

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome

TESTA BRUNO

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Istituto
- Tipologia
- Abilità professionali

Dicembre 2018/Dicembre 2019

Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca

Analisi chimico-fisiche (pH, conducibilità elettrica, COD, BOD, pesticidi, ossigeno disciolto, anioni e cationi, metalli pesanti) e strumentali (GC-MS; ICP; spettrofotometria), analisi microbiologiche, tecniche di microscopia.

Campionamenti acqua, seme di trota, materiale per analisi genetica e microbiologiche

Titolo del progetto

“ Valutazione dell’idoneità dell’habitat della trota Salmo macrostigma ”

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Aprile 2018/Luglio 2018

Laboratorio di Analisi Niro srl Via Toscana,19 86100 Campobasso (CB)

Tecnico di laboratorio

Addetto alle analisi chimiche e microbiologiche su matrici alimentari, acque destinate al consumo 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)
- Istituto
- Tipologia
- Abilità professionali oggetto dello studio

Ottobre 2015/Ottobre 2016

Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise

Borsa di studio

Analisi microbiologiche e genetiche

Titolo del progetto

“Isolamento batteri lattici da prodotti della filiera apistica”

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Istituto
- Tipologia
- Abilità professionali

Luglio 2014/Luglio 2015

Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise

Assegno di ricerca

Analisi chimico-fisiche, analisi microbiologiche, tecniche di vinificazione e appassimento delle uve

Titolo del progetto

“Valorizzazione di uve autoctone del Molise mediante innovazione di prodotto e di processo”

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Istituto
- Tipo di impiego
- Materie

Maggio/Giugno 2013

CSFO - Campobasso

Docente corso Educatore Alimentare

Igiene alimentare, microbiologia, tecnologie alimentari e prove pratiche

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)

14 ottobre 2010 – 31 gennaio 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) Gennaio/aprile 2009
- Settore Alimentare
- Tipo di impiego Docente 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) Gennaio 2008/dicembre 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) gennaio/dicembre 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 - 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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 01/01/2010 – 31/12/2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise
- Titolo conseguito Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Chimica, microbiologia e tecniche biomolecolari
- Tutor Dott. Massimo Iorizzo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 01/10/2013 – 31/12/2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) - Madrid (Spagna)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Microbiologia e tecniche biomolecolari
- 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 Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise

istruzione o formazione	
• Tipologia	Borsa di studio <i>post - lauream</i>
• 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	Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise
• Tipologia	Borsa di studio <i>post - lauream</i>
• 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)	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 <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

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRA LINGUA	
	INGLESE
• Capacità di lettura	Buona
• Capacità di scrittura	Scolastica
• Capacità di espressione orale	Scolastica
ALTRA LINGUA	
	FRANCESE
• 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 cui faccio parte. Le doti che mi caratterizzano sono la caparbia e la perseveranza che mi aiutano a raggiungere qualunque scopo da me prefissato e in qualsiasi situazione. Sono sempre disponibile a nuovi rapporti interpersonali ed alla conoscenza di cose e luoghi che non conosco.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Buona capacità organizzativa Capacità di pianificare 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	Svolgo attività di street workout, ho svolto attività di danza nello specifico break-dance in qualità anche di istruttore presso la scuola di danza scarpette rosse di Campobasso, sono anche cintura nera di kickboxing e ho praticato nuoto per sei anni
PATENTE O PATENTI	Patente B

Campobasso, 02/12/2019

FIRMA


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.