


INFORMAZIONI PERSONALI	Manila Benedetto
	<p>S.C. Pozzo Cuccù 30 - 70013 - Castellana Grotte (BA)</p> <p>+39 3932833473</p> <p>manila@gmail.com</p> <p>manilabenedetto@pec.it</p> <p>www.buonofactory.it</p> <p>Sesso F Data di nascita 23/06/1981 Nazionalità italiana</p>

POSIZIONE RICOPERTA	<p>Libera professionista specializzata nel marketing e comunicazione. Social media strategist. Storyteller.</p> <p>Docente.</p> <p>Degustatrice qualificata in ambito agroalimentare.</p>
---------------------	---

ESPERIENZA PROFESSIONALE	
2009 - in corso	<p>Libera professionista</p> <p>Marketing e comunicazione. Social media strategist. Writer. Storyteller. Consulente food&beverage.</p> <p>Docente (marketing, comunicazione, legislazione agroalimentare, filiere, degustazione). Progettazione e coordinamento corsi di formazione.</p> <p>Degustatrice di prodotti agroalimentari.</p>



DOCENZE	<p>Agenzia Formativa Ulisse - organismo di formazione accreditato dalla Regione Puglia - Lecce - 2018 Corso "Tecnico di cucina 2/2017" - materie: Comunicazione e marketing per strutture ristorazione</p> <p>Fondazione ENAIP Lombardia - organismo di formazione accreditato dalla Regione Lombardia - Cremona 2017 Corso id. 133119 "Mastro birraio" - materie: Comunicazione e marketing digitale per un birrificio artigianale</p> <p>ACROSS consulting - organismo di formazione accreditato dalla Regione Veneto - Padova 2016 Corso "Mastro birraio" - materie: Legislazione per l'apertura di un birrificio, Comunicazione e marketing digitale per un birrificio artigianale</p> <p>Istituto Eccelsa - organismo di formazione accreditato dalla Regione Puglia - Alberobello (BA) 2016-2017-2018-2019 Corso: "Pizzeria e panificazione" e "Tecnico di Cucina" materie: Il valore aggiunto nelle attività di ristorazione Corso: PASTICCERIA/PANETTERIA-COD 25064 (POR Puglia 2014-2020- az 8.2-Mi Formo e Lavoro) - materie: Nozioni di marketing e tecniche di vendita per scegliere strategie efficaci rispetto all'obiettivo; Principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del cliente e le motivazioni di certi orientamenti di acquisto; case history digitali Corso: Beer Teller - materie: legislazione della birra, marketing e comunicazione strategica per l'azienda</p> <p>IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro srl - Roma - 2017 Progetto ForTe 2/14 - PF1756 - GDO Puglia - materie: Prodotti certificati (le certificazioni di qualità e la loro comunicazione al cliente)</p> <p>CEFAS - organismo di formazione accreditato dalla Regione Puglia - Magliano (LE) - 2019 Progettazione corso LAB 4 BEER – TECNICO DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA (Mastro Birraio)</p> <p>Programma Sviluppo - organismo di formazione accreditato dalla Regione Puglia - Bari - 2017 Degustazione e spillatura della birra cod.1 FOOD & MORE 2017 - ID A1573 - materie: "Legislazione e comunicazione della birra artigianale"</p> <p>Slow Food educazione - Bra (CN) - 2015/2019 Master Birra - 1/2/3/4 modulo - materie: "Conoscenza della birra, Belgio, Inghilterra, Italia"</p> <p>Associazione di Categoria Unionbirrai - Milano - 2012/2019 Corsi 1/2 livello, esaminatrice esame II livello, esaminatrice esame UBT - materie: Degustazione, geografia della birra, legislazione, comunicazione, ruolo del giudice, tecniche di degustazione avanzate</p> <p>Progetto Vale la Pena birrificio artigianale (formazione approvata dal MIUR per l'inclusione sociale dei detenuti a fine pena di Rebibbia) - 2015-2016 Progettazione e realizzazione corso di "Marketing e comunicazione efficace"</p> <p>Beertech Fermo 2016 - fiera delle tecnologie, prodotti e servizi per la produzione di Birra Artigianale Corso "Oltre la birra c'è di più: dal marketing al packaging di un birrificio artigianale"</p> <p>Beer attraction - Ente Fiera Rimini - 2015-2016-2017-2018 Corsi di approfondimento sul mondo della birra artigianale, Progetto Imprenditoriale Microbirrifici (materie: Comunicazione digitale per un birrificio artigianale), Progetto Imprenditoriale Pub (materie: Comunicazione digitale per le attività di ristorazione)</p> <p>Gluten Free Expo - Ente Fiera Rimini - 2015-2016 Corso: Il marketing digitale per le aziende e i prodotti senza glutine</p> <p>Fermento Birra - MoBi - ADB Italia - 2015-2016 Corso: Tecniche di degustazione della birra, legislazione</p> <p>La Bottega delle Professioni Puglia - Bitonto (BA) - 2015-2016 Corso: Pizzeria - materie: Conoscenza della birra, promozione efficace del valore aggiunto della pizzeria</p> <p>Conversazioni sul Futuro - Lecce - 2017-2018 Convegni: La comunicazione della birra artigianale, strategie digitali e analisi del pubblico</p> <p>Bande a Food - Trepuzzi (LE) - 2013 Convegno: Tecniche di marketing e strumenti innovati per la promozione di prodotti tipici</p>
---------	--



