

+ CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

BRUNO TESTA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 12/2020 – 12/2021
- Istituto Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
- Tipologia Borsa di Ricerca
- Abilità professionali Caratterizzazione di starter microbici, analisi chimico-fisiche e strumentali, analisi microbiologiche e genetiche su campioni di uve di differenti cultivar allevate in condizioni pedoclimatiche diverse.
- Titolo del progetto *“Sviluppo di colture microbiche ad attività protettiva per il comparto enologico”.*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 10/2015 – 10/2016
- Istituto Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
- Tipologia Borsa di studio
- Abilità professionali Isolamento, identificazione e caratterizzazione di batteri lattici
- Titolo del progetto *“isolamento di batteri lattici da prodotti della filiera apistica”*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 29/11/2010 - 15/04/2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
- Titolo conseguito Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti - XXVI Ciclo
- Principali materie / abilità Chimica, microbiologia e tecniche biomolecolari
- Titolo della tesi di dottorato Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti – XXVI Ciclo
- Isolamento, identificazione e caratterizzazione tecnologica di *Lactobacillus plantarum* da vini rossi tradizionali dell'Italia Meridionale
- Tutor Prof. Iorizzo Massimo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 26/05/2011
- 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) 07/06/2011
- 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)	01/06/2010-31/12/2010
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
• Tipologia	Borsa di studio
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Chimica e microbiologia
Titolo del progetto	<i>“Identificazione, caratterizzazione e impiego di lieviti autoctoni per la valorizzazione dei vini”.</i>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	16/06/2009 - 16/04/2010
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
• Tipologia	Borsa di studio
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Chimica e microbiologia
Titolo del progetto	<i>“Identificazione, caratterizzazione e impiego di lieviti autoctoni nella produzione di vini DOC del Molise”.</i>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	13-14/04/2010
• Nome istituto di formazione	PST (Parco Scientifico e Tecnologico) di Campobasso
• Tipologia	Corso teorico/pratico di analisi di struttura

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Anno formativo	30/04/2003
• 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 <i>Oenococcus oeni</i> 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
• Nome istituto	Istituto Tecnico Sperimentale Statale - Campobasso
• Diploma conseguito	Maturità linguistica
• Votazione conseguita	43/60

INCARICHI DI FORMAZIONE E DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI

• Date (da – a)	01/02/2022 - 31/01/2023
• Istituto	Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
• Tipologia	Assegno di Ricerca
• Attività svolta	Analisi chimico-fisiche e strumentali, analisi microbiologiche e genetiche, microvinificazioni.
• Titolo del progetto	<i>“Valutazione di ceppi microbici isolati da filiere viti-vinicole in habitat differenti” - PRIN 2017</i> <i>“Influence of Agro-climatic conDitions on the microbiome and genetic expression of grApevines</i>

INCARICHI DI FORMAZIONE E DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI

- Date (da – a) 06/12/2019 - 05/12/2020
 - Istituto Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
 - Tipologia Assegno di Ricerca
- Attività svolta Campionamento e cattura di maschi riproduttori di Trota Mediterranea, di materiale genetico e seme per l'avvio della prima criobanca del seme.
- Titolo del progetto *"Individuazione dei riproduttori di Trota Mediterranea (S. macrostigma) per l'avvio della prima criobanca del seme"* - Life Nat.Sal.Mo - Life17 NAT//IT/000547

INCARICHI DI FORMAZIONE E DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI

- Date (da – a) 06/12/2018 - 05/12/2019
 - Istituto Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
 - Tipologia Assegno di Ricerca
- Attività svolta Analisi chimico-fisiche e strumentali, analisi microbiologiche e tecniche di microscopia. Campionamenti acqua di fiume, seme di Trota Mediterranea e materiale per analisi microbiologiche e genetiche.
- Titolo del progetto *"Valutazione dell'idoneità dell'habitat della trota Salmo macrostigma"* - Life Nat.Sal.Mo - Life17 NAT//IT/000547

INCARICHI DI FORMAZIONE E DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI

- Date (da – a) 11/07/2014 - 10/07/2015
 - Istituto Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
 - Tipologia Assegno di Ricerca
- Attività svolta Vinificazione di uve, analisi chimico-fisiche e microbiologiche su uve e vini finiti.
- Titolo del progetto *"Valorizzazione di uve autoctone del Molise mediante innovazione di prodotto e di processo"* - PSR 2007/2013.

INCARICHI DI FORMAZIONE E DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI STRANIERI

- Date (da – a) 01/10/2013 - 31/12/2013
 - Istituto Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) - Madrid (Spagna)
- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio Microbiologia alimentare, tecniche strumentali e biomolecolari
- Tutor Prof.ssa M. Victoria Moreno Arribas

ATTIVITÀ DIDATTICA IN AMBITO ACCADEMICO

- Date (da – a) 2018 - 2023
 - Istituto Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
- Attività svolta Attività didattica di supporto (seminari, lezioni ed esercitazioni pratiche in laboratorio di microbiologia) svolta nell'ambito dei seguenti corsi:
 - Biologia dei microrganismi generale e sistematica, Docente Prof.ssa Mariantonietta Succì (CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise);
 - Microbiologia Agro-Alimentare, Docente Prof. Massimo Iorizzo (CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise);
 - Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare, Docente Prof. Raffaele Coppola CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università

degli Studi del Molise).

