

INFORMAZIONI PERSONALI

Michele Sabato



Sesso Maschio | Data di nascita [REDACTED] | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

DOTTORE AGRONOMO ABILITATO ALLA PROFESSIONE

Settembre 2021-Oggi

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

Assistente Amministrativo

Settembre 2020-settembre 2021

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca Assistente

Assistente tecnico

Dicembre 2015-settembre 2020 (a contratto non continuativo)

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

- Assistente tecnico laboratorio
- Preparazione di vetrini e preparati per la microscopia ottica (lieviti, cellule vegetali e animali, parameci, alghe)
- Progettazione e realizzazione di un orto urbano per ragazzi disabili

Settembre 2015-Dicembre 2015

Libero Professionista Podologo-Buiatra

- Sanità e cura del piede delle bovine da latte
- Pareggiamento unghioni
- Trattamento e cura delle lesioni podali nel bovino

Da Luglio a Settembre 2015

Libero professionista "Azienda agr. Le capre della Selva Romanesca"

- Gestione della nutrizione, l'igiene e la riproduzione degli animali in allevamento
- Organizzazione di allevamenti caprini e bovini
- Gestione e controllo tecnologico-sanitario della Produzione di oltre 15 tipologie di formaggi caprini biologici a fermentazione controllata
- Controllo della mungitura (igiene e operazioni relative)

Da Agosto 2014 a Dicembre 2014

Consulente tecnico presso “Suinicoltura Ferri Group s.r.l.”

- Gestione del benessere animale, della gestazione e fecondazione animale e del razionamento dei suini

Da Gennaio 2013 a Giugno 2014

Esselunga s.p.a.

- Assistenza clienti
- Controllo qualità

Da Gennaio a Maggio 2012

Tirocinio presso I.S.P.A. – Regione Puglia

- Attività di maniscalco presso centro ippico militare di Lecce e in altre strutture equestri della Puglia e della Basilicata

Da Luglio 2009 a Agosto 2009

Azienda Fontanelli G. Monzuno(BO)

- Preparazione e somministrazione Unifeed
- Controllo mungitura e stoccaggio latte
- Controllo dell’imbottigliamento e pastorizzazione del latte prodotto
- Affiancamento al tecnico aziendale. Dott. Bertini F. nelle varie attività aziendali

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

A.A. 2011 – 2016

Laurea magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Titolo della Tesi:” L’Antinano: caratterizzazione di un caprino biologico a pasta dura e coagulazione presamica della Val Dragone”.

Voto: **110/110**

- Competenze avanzate relative all’allevamento ed alla gestione aziendale nel campo delle produzioni animali

- Conoscenze relative agli aspetti di salubrità e qualità dei prodotti di origine animale nonché a conoscenze avanzate sui processi di trasformazione dei prodotti di origine animale

A.A. 2007 – 2011

Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Titolo della Tesi: "Dermanyssus gallinae", un parassita emergente nei moderni allevamenti avicoli".

Voto: **103/110**

- Competenze su tutti gli aspetti del sistema delle produzioni animali
- Capacità di gestione e dell'innovazione tecnica, igienica, economica delle imprese zootecniche e agroalimentari

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B1	B1	B1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze tecniche

- Dirigere e gestire gli aspetti produttivi ed economici delle imprese agro-zootecniche e dell'acquacoltura.
- Dirigere e gestire gli aspetti produttivi ed economici di industrie connesse alle produzioni animali
- Progettare e realizzare ricoveri ed impianti agro zootecnici, compresi quelli destinati all'acquacoltura
- Approntare interventi per la prevenzione ed il controllo delle malattie diffuse
- Operare nel settore della nutrizione e alimentazione animale, nel campo del miglioramento genetico e dell'allevamento animale e sull'impatto ambientale delle produzioni zootecniche compresa l'acquacoltura
- Svolgere funzione di controllo e di sorveglianza della qualità dei prodotti di origine animale ivi compresi i prodotti ittici

- Svolgere funzioni di pianificazione, vigilanza, assistenza e verifica negli stabilimenti di produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti di origine animale
- Occuparsi degli acquisti per conto di: macelli, aziende di trasformazione, la grande distribuzione organizzata dei prodotti di origine animale
- Svolgere attività di consulenza per gli aspetti tecnico-produttivi, igienico-sanitari e normativi
- Gestione Amministrativa Contabile e Magazzino

Competenze relazionali e organizzative

- Gli studi mi hanno conferito delle buone competenze nel controllo e nella sorveglianza della qualità degli alimenti, in particolare in quelli di origine animale.
- Grazie ai tirocini in laboratorio ho potuto acquisire le qualità di precisione e metodologia delle tecniche analitico-diagnostiche.
- Le esperienze dei tirocini in ambito universitario mi hanno permesso di capire le fasi di preparazione e di realizzazione di un progetto nel campo della ricerca.
- Il lavoro nella ristorazione mi ha permesso di acquisire competenze relazionali e organizzative altrettanto soddisfacenti, sia per quanto riguarda il team work che quello a contatto diretto con le persone.

Competenze informatiche

- Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office e di Internet.
- Superamento dell'esame TAI (Test di Abilità Informatica) (2010).

Altre competenze ed esperienze

- Incarico Assistente al RUP in qualità di personale amministrativo PNRR "New Generation Labs e Classroom a.s. 2023/2024"
- Incarico Assistente al RUP in qualità di personale amministrativo "Fesr-Pon vari progetti anno 2021/22 2022/23 e 2023/2024"
- Incarico Assistente Amministrativo PNRR Dispersione
- Esperto docente Pon 9707 progetto "investigatori di Natura" e "Essenze e Profumi del Salento"
- Esperto docente corso di Apicoltura i- Percorso Qualifica leFP – IISS Egidio Lanocce
- Allevamento e riproduzione di animali da cortile
- Produzione di formaggi caprini
- Coltivazione e riproduzione di alberi da frutto di cultivar antiche in particolare piante della specie *Ficus carica*

Patente di guida

- B (automunito)

Attestati/esperienze

- Corso I livello Apicoltura biologica bando regione Puglia Principi Attivi 2010
- Relatore Convegno Apicoltura "A corte della regina" Comune di Nociglia 2019
- Assessore Comunale Referente per il progetto "Comune Amico delle Api" nell'ambito della campagna internazionale Mediterranean Coobeeration-Felcos Umbria
- Apicoltore censito in BDA al n IT82LE021
- Consulente per l'igiene degli alimenti e gestione del sistema HACCP
- Esperto classificatore di carcasse suine M.I.P.A.A.F. nr. Protocollo 600
- Fabbro Maniscalco I.S.P.A regione Puglia
- 2° livello UOFAA in mascaia bovina sp 195 - Inverno e Monteleone (PV)
- Partecipazione al 9° congresso internazionale veterinari e maniscalchi del 24/25/26 Febbraio 2012 - Pesaro
- Sicurezza sul lavoro D.Lgs 81 - Centro formativo Esselunga
- Partecipazione al convegno Aitel Tecnici del latte del 28/9/2012 - Regione Lombardia
- Corso di Inglese con profitto B2 Alma Mater Centro Linguistico di Ateneo Giugno 2015

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e s.m.d.

Surano 13/02/2025

.....

Firma

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Felice Balbo', written over a horizontal line.