

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome BRUNO
Cognome TESTA
Nazionalità Italiana
Data di nascita [REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a) Dicembre 2020 – Dicembre 2021
• Istituto Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise
• Tipologia Borsa di ricerca
• Abilità professionali Analisi microbiologiche, chimico-fisiche e genetiche
Titolo del progetto *"Sviluppo di colture microbiche ad attività protettiva per il comparto enologico"*

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a) Dicembre 2019 - Dicembre 2020
• Istituto Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise
• Tipologia Assegno di ricerca
• Abilità professionali Campionamento e cattura di maschi riproduttori, di materiale genetico e seme per l'avvio della criobanca del seme
Titolo del progetto *"Individuazione dei riproduttori di trota Mediterranea (S. macrostigma) per l'avvio della prima criobanca del seme"*

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a) Dicembre 2018 - Dicembre 2019
• Istituto Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise
• Tipologia Assegno di ricerca
• Abilità professionali 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) Aprile 2018 - Luglio 2018
• Nome e indirizzo del 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 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) Ottobre 2015/Ottobre 2016
• Istituto Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise
• Tipologia Borsa di studio
• Abilità professionali oggetto dello studio Analisi microbiologiche e genetiche
Titolo del progetto *"Isolamento batteri lattici da prodotti della filiera apistica"*

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Luglio 2014/Luglio 2015
- Istituto Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise
- Tipologia Assegno di ricerca
- Abilità professionali 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) Maggio/Giugno 2013
- Istituto CSFO - Campobasso
- Tipo di impiego Docente corso Educatore Alimentare
- Materie 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 Vinchiaturo (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	Prof. 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 istruzione o formazione	Di. 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 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 <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 -glucosidasi 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
 • 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 microsofi 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

Patente B

Campobasso, 01/02/2022

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