosher che interessa ogni fase della produzione, a partire dalla progettazione fino ad arrivare alla vendita del prodotto: ogni fase ha sue regole e rispetta i dettami della religione ebraica e quindi le regole alimentari stabilite dalla Torah. Tuttavia, anche i consumatori non ebrei oggi iniziano a cercare cibi certificati Kosher, come sinonimo di qualità e sicurezza alimentare, andando ad allargare il target di consumatori a cui è rivolta questa certificazione; così come si sta allargando il mercato globale dei piatti pronti e la loro rilevanza, grazie alle caratteristiche di facilità di consumo, breve tempo di preparazione e alla surgelazione, tecnologia considerata, grazie ai moderni sistemi di applicazione, sinonimo di qualità, può quindi conservare il cibo quasi nella sua forma originale. Ciò consente di conservarlo e trasportarlo in tutto il mondo, per lunghi periodi, impedendo la crescita microbica, senza l'uso di conservanti o additivi che ne prolunghino la durata di conservazione.

■ **DIPLOMA LICEO SCIENTIFICO TECNOLOGICO – Polo liceale Galileo Galilei – Monopoli, Italia**

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
Ascolto		Lettura		Produzione orale Interazione orale
INGLESE B1	B1	B1	B1	

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato



07/2013

COMPETENZE DIGITALI - Certificazione IC3 – Equipollente alla Patente Informatica Europea ECDL

Altre competenze digitali:

- ✓ Conoscenza portale SIAN/Mipaaf
- ✓ Portale EIP Puglia
- ✓ Capacità di navigare sul Web e di utilizzare vari Social Network in modo efficace ed efficiente
- ✓ Patente ECDL - Patente europea
- ✓ Gestione e-mail: Gmail, Outlook, iCloud Mail, Tiscali mail, PEC, yahoo mail.
- ✓ Capacità di consultazione di banche dati in ambito biomedico (PubMed)
- ✓ Portale Biobank open project
- ✓ Portale SIT Puglia
- ✓ Pacchetto Office (Word, Excel, Powerpoint, ...)
- ✓ Software di microbiologia predittiva per calcolo della shelf-life (Combase, DMfit, MRV, FSSP, PMP)
- ✓ Conoscenza del software di calcolo strutturale Jasp

COMPETENZE PROFESSIONALI

07/2021

■ Tecnico delle produzioni animali in agricoltura biologica e integrata

Ente di formazione: CELIPS – Scuola di alta formazione e ricerca

- **Accesso alle certificazioni e loro mantenimento secondo gli standard di riferimento:** Accompagnare l'azienda agricola nell'accesso alla certificazione e supportarla nel mantenimento dei requisiti previsti dallo standard (Verificare la presenza dei requisiti previsti dallo standard, predisporre la documentazione richiesta dagli organismi di controllo sia per l'avvio che per il mantenimento dello standard, tenere audit interni, valutare lo standard più adeguato alle esigenze e alle caratteristiche aziendali, assistere l'azienda durante gli audit degli organismi di controllo sia in fase di avvio sia in fase di controllo o sorveglianza, Linee guida di difesa integrata Agricoltura biologica secondo la normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente, Marchio di Qualità di origine: schede tecniche di prodotto e futuri disciplinari di produzione secondo la normativa di riferimento).
- **La certificazione biologica e le modalità operative necessarie per il suo ottenimento:** Il quadro normativo e le relative fonti a livello nazionale, internazionale e comunitario. Certificazione biologica, quali sono le principali e come funzionano, Regolamento comunitario 834/07 e reg. CE 889/08 suoi adempimenti. La modulistica europea e ministeriale (ICEA). Gestione della certificazione biologica.
- **Individuazione delle fonti di finanziamento pubblico relative all'agricoltura biologica e integrata:** Consultare e monitorare le principali fonti di informazione su avvisi pubblici comunitari nazionali e regionali, compilare e presentare la domanda di finanziamento dell'azienda all'ente erogatore, monitorare l'ammissione al finanziamento, seguire l'iter procedurale, conoscenza dei fondi comunitari, nazionali e regionali in agricoltura e delle pratiche e procedure per l'accesso e l'utilizzo dei fondi di finanziamento.
- **Principi generali di alimentazione:** Fibra, acidi grassi volatili, integrazione vitaminica e minerale, macro-microelementi e stati carenziali, l'energia della razione, principi di razionamento, es. di razionamento alimentare nei bovini da latte, diete per agnelli, capretti, principi generali di alimentazione nelle diverse specie zootecniche.
- **Principi generali di profilassi:** Introd. alla profilassi delle malattie infettive, metodi direttivi, disinfezione, sterilizzazione, disinfestazione, profilassi indiretta, vaccini, sieri.
- **Gestione dei prerequisiti delle prod. animali certificate:** Garantire che il sito produttivo, le pratiche agricole di prod. di alimenti da destinare all'alimentazione animale, l'approvvigionamento di mangimi dall'esterno, le condizioni influenti sul benessere animale, l'utilizzo di strutture e attrezzature e la gestione degli effluenti zootecnici siano conformi a quanto contemplato negli standard di riferimento, in modo da ottenere produzioni



zootecniche rispondenti alle specifiche tecniche di prodotto/processo.

