# Curriculum vitae

# INFORMAZIONI PERSONALI

# Magazzù Giuseppe

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

### 07/01/2008-alla data attuale

# Analista chimico - dal 2012 Vice-Responsabile del Laboratorio - dal 2015 Responsabile Area Chimica - Assistente Responsabile Qualità

Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Messina

Impiego nel Laboratorio del CoRFilCarni (ACCREDIA 0682) con I seguenti compiti:

- Analisi cromatografiche, spettrofotometriche e ICP/MS su matrici alimentari.
- Analisi chimiche finalizzate alla determinazione dei parametri da inserire nella dichiarazione nutrizionale degli alimenti in accordo al Reg CE 1169/2011 (Grassi, acidi grassi, carboidrati, zuccheri, fibra alimentare, sale, colesterolo, umidità, ceneri, ecc.)
- Analisi chimiche finalizzate alla determinazione dei parametri nutrizionali da inserire nei cartellini degli alimenti zootecnici (Umidità, proteine grezze, grassi grezzi, fibra grezza, frazioni fibrose (NDF, ADF, ADL), amido, ceneri, ecc.)
- Analisi chimiche finalizzate alla caratterizzazione degli oli d'oliva in accordo al Reg. CE 2568/91 e 702/2007.
- Studio di nuove procedure analitiche per l'analisi di microcomponenti nutrizionali (acidi grassi, amminoacidi, ecc.) e contaminanti (micotossine, pesticidi, metalli pesanti) in matrici alimentari:
- Carne, pesce e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati
- Cereali e prodotti derivati
- Frutti in guscio e prodotti derivati
- Alimenti ad uso zootecnico

L'attività ha comportato la messa a punto di nuove procedure e metodologie che hanno coinvolto differenti tipologie strumentali sia per l'analisi di analiti sia inorganici che organici (spettroscopie e spettrometrie ottiche, ICP/MS, gas cromatografia, HPLC e fluorescenza).

- Un approfondimento particolare ha riguardato le tecniche cromatografiche accoppiate alla spettrometria di massa.
- Supporto alle attività legate all'organizzazione e alla gestione del laboratorio, giungendo alla nomina nel 2012 alla nomina di Vice-Responsabile del Laboratorio.
- Dal 2015 Responsabile Tecnico dell'Area Chimica, con il compito di gestire e monitorare l'attività analitica, dare supporto tecnico-scientifico agli operatori, sviluppare e validare nuovi metodi analitici.
- Dal 2016 Assistente Responsabile Qualità, con il compito di supportare il Responsabile Qualità per lo svolgimento di tutte attività previste.

# 10/07/2018-alla data attuale

# Consulente Qualità

Ambiente e Sicurezza, Messina

Servizio di consulenza per il mantenimento dell'accreditamento del laboratorio (ACCREDIA 1625) in conformita alla UNI EN ISO/IEC 17025.

## 23/06/2008-31/12/2015

## Ricercatore

Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Messina

Collaborazione tecnico-scientifica nei seguenti progetti di ricerca:

- Produzione di vitelli pregiati da carne da bovine allevate in Sicilia EMBRIOCARNE
- Qualità e tracciabilità della carne di bufalo BuFilCarne
- PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell'Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari
- BIO4BIO Valorizzazione Biomolecolare ed energetica di biomasse residuali del settore

agroindustriale ed ittico

■ PO FESR Regione Siciliana 2007/2013 – ASSE 4 linea d'intervento 4.1.2.A – operazioni di tipo a) —Progetto "AGRIVET – Centro per l'Innovazione dei Sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazione dell'Agroalimentare" CUP G46D15000170009

con il compito di sviluppare, mettere a punto e validare metodiche analitiche (cromatografiche, spettroscopiche, ecc.), al fine di valutare le caratteristiche qualitative di alimenti zootecnici, carne e prodotti derivati e sottoprodotti dell'industria agroalimentare.

### 02/04/2013-10/07/2017

## Ricercatore

Università degli Studi di Messina

Borsista e/o assegnista di ricerca nei seguenti progetti progetti:

- Nuovo sistema per la lunga conservazione a temperatura ambiente di liquidi e granulari alimentari mediante trattamento a radiofrequenza auto modulante denominato DAITEC. Per il quale è stata svolta L'attività "Studio ed identificazione di analiti utilizzabili come marker per la messa in evidenza di variazioni chimici-nutrizionali in prodotti lattiero-caseari sottoposti a trattamenti termici convenzionali e non convenzionali"
- Valorizzazione dei residui dell'industria dolciaria
- Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti Biologici della produzione a scopi Energetici, la riduzione degli Sprechi Alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la Valorizzazione della frazione Edibile del rifiuto solido urbano BE & SAVE

Con il compito di caratterizzare dal punto di vista chimico-nutrizionale di sottoprodotti dell'industria alimentare e scarti alimentari provenienti dalla GDO, al fine testare il loro potenziale utilizzo in alimentazione animale.

