

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome Nome
Telefono (lavoro)
E-mail

Struttura Semplice di
assegnazione
Struttura Complessa

Provera Riccardo
011 2686 384
riccardo.provera@izsto.it

S.S. Istopatologia
S.C. Diagnostica Specialistica

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Periodo 01/10/2023 – TUTT'ORA
- Datore di lavoro ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA
VIA BOLOGNA 148 - 10154 TORINO - ITALY
- Settore / Struttura **S.C. Diagnostica Specialistica**
- Tipologia di contratto e Profilo *CONTRATTO A T.D. - COLLABORATORE PROFESSIONALE DI RICERCA SANITARIA
(Legge n. 205 del 27 dicembre 2017)*
- Principali attività e responsabilità Addetto alle attività tecniche e di gestione progettuale in sanità animale e sicurezza alimentare

TITOLI DI STUDIO

TRAINING PROFESSIONALE

- Periodo 09/2020 – 03/2023
- Ateneo Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
- Tesi "An assessment of the environmental, economic, and social sustainability of an urban beekeeping activity"
votazione finale: 105/110
- Titolo Laurea in Food System Management
- Classificazione nazionale LM - 77 (codice)
- Periodo 10/2022 – 12/2022
- Ateneo Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
- Titolo Borsa di studio per periodo di ricerca all'estero per la preparazione della tesi di laurea magistrale
- Periodo 09/2015 – 03/2020
- Ateneo Università degli Studi di Torino
- Tesi "Etichettatura nutrizionale front of package"
votazione finale: 98/110
- Titolo Laurea in Tecnologie Alimentari
- Classificazione nazionale L - 26 (codice)
- Periodo 09/2019 – 11/2019
- Ateneo Università di Torino
- Titolo Tirocinio curriculare presso il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

LINGUE STRANIERE

INGLESE

Ascolto: B2, Lettura: B2, Interazione: B2, Produzione orale: B2, Scritto: B2

**ULTERIORI
INFORMAZIONI**

Partecipazione ai seguenti convegni/eventi formativi/webinar:

“Comunicazione efficace e sicurezza degli integratori alimentari, come accrescere la fiducia del consumatore”

“Insetti nell'alimentazione umana e animale: nutrire il futuro in modo sostenibile”

“Sicurezza, qualità e sostenibilità della carne: un trinomio possibile”

“Proteine alternative: sfide e opportunità per l'innovazione nel settore alimentare”

“Carne coltivata: vantaggi e rischi di un alimento innovativo”

“Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”

Data 08/08/2024

autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV

ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”

e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)