<p>Altri ruoli di rilievo</p>	<p>Tutor di Stage Corso ITS 3° Ciclo: Tecnico Superiore nei processi di internazionalizzazione delle PMI agroalimentari</p> <p>Responsabile nazionale corsi di degustazione Unionbirrai dal febbraio 2015 al febbraio 2018 Autrice dispense "Avvicinamento alla birra" ed. 2019</p> <p>Collaborazioni editoriali Curatrice per la Puglia della guida Birre d'Italia (Slow Food editore, ed. 2017 collaboratrice/2019 e 2021 in uscita, curatrice) Collaboratrice slowine.it (2016/2017) Collaboratrice guida ai ristoranti di Repubblica (2014), Radici Restaurants (2014-2015-2016-2017), Radici Pizzerias (2013-2014-2015-2016-2017)</p>
<p>Principali clienti ed eventi</p>	<p>clienti presenti e passati Associazione di categoria Unionbirrai, Istituto Eccelsa, Radici Del Sud, Grotte di Castellana srl, Comune di Castellana (ass. Turismo, Ambiente, Servizi Sociali), A Sud - festival delle birre meridionali, Shiftzero, Di Leo Biscotti, Pasta Riscossa, Osteria Botteghe Antiche, Birrifico SBAM, Ristorante Gaonas, Il Guercio di Puglia, Bacio di Puglia Molfetta e Leuca, Casa Pugliese e Gran Bari Pugliese, Birrifico Birranova, Associazione Birrifici Campani, Birranova Beer Fest, Civico Maltato, Sikaru' Beerstro, Il Mugnaio, Plant008, Osteria A'Cr'Janz, OliOlà bruschetteria e frantoio, Panino da Passeggio, Ceglie Cheese, AIS Puglia, ANGA Puglia, Tratturi Reali, Cotto di Fichi, Mimmo Personal Chef, Wedding Season, Bottega del Dolce&Salato, LifeSana, Miccolis ortofrutta – brand Fruit For Life</p> <p>eventi di rilievo Segreteria organizzativa Radici del Sud 2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019 Comunicazione Birra dell'Anno 2019 Comunicazione, social media management Buona Puglia Food Festival 2017 Comunicazione, social management Ceglie Cheese 2013 Comunicazione, social management Birranova Beer Festival 2012- 2013-2014-2015-2018 Comunicazione Dolce Puglia 2010-2011 Comunicazione Hildegard Day 2015 - 2016</p>
<p>Altre qualifiche mondo enogastronomico</p>	<p>Degustatore birra Unionbirrai (UBT) e Giudice in concorsi internazionali</p> <p>Assaggiatore salumi ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) - <i>qualifica conseguita ma non più tesserata</i></p> <p>Sommelier e Degustatore ufficiale AIS (Associazione Italiana Sommelier) - <i>qualifica conseguita ma non più tesserata</i></p> <p>Assaggiatore di vino ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) - <i>qualifica conseguita ma non più tesserata</i></p> <p>Degustatore olio AMEDOO (Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Olio Extravergine di Oliva) - <i>qualifica conseguita ma non più tesserata</i></p> <p>Degustatore cioccolato (scuola Perugia)</p>
<p>Novembre 2001 - Maggio 2009</p>	<p>Ficarra&Mastrosimini snc</p> <p>Agenzia di comunicazione, grafica ed editoria</p> <p>Ruoli ricoperti project manager junior, copywriter, editor, content manager, social media manager. Redattore responsabile delle pubblicazioni.</p>