### 13/07/2009-11/09/2009

## Analista

Università degli Studi di Milano

Prelievo di campioni biologici presso aziende avicole e successive analisi chimiche

# 07/2008-09/2008

# Ricercatore

Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia

Collaborazione nel Progetto "Interventi nutrizionali in caprette da rimonta di razza Girgentana", per effettuare lo studio, l'analisi e la caratterizzazione del profilo nutrizionale, in materie prime e mangimi utilizzati per l'alimentazione delle caprette da rimonta.

## 03/05/2010-25/08/2014

# Docente

Università degli Studi di Messina

Incarico di docenza nei seguenti corsi formazione:

- PAN Lab Ricercatore esperto in sistemi innovativi per la gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti di origine animale. Insegnamento "Elementi di chimica analitica" (20 ore)
- BIO4BIO -Tecnico laureato per la filiera mangimistica e delle produzioni zootecniche. Insegnamento "Tecniche di analisi" (25 ore)
- Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche. Insegnamento "Chimica e principi nutritivi" (20 ore) presso Istituto Superiore Antonello, Messina.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

# 26/01/2018

# Iscrizione all'Ordine dei Chimici della Provincia di Messina con numero 536/A

### 15/04/2013

## Dottorato di Ricerca

Università degli Studi di Messina

> Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche presso il Dipartimento di Chimica dell'Università di Messina. Obbiettivo della ricerca lo sviluppo di nuovi sensori molecolari per la determinazione di zuccheri.

Titolo della tesi: Sintesi di Nuovi Acidi Boronici Basati su Bodipy Core come Sensori per 1,2-dioli.

21/12/2007 Laurea in Chimica

Università degli Studi di Messina

Titolo della tesi sperimentale "Determinazione dei carotenoidi nell'olio essenziale di mandarino

mediante HPLC multidimensionale", relatore Prof.ssa Paola Dugo.

Votazione 97/110

03/07/1997 Diploma di Maturità Scientifica

Liceo Scientifico Statale Archimede, Messina

Votazione 49/60

03/07/2018 Corso di formazione relativo agli aspetti tecnici legati alla stima

> dell'incertezza di misura secondo l'approccio ISO 11352 e gestione della Ripetibilità allargata (o Riproducibilità interna) mediante carte

di controllo Unichim

31/07/2017 Idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "ADDETTO

ANTINCENDIO" per attività a rischio di incendio ELEVATO

Comando Provinciale Vigili del Fuoco - Messina

05/05/2016 Corso di formazione ICP - MS modello iCAP Q

Thermo Scientific

24/02/2016 Partecipazione al Corso "Definizione del contesto interno ed

esterno dell'organizzazione dell'azienda alla luce della nuova ISO

9001:2015" Corso qualificato AICQ SICEV, valido per

l'aggiornamento degli Auditor di Parte Terza alla nuova norma ISO

9001:2015 AICQ SICEV

03/07/2015 Corso teorico - pratico. Qualità e incertezza nel laboratorio

microbiologico ISO 7218. ISO 11133 e ISO 19036

Società Italiana di Biologia Applicata

23/04/2015 Partecipazione al corso "Strategie avanzate di sviluppo metodo

(HPLC)"

Phenomenex

22/04/2015 Partecipazione al corso "Trucchi e segreti dell'HPLC"

Phenomenex

20/02/2015 Superamento esame finale del corso "Auditor/Responsabili Gruppo

di Audit di Sistemi di Gestione per la Qualità" qualificato CEPAS (40

ore)

**ANGQ** 

05/12/2014 Pai

Partecipazione al corso di 24 ore "Auditor/Responsabili Gruppo

Audit interni di SGQ nei Laboratori di Prova"

**ANGQ** 

02/10/2014

Partecipazione al corso "CONTAMINANTI PERICOLOSI PER LA SALUTE PUBBLICA: PROCEDURE PER UN CORRETTO ACCREDITAMENTO E VALUTAZIONE DEI RISCHI LEGALI."

Star Ecotronics

12/12/2008

Corso di Formazione e Addestramento per il Personale che Frequenta i Laboratori D.L.vo 81/08 art. 36-37"

Servizio Autonomo di Prevenzione e Protezione dell'Università degli Studi di Messina

05/07/2005

Attestato di partecipazione al corso per la valutazione dei rischi e buona prassi nei laboratori scientifici (27 ore)

Università degli Studi di Messina

### **COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre

italiano

# Lingue straniere

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B1	B1	B1	B1
A1	A1	A1	A1	A1

inglese spagnolo

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Possiedo buone capacità comunicative e di interazione con le persone e buone capacità come relatore, affinate in occasione della presentazione di lavori scientifici e nelle docenze in corsi di formazione.

Competenze organizzative e gestionali

Capacità di lavorare in team e di coordinare il lavoro delle persone acquisita nella mia attività di Vice Responsabile del Laboratorio e Responsabile Tecnico dell'Area Chimica.