- Microbiologia e biotecnologie degli alimenti, Docente Prof.ssa Mariantonietta Succi (CdL in Scienze e Culture del Cibo, Università degli Studi del Molise).

• Materie Microbiologia

ATTIVITÀ DIDATTICA DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

- Date (da – a) 2016-2021
- Istituto Di.A.A.A.- Università degli Studi del Molise
- Attività svolta Attività di servizio e tutoraggio agli studenti per la predisposizione di numerose tesi di Laurea sperimentali rivestendo il ruolo di Correlatore nell'ambito dei corsi di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise.

COMUNICAZIONI A CONVEGNI

- Date (da – a) 24-28/10/2016 - Bento Gonçalves - Brazil
- Nome congresso 39th World Vine and Wine Congress; 14th General Assembly of the OIV; Vitiviniculture: Technological advances to market challenges – *“Selection and Technological properties of Lactobacillus plantarum malolactic starters able to release wine odorant aglycones from grape glycosidic aroma precursors”*
- Date (da – a) 1-3/07/2015 - Milano - Italia
- Nome convegno Joint ICC/AISTEC World Expo Milan 2015 Grains for feeding the world – *“Phenolic composition and antimicrobial activity of wheat germ extract”*
- Date (da – a) 30/07/2014 – Campobasso - Italia
- Nome convegno Programma di sviluppo rurale della Regione Molise 2007/2013 - *“Tecnologie innovative per il potenziamento dell'attività anti-ossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa.*
- Date (da – a) 14-18/09/2010 – Rimini - Italia
- Nome convegno 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition (IBS2010) – *“Effect of phenolic compounds on the growth and L-Malic acid metabolism of Oenococcus oeni”; “Presence of lactic acid bacteria in wines from Southern Italy”*

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 07/2020
- Ente Molise verso il 2000 Srl
- Tipologia Docente per corso di formazione
- Materie Chimica e microbiologia connesse alla lavorazione delle cagliate e paste filate.
- Corso di formazione *“Operatore delle lavorazioni lattiero casearie”.*

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 04/2018 – 07/2018
- Nome e indirizzo datore di lavoro Laboratorio di Analisi Niro srl Via Toscana, 19 86100 Campobasso (CB)
- Tipo di impiego Tecnico di laboratorio
- Principali mansioni e responsabilità Addetto alle analisi chimiche e microbiologiche su matrici alimentari, acque destinate al consumo umano, rifiuti, acque reflue, tamponi di superficie, ricerca di contaminanti; HACCP e redazione di manuali di autocontrollo.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 05/2013 – 06/2013
- Istituto Centro Servizi Formazione Occupazione (CSFO) - Campobasso
- Tipo di impiego Docente corso Educatore Alimentare
- Materie Igiene alimentare, microbiologia, tecnologie alimentari e prove pratiche.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 14/10/2010 – 31/01/2011
- settore Agricoltura
- Tipo di impiego Rilevatore censuario per il sesto censimento generale dell'agricoltura - anno 2010 per conto dell'ISTAT.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 01/2009 – 04/2009
- settore Alimentare
- Tipo di impiego Docente di corsi per operatori del settore alimentare (OSA)
- Principali mansioni e responsabilità Docente in materia di igiene alimentare e principi di microbiologia

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 01/2008 – 12/2008
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Agricola Casale Rosa di Felice Pasquale C/da Monteverde 4/a Vinchiaturro (CB)
- Tipo di Azienda o settore Alimentare
- 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) 01/2005 – 12/2005
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Bio - Alimenta Azienda System-Via Milano, 86100 Campobasso
- Tipo di impiego Tecnico di laboratorio
- Principali mansioni e responsabilità Addetto alle analisi chimiche e microbiologiche su matrici alimentari, acque destinate al consumo umano, rifiuti, acque reflue, tamponi di superficie, ricerca di contaminanti.
La collaborazione continua in materia di HACCP

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRA LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura Buona
- Capacità di scrittura Buona
- Capacità di espressione orale Buona

ALTRA LINGUA

FRANCESE

- Capacità di lettura Buona
- Capacità di scrittura Scolastica
- Capacità di espressione orale Scolastica

SPAGNA

- Capacità di lettura Buona
- Capacità di scrittura Scolastica
- 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 lavoro. Predisposizione all'instaurazione di rapporti interpersonali e alla conoscenza di nuove cose e luoghi.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buona capacità organizzativa
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

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Acquisita per puro diletto una buona capacità e pazienza a livello amatoriale di lavori di bricolage

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Attività di calisthenics e amante di tutti gli sport, con particolare passione per kickboxing (cintura nera) e nuoto.

PATENTE

Patente B

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

Campobasso, 04/04/2023