ISTRUZIONE E FORMAZIONE		
Dicembre 2011 - Ottobre 2013	Tecnico superiore del marketing agroalimentare	5° Livello E.Q.F.
	<p>Corso Tecnico per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari Fondazione ITS Agroalimentare Puglia Area “Nuove tecnologie per il made in Italy. Sistema Alimentare – Settore produzione agroalimentari”</p> <p>marketing, web marketing, comunicazione, eventi, relazioni pubbliche, logistica, strategia d’impresa, business english, filiere agroalimentari, standard di qualità, etichettatura, marketing internazionale</p> <p>Votazione: 98/100</p>	
Gennaio 2012 - Novembre 2012	Business English level B2	
	<p>Corso di alta formazione in Business English Centro formazione Quasar Business English + corso advantage presso Shane Global Language Centre (Londra)</p>	
Ottobre 2011	Food and Beverage Manager	
	<p>Corso di alta specializzazione in Food&Beverage Manager SESEF</p> <p>food&beverage management, gestione costi, personale, magazzino</p>	
Settembre 1995 - Luglio 2000	Maturità linguistica	
	<p>Liceo Linguistico “San Benedetto” Conversano</p> <p>Votazione: 93/100</p>	
FORMAZIONE CONTINUA	<p>Frequenza continua di corsi e workshop di approfondimento e specializzazione in ambito di comunicazione digitale, social media strategy, marketing (Ninja Marketing, Webbit, Life Learning) Master formazione tecnica formatori Slow Food Italia Master formazione tecnica formatori Unionbirrai</p>	




COMPETENZE PERSONALI					
Lingua madre	ITALIANO				
Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B2	C1	B2	B2	C1
	sostenuto nel 2012 esame Business English - Cambridge con risultato: B2				
FRANCESE	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 comunicative	Ottime competenze comunicative conseguite nell'esperienza decennale di docenza nei corsi di formazione				
Competenze organizzative e gestionali	Leadership, coordinamento di team di lavoro (es. evento Radici del Sud), organizzazione strategica eventi				
Competenze professionali	Ottima capacità di scrittura conseguita grazie alle esperienze decennali (2003-2019) nel mondo editoriale				
Competenze informatiche	Patente europea del computer Conoscenza sistemi operativi Mac e Windows Software: pacchetto Adobe Creative Suite Conoscenza linguaggi web				
Patente di guida	Cat. B - automunita				



ULTERIORI INFORMAZIONI

<p> Pubblicazioni Presentazioni Progetti Conferenze Seminari Riconoscimenti e premi Appartenenza a gruppi / associazioni Referenze </p>	<p>Collaborazioni con: Agrodolce, Repubblica Bari Food&Wine, Apulia Magazine Network Blog.it: Gustoblog.it – Travelblog.it - Booksblog.it – Petsblog.it Repubblica Bari, Messaggi in Bottiglia (AIS), Corriere del Mezzogiorno, Le ali del Levante, Paese Nuovo, L'Articolo di Napoli, il Secolo XIX, Passaparola, Sud, Il Levante, Il Resto, Warnews.it, Tabula Rasa, Mentelocale.it, La Zattera, La Forbice (in veste di caporedattrice dal 2007 al 2009), Portagrande (direttore editoriale dal 2007 al 2009 e caporedattrice dal 2003 al 2007), L'Informatore.</p> <p>Pubblicazioni: Racconti in "50 sfumature di fritto" e "Una frisella sul mare" – Lupo Editore – 2014 Raccolta di racconti "Donne e altri animali feroci" – Coniglio editore – settembre 2009 Romanzo "Nessuno mi ha mai battezzata" – Enrico Folci editore – luglio 2008 Raccolta "Pelle sporca" - Besa Editrice – gennaio 2005 Raccolta di scritti "Confessioni di una folle" blogbook edizioni Jumper – settembre 2004 Racconti per antologie con gli editori: Einaudi Stile Libero, Giulio Perrone editore, Eumeswil, Edizioni, Valter Casini Editore, Kairos edizioni, Latelanera.com, LietoColle</p>
<p>Dati personali</p>	<p>Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".</p>
<p>Autocertificazione</p>	<p><i>Avvalendomi della facoltà concessa dall'art. 46 D.P.R. 445/2000, consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità DICHIARO che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.</i></p>

ALLEGATI

	<p style="text-align: right;">In fede, Manila Benedetto</p> 
--	---