# Competenze professionali

L'attività qui riassunta, insieme alla frequentazione di corsi di formazione, ha permesso in particolare l'acquisizione delle seguenti capacità:

- Ampia conoscenza delle procedure e dei processi legati all'accreditamento ed alla certificazione dei laboratori, nonché alla validazione dei metodi di prova ed al calcolo dell'incertezza di misura;
- Buona esperienza nello svolgimento di Audit interni in laboratori di analisi sia chimici che microbiologici, in conformità alla norma ISO 19011;
- Buona esperienza nella gestione e organizzazione di un laboratorio di analisi;
- Buone conoscenze delle procedure di taratura dei misuratori di temperatura e volume;
- Elevata esperienza nell'analisi chimica di matrici alimentari;
- Approfondita conoscenza delle tecniche analitiche di tipo cromatografico, spettrofotometrico e della spettrometria di massa;

■ Buona conoscenza della legislazione relativa ai controlli ufficiali sugli alimenti.

## Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE					
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi	
Utente autonomo	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente autonomo	

### Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Certificazione ECDL Full Standard in conformità al Syllabus e al "Regolamento per la Certificazione delle Competenze Digitali"

Certificazione ECDL IT-Security - Livello Specialized

Certificazione ECDL Standard

- Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office, in particolare approfondita conoscenza di Excel
- Conoscenza dei sistemi operativi Windows e IOS Apple, conoscenza di base dell'ambiente Linux

## Patente di guida

B

## **ULTERIORI INFORMAZIONI**

## Attività scientifica

 Caratterizzazione tecnologica e nutrizionale del formaggio caprino di razza Nicastrese quale strumento di valorizzazione delle produzioni autoctone e tutela della biodiversità

Floro De Nardo, Vincenzo Chiofalo, Maria Elena Furfaro, Giuseppe Magazzù, Luigi Liotta VI World Congress of Agronimists, Milano 14 – 18 Settembre 2015

 Fruit and vegetable by-products silage: physico-chemical, nutritional and parasitological characterization

Giuseppe Carcione, Alessia D'Agata, Giuseppe Spanò, Alessandro Margiotta, Massimiliano Pagliaro, Riccardo Fiumanò, Giuseppe Magazzù, Giuseppe D'Angelo, Ettore Napoli, Salvatore Giannetto and Vincenzo Chiofalo

Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Perugia 15-17 Giugno 2015 ISBN 978-88-909002-0-7

■ Chemical and technological traits of Nero Siciliano dry-cured ham

Ambra Rita Di Rosa, Giuseppe Magazzù, Vittorio Lo Presti, Nirey Velez-Cervera, Alessandro Zumbo Italian Journal of Animal Science vol. 14: s. 1, 2015

- Technological and quality characteristics of Bresaola from Cinisara cattle breed Luigi Liotta, Flavia Trentacoste, Giuseppe Magazzu, Giuseppe D'Angelo, Vincenzo Chiofalo Italian Journal of Animal Science vol. 14: s. 1, 2015
- Chemical and microbiological characterization of fruit and vegetable by-products silage

Alessia D'Agata, Giuseppe Carcione, Giuseppe D'Angelo, Riccardo Fiumanò, Filippo Giarratana, Giuseppe Magazzù, Alessandro Margiotta, Massimiliano Pagliaro, Giuseppe Spanò, Vincenzo Chiofalo

Italian Journal of Animal Science vol. 14: s. 1, 2015

■ Fruit and vegetable waste: physico-chemical and nutritional characterization for utilization in animal feeding

V. Chiofalo, G. Cargione, A. D'Agata, G. D'Angelo, R. Fiumanò, G. Magazzù, A. Margiotta, M. Pagliaro, G. Spanò

Food Tech Congress, Novi Sad 28-30 Ottobre 2014

- Facile synthesis of boronic acids on a BODIPY core with promising sensitivity towards polyols Massimiliano Cordaro, Placido Mineo, Francesco Nastasi and Giuseppe Magazzù RSC Adv., 2014, 4, 43931–43933
- Conveniente sintesi di 1,7-Diaza-12-Crown-4

G.Magazzù, A.Scala, C.Lo Vecchio, M.Cordaro

Convegno congiunto delle sezioni Sicilia e Calabria della Società Chimica Italiana, Messina 1-2 Dicembre 2011

 Nuove tecnologie per il miglioramento degli aspetti nutrizionali del salame di bufalo. Influenza del grasso di suino Nero Siciliano sulla composizione acidica

A. Ferrante, V. Chiofalo, M.E. Furfaro, G. Magazzù, S. Antoci

Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Fiera Milano 9-10 maggio 2011

■ Lupin seed for the crop-livestoch food chain

Gresta F., Abbate V., Avola G., Magazzu' G., Chiofalo B.

Ital. J. Agron. / Riv. Agron., 2010, 4:333-340

■ Valutazione della varietà di lupino da granella per la Filiera Agro-Zootecnica

F.Gresta, V.Barrile, V.Abbate, G.Magazzù, B.Chiofalo

XXXVIII Congresso della Società Italiana di Agronomia, Firenze 21-23 Settembre 2009

 Study of nutritional and antinutritional characteristics of Narbonne Vetch (Vicia narbonensis) grain variety "Velox

Lo Presti V., Cavallaro M., Magazzù G., Venora G., Pagliaro M., Chiofalo V.

Xth Mediterranean Symposium, Corte 6-8 Novembre 2008

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali.

17/10/2018 Firma

firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.Lgs. n. 93 1993