CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome **BRUNO TESTA**

> Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

Aprile 2018/Luglio 2018 • Date (da – a)

• Nome e indirizzo del Laboratorio di Analisi Niro srl Via Toscana, 19 86100 Campobasso (CB)

datore di lavoro

· Tipo di impiego Tecnico di laboratorio

Addetto alle analisi chimiche e microbiologiche su matrici alimentari, acque destinate al consumo · Principali mansioni e responsabilità

umano e non, rifiuti, acque reflue, tamponi di superficie, ricerca di contaminanti; utilizzo di HPLC,

ICP e GC-MS; HACCP e redazione di manuali di autocontrollo.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) Luglio 2014/luglio 2015

> Istituto Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise

· Tipo di impiego Ricercatore scientifico

· Principali mansioni e responsabilità Valorizzazione di uve autoctone del Molise mediante innovazione di prodotto e di processo

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) Maggio/Giugno 2013

• Istituto CSFO - Campobasso

Docente corso Educatore Alimentare • Tipo di impiego

> Materie Igiene alimentare, microbiologia, tecnologie alimentari e prove pratiche

ESPERIENZA LAVORATIVA

14 ottobre 2010 - 31 gennaio 2011 • Date (da – a)

> • settore Agricoltura

 Tipo di impiego Rilevatore censuario per il sesto censimento generale dell'agricoltura – anno 2010 per conto

dell'ISTAT

ESPERIENZA LAVORATIVA

Gennaio/aprile 2009 • Date (da – a)

> • settore Alimentare

Docente corsi per operatori del settore alimentare (OSA) · Tipo di impiego

· Principali mansioni e responsabilità Docente in materia di igiene alimentare e principi di microbiologia

ESPERIENZA LAVORATIVA

Gennaio/dicembre 2008 • Date (da – a)

•Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Agricola Casale Rosa di Felice Pasquale C/da Monteverde 4/a Vinchiaturo (CB)

Tipo di Azienda o settore

 Principali mansioni e responsabilità Controllo della produzione dei prodotti tipici aziendali a partire dalla materia prima fino alla fase

di somministrazione e vendita

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) gennaio/dicembre 2005

Nome e indirizzo del datore di Bio – Alimenta Azienda System - Via Milano 86100 Campobasso

lavoro

• Tipo di impiego Tecnico di laboratorio

Principali mansioni e responsabilità
Addetto alle analisi chimiche - microbiologiche su matrici alimentari, acque destinate al consumo

umano, rifiuti, acque reflue, tamponi di superficie, ricerca di contaminanti.

Il sottoscritto attualmente collabora con il seguente laboratorio nel redigere manuali di autocontrollo secondo il sistema HACCP con successivi prelievi di campioni e relative analisi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 01/07/2014- 31/06/2015

• Nome e tipo di istituto di istruzione Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise

o formazione

Tipologia Assegno di ricerca

Principali materie / abilità
Chimica , microbiologia e tecnologie alimentari

professionali oggetto dello studio

Titolo del progetto "Valorizzazione di uve autoctone del Molise mediante innovazione di prodotto e di processo"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 01/01/2010 – 31/12/2013

• Nome e tipo di istituto di istruzione Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise

o formazione

Titolo conseguito Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti

• Principali materie / abilità Chimica, microbiologia e tecniche biomolecolari

professionali oggetto dello studio

Tutor Dott. Iorizzo Massimo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 01/10/2013 – 31/12/2013

• Nome e tipo di istituto di istruzione Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) - Madrid (Spagna)

o formazione

professionali oggetto dello studio

Tutor Prof.ssa M. Victoria Moreno Arribas

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 01/06/2010 – 31/12/2010

• Nome e tipo di istituto di istruzione Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise

o formazione

• Tipologia Borsa di studio post - lauream

Principali materie / abilità
Chimica e microbiologia

professionali oggetto dello studio

Titolo del progetto "Identificazione, caratterizzazione e impiego di lieviti autoctoni per la valorizzazione dei vini"

responsabile Scientifico Dott. Iorizzo Massimo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 16/06/2009 - 16/04/2010

• Nome e tipo di istituto di istruzione Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise

o formazione

• Tipologia Borsa di studio post - lauream

Principali materie / abilità
Chimica e microbiologia

professionali oggetto dello studio

Titolo del progetto "Identificazione, caratterizzazione e impiego di lieviti autoctoni nella produzione di vini DOC del

