

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **TESTA BRUNO**

Nazionalità Italiana

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 chimico-fisiche, strumentali, microbiologiche e genetiche su campioni di uve di cultivar diverse provenienti da diverse condizioni pedo-climatiche e analisi sui vini finiti
- Titolo del progetto *“Sviluppo di colture microbiche ad attività protettiva per il comparto enologico”*

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Marzo 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) 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 prima 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 e strumentali, analisi microbiologiche e tecniche di microscopia. Campionamenti acqua di fiume, seme di trota e materiale per analisi microbiologica e genetica.
- Titolo del progetto *“Valutazione dell'idoneità dell'habitat della trota Salmo macrostigma”*

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Aprile 2018/Luglio 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) Luglio 2014/luglio 2015
- Istituto Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise
- Tipologia Assegno di ricerca

- Abilità professionali
- Titolo del progetto

Analisi chimico-fisiche e microbiologiche su uve e vini

“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)
 - settore
- Tipo di impiego

14 ottobre 2010 – 31 gennaio 2011

Agricoltura

Rilevatore censuario per il sesto censimento generale dell'agricoltura – anno 2010 per conto dell'ISTAT

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Gennaio/aprile 2009

Alimentare

Docente corsi per operatori del settore alimentare (OSA)

Docente in materia di igiene alimentare e principi di microbiologia

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

Gennaio/dicembre 2008

Azienda Agricola Casale Rosa di Felice Pasquale C/da Monteverde 4/a Vinchiatura (CB)

Alimentare

Controllo della produzione dei prodotti tipici aziendali a partire dalla materia prima fino alla fase di somministrazione e vendita

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

gennaio/dicembre 2005

Bio – Alimenta Azienda System - Via Milano 86100 Campobasso

Tecnico di laboratorio

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)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Tipologia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Titolo del progetto

01/07/2014- 31/06/2015

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

Assegno di ricerca

Chimica, microbiologia e tecnologie alimentari

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

01/01/2010 – 31/12/2013

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

- Titolo conseguito
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Tutor

Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti
Chimica, microbiologia e tecniche biomolecolari
Prof. Iorizzo Massimo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Tutor

01/10/2013 – 31/12/2013
Istituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) - Madrid (Spagna)
Microbiologia e tecniche biomolecolari
Prof.ssa M. Victoria Moreno Arribas

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Tipologia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Titolo del progetto

01/06/2010 – 31/12/2010
Di.A.A.A. - Università degli Studi del Molise
Borsa di studio *post - lauream*
Chimica e microbiologia
“Identificazione, caratterizzazione e impiego di lieviti autoctoni per la valorizzazione dei vini”
responsabile Scientifico Dott. Iorizzo Massimo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Tipologia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Titolo del progetto

16/06/2009 - 16/04/2010
Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise
Borsa di studio *post - lauream*
Chimica e microbiologia
“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)
- Nome istituto di formazione
- Tipologia

26 maggio 2011
Laboratorio chimico – merceologico Unioncamere Molise in collaborazione con il laboratorio chimico Camera di Commercio di Torino
Corso sulla gestione del rischio biologico legionellosi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome istituto di formazione
- Tipologia

7 giugno 2011
Laboratorio chimico – merceologico Unioncamere Molise in collaborazione con il laboratorio chimico Camera di Commercio di Torino
Corso sui materiali a contatto con gli alimenti (MCA)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome istituto di formazione
- Tipologia

13 – 14 aprile 2010
PST (Parco Scientifico e Tecnologico) di Campobasso
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 <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 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	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

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

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

Cercemaggiore, 10.02.2022