- **Pratiche di gestione degli animali e dei prod. ottenuti:** Definire l'alimentazione degli animali in prod. zootecnica, profilassi e trattamenti veterinari, metodi di separazione/identificazione degli animali trattati, metodi di pulizia e sanificazione degli impianti/strutture e attrezzature.
- **Biologia delle api:** Tassonomia e fecondazione della regina, metodi di comunicazione delle api, elementi costitutivi del miele, etichettatura, biodiversità, normativa apicoltura, gestione apiari, tracciabilità dei prodotti.
- **Principi generali di benessere animale:** Principi di benessere animale e l'importanza sulla produzione quali-quantitativa negli animali di interesse zootecnico, fattori che influenzano la produzione quali-quantitativa, le 5 libertà, decreto legislativo 146/2001. Benessere suini in allevamento. D.Lgs. 7 luglio 2011, n. 122. Direttiva CE 120/2008. Raccomandazione UE 2016/336. Benessere ovaiole. Benessere boiler. D.Lgs 267 del 29/07/2003. Direttiva 74/1999 e 4/2002 CE. Direttiva 2007/43 CE. D.Lgs del 07/07/2011 n. 12
- **Sistema di controllo e di certificazione:** Ruolo e genesi di un organismo di controllo nelle prod. agroalimentari, schemi di certificazioni, standard di certi. in agricoltura biologica e per la produzione integrata, sistemi di qualità, organismo di controllo e ruolo dell'ispettore, piano di campionamento ed etichettatura, regime di qualità regionale Puglia, disciplinari di produzione filiera carne e lattiero-casearia, tecniche ispettive.
- **Fondi comunitari, nazionali e regionali in agricoltura:** La Politica agricola Comune 2014-2020, i Programmi di sviluppo rurale, PSR 2014/2020 Puglia. Mis 6.1, 10.1.2, 11.1, 11.2, Mis. 4.2, Mis. 6.4, Mis. 19. PSR 2014-2020, guida ai finanziam. dell'UE, il fascicolo aziendale ("chiave di accesso" e guida alla compilazione), relazioni tra azienda ed impresa agricola, la PAC (origine ed evoluzione e aspetti generici PAC 2015-2020), generalità e compilazione Quaderno di Campagna, disposizioni burocratiche obbligatorie di accesso al PSR Puglia, principi di condizionalità in ambito fitosanitario, elaborazione domande di sostegno PSR Puglia.
- **Aspetti generali di conduzione dell'allevamento:** Storia dell'allevamento, tipologia di allevamento (intensivo, estensivo, semi intensivo), evoluzione dell'allevamento, tipologia di allevamento, razze da carne, la produzione della carne, qualità chimico-fisiche, fattori di variabilità, le razze produttrici di latte, ciclo estrale, curva di lattazione, qualità del miele.
- **Origine degli animali:** Prima costituzione, rinnovo e ricostituzione, incremento del patrimonio zootecnico, razze autoctone (podolica, gentile di puglia, altamura, leccese).
- **Conversione:** Confronto tra azienda convenzionale e biologica, Conversione delle superfici associate alle produzioni biologiche, conversione dei pascoli, spazi all'aperto, di animali e prodotti, BCS Body Condition Score, metodi di gestione, semi-cultura biologica.
- **STAGE 240 ore:** Accesso alla certificazione e loro mantenimento secondo gli standard di riferimento, individuazione delle fonti di finanziamento pubblico relative all'agricoltura biologica e integrata, gestione dei prerequisiti delle produzioni animali certificate, pratiche di gestione degli animali e dei prodotti ottenuti.

<https://www.celips.it/tecnico-delle-produzioni-animali/>

28/04/2016

■ Tecnico ed esperto degli oli vergini ed extravergini d'oliva – II Livello

Ente di formazione: SVINT - Società Cooperativa Sviluppo & Integrazione

- Partecipazione alle 20 sedute di assaggio per l'iscrizione nell'elenco Nazionale dei Tecnici ed esperti degli Oli extra-vergini di Oliva

04/06/2015

■ Tecnico ed esperto degli oli vergini ed extravergini d'oliva – I Livello

Ente di formazione: SVINT - Società Cooperativa Sviluppo & Integrazione

- Idoneità fisiologica all'assaggio dell'Olio di Oliva Vergine
- Corso teorico-pratico per Assaggiatori di oli di Oliva Vergini (35 ore)



14/02/2022 – 21/02/2022

■ **Corso: Lavorare in sicurezza nei laboratori dei dipartimenti biologici, chimici e farmaceutici
+formazione emergenza Covid**

- Introduzione alla normativa
- Il medico competente
- Rischio chimico
- Rischio biologico
- Dispositivi di protezione collettiva ed individuale
- Rischio incendi e fisico
- Chimica verde, chimica sicura
- Aggiornamento in/formazione Emergenza SARS COVID-19

29/03/2013

■ **PATENTE DI GUIDA**

Patente di guida: B

Monopoli (BA), 12/11/2022

IN FEDE

Dott.ssa Antonella Labbate



La sottoscritta, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/00 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci, di falsità negli atti e uso di atti falsi e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere di cui all'art. 75 del DPR 28/12/00 n. 445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR 28/12/00 n. 445. Dichiaro che quanto riportato nel curriculum è sostitutivo dei certificati relativi agli studi, qualità personali e fatti elencati.

Infine, il sottoscritto, autorizza al trattamento i dati personali, secondo quanto previsto dal D.L. 30-6-2003 n. 196, "codice in materia dei dati personali" allo scopo di trattare, inserire e conservare nella vs banca dati contenuti nel presente.