Molise" responsabile Scientifico Dott. Iorizzo Massimo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 26 maggio 2011

Nome istituto di formazione
Laboratorio chimico – merceologico Unioncamere Molise in collaborazione con il laboratorio

chimico Camera di Commercio di Torino

• Tipologia Corso sulla gestione del rischio biologico legionellosi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 7 giugno 2011

• Nome istituto di formazione Laboratorio chimico – merceologico Unioncamere Molise in collaborazione con il laboratorio

chimico Camera di Commercio di Torino

• Tipologia Corso sui materiali a contatto con gli alimenti (MCA)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 13 – 14 aprile 2010

• Nome istituto di formazione PST (Parco Scientifico e Tecnologico) di Campobasso

• Tipologia Corso teorico/pratico di analisi di struttura

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno formativo 30 aprile 2003

Nome Ateneo Università degli Studi del Molise

Laurea conseguita
Laurea della durata di 5 anni (vecchio ordinamento) in Scienze e Tecnologie Alimentari

• Titolo della tesi Attività β-glucosidasica di *Oenococcus oeni* nei vini

Votazione conseguita 106/110

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno formativo 1997

• Ente Assessorato alla formazione professionale – Regione Molise – Inforcoop

• Tipologia corso Corso di 500 ore per consulente nel settore Tecnico della Valutazione di Impatto Ambientale (ai

sensi di legge 845/78)

Qualifica conseguita Tecnico della Valutazione di Impatto Ambientale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno formativo 1994

Diploma conseguito Maturità linguistica

Votazione conseguita 43/60

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua

ITALIANO

ALTRA LINGUA

INGLESE

Capacità di lettura
Capacità di scrittura
Capacità di espressione orale
SCOLASTICA
SCOLASTICA

ALTRA LINGUA

FRANCESE

Capacità di lettura
Capacità di scrittura
Capacità di espressione orale
SCOLASTICA

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

BUONA CAPACITÀ DI INTERAGIRE CON GLI ALTRI IN MODO COSTRUTTIVO E SOCIEVOLE. OTTIMA ABILITÀ DI RENDERE AGGREGANTE IL GRUPPO DI CUI FACCIO PARTE; LE DOTI CHE MI CARATTERIZZANO SONO LA CAPARBIETÀ E LA PERSEVERANZA CHE MI AIUTANO A RAGGIUNGERE QUALUNQUE SCOPO DA ME PREFISSATO IN QUALSIASI SITUAZIONE. SONO SEMPRE DISPONIBILE A NUOVI RAPPORTI INTERPERSONALI

ED ALLA CONOSCENZA DI COSE E LUOGHI CHE NON CONOSCO.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ DI PIANIFICARE LE ATTIVITÀ DA SVOLGERE IN MODO AUTONOMO E PROFICUO

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

BUONA CONOSCENZA DI MICROSOFT PACCHETTO OFFICE, NAVIGAZIONE INTERNET E POSTA ELETTRONICA LE SUDDETTE ABILITÀ SONO STATE ACQUISITE NEI VARI INCARICHI DI LAVORO SVOLTI E CON UNO STUDIO

DA AUTODIDATTA E DI AUTO AGGIORNAMENTO

BUONA CAPACITÀ ORGANIZZATIVA

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

ACQUISITA PER PURO DILETTO UNA BUONA CAPACITÀ E PAZIENZA A LIVELLO AMATORIALE DI LAVORI DI

BRICOLAGE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

SVOLGO ATTIVITÀ DI DANZA NELLO SPECIFICO BREAK –DANCE E FINO AL 2009 ANCHE IN QUALITÀ DI ISTRUTTORE PRESSO LA SCUOLA DI DANZA SCARPETTE ROSSE DI CAMPOBASSO ;SONO UN AMANTE DI TUTTI GLI SPORT INFATTI SONO ANCHE CINTURA NERA DI KICKBOXING E HO PRATICATO NUOTO PER 6

ANNI.

PATENTE O PATENTI

Patente B

Campobasso, 05/12/2018

Informativa di cui al Regolamento UE 2016/679

In relazione al trattamento dei dati personali, è possibile esercitare in ogni momento i diritti di cui agli artt. 15 e ss. Del Regolamento UE 2016/679.