

Data di nascita: 02/12/1977 | (+39) 3881839145 | [magazzug@gmail.com](mailto:magazzug@gmail.com) | Italia

## ● ESPERIENZA LAVORATIVA

---

15/09/2020 – ATTUALE

**AUDITOR** – ACCREDIA DIPARTIMENTO LABORATORI

---

Ispettore tecnico ACCREDIA per la valutazione della conformità alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 dei laboratori di prova.

01/2018 – ATTUALE

**ATTIVITÀ LIBERO PROFESSIONALE** – CONSULENTE TECNICO-GESTIONALE PER LABORATORI DI PROVA

---

- Servizio di consulenza finalizzato al mantenimento, sviluppo ed implementazione di Sistemi di Gestione Qualità di Laboratori di Prova in conformità alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e UNI EN ISO 9001.
- Supporto tecnico analitico per lo sviluppo e validazione di metodi chimico-analitici su diverse matrici (alimenti, acque, rifiuti, ecc.) utilizzando differenti tecniche analitiche (HPLC, GC, ICP-OES, ecc.).
- Supporto tecnico per la stesura di procedure per la taratura di misuratori di massa, volume e temperatura.
- Formazione interna per il personale dei Laboratori di Prova.
- Audit interni finalizzati alla verifica di conformità alle UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e UNI EN ISO 9001 nei Laboratori di Prova;
- Servizio di consulenza e formazione per aziende del settore alimentare nell'ambito della sicurezza e igiene degli alimenti (HACCP).

25/02/2019 – ATTUALE – Catania

**TECNICO DI LABORATORIO CHIMICO** – S.C.P. S.R.L. (ACCREDIA 1352)

---

Esecuzione, sviluppo e validazione di metodi di analisi chimica (ICP-OES, HPLC, GC, ecc) in alimenti, acque, rifiuti e suoli.

10/01/2019 – ATTUALE – Milazzo

**RESPONSABILE QUALITÀ** – CAPONE LAB S.R.L. (ACCREDIA 1798)

---

- Responsabile Qualità per l'implementazione ed il mantenimento del Sistema Gestione Qualità in conformità alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e alla UNI EN ISO 9001.
- Responsabile dei Calcoli Statistici per la verifica e l'elaborazione dei dati relativi alla validazione dei metodi di prova e delle tarature interne ed esterne

07/01/2008 – 22/02/2019

**ANALISTA CHIMICO - DAL 2012 VICE-RESPONSABILE DEL LABORATORIO - DAL 2015 RESPONSABILE AREA CHIMICA** – CONSORZIO DI RICERCA FILIERA CARNI (ACCREDIA 0682)

---

- Analisi chimiche su matrici alimentari, finalizzate alla determinazione di parametri nutrizionali e contaminanti.
- 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.

Messina

23/06/2008 – 10/07/2017

**RICERCATORE** – UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA; CONSORZIO DI RICERCA FILIERA CARNI

---

Partecipazione a progetti di ricerca industriale in campo alimentare, finalizzati al miglioramento dei processi produttivi, della tracciabilità e del riutilizzo dei sottoprodotti agroalimentari.

- Produzione di vitelli pregiati da carne da bovine allevate in Sicilia – EMBRIOCARNE
- Qualità e tracciabilità della carne di bufalo – BuFilCarne
- PAN Lab
- BIO4BIO – Valorizzazione Biomolecolare ed energetica di biomasse residuali del settore agroindustriale ed ittico
- "AGRIVET – Centro per l'Innovazione dei Sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazione dell'Agroalimentare"
- nuovo sistema per la lunga conservazione a temperatura ambiente mediante trattamento a radiofrequenza - DAITEC;

- valorizzazione dei residui dell'industria dolciaria;
- BE & SAVE.

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**

---

20/02/2015

**AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ QUALIFICATO CEPAS (40 ORE) – ANGQ**

---

15/04/2013

**DOTTORATO DI RICERCA IN SCIENZE CHIMICHE** – Università degli Studi di Messina

---

21/12/2007

**LAUREA IN CHIMICA** – Università degli Studi di Messina

---

## ● COMPETENZE LINGUISTICHE

---

**Lingua madre:** ITALIANO

**Altre lingue:**

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
<b>INGLESE</b>	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

## ● COMPETENZE ORGANIZZATIVE

---

**Competenze organizzative**

---

- Esperienza nella gestione del personale e delle risorse materiali;
- capacità di leadership;
- attitudine al problem solving;
- orientamento agli obiettivi;
- resistenza allo stress;
- proattività.

## ● **COMPETENZE PROFESSIONALI**

---

### **Competenze professionali**

---

- 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;
- esperienza nello svolgimento di Audit interni in laboratori di analisi sia chimici che microbiologici, in conformità alla norma ISO 19011;
- esperienza nella gestione e organizzazione di un laboratorio di analisi;
- approfondite conoscenze delle procedure di taratura dei misuratori di temperatura, massa e volume;
- esperienza nell'analisi chimica di matrici alimentari ed ambientali;
- approfondita conoscenza delle tecniche analitiche di tipo cromatografico, spettrofotometrico e della spettrometria di massa;
- buona conoscenza della legislazione relativa ai controlli ufficiali degli alimenti, delle acque e dei rifiuti.

## ● **CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO**

---

18/03/2021

**L'accreditamento dei laboratori di prova e taratura secondo la nuova UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 (25 h) - ISPRA ACCREDIA**

---

19/09/2020

**Emergenza sanitaria COVID-19: gestione dei rischi in ambito nutrizionale e alimentare - Istituto Superiore di Sanità**

---

04/09/2020

**Corso qualifica ispettori ACCREDIA (30 h) - ACCREDIA**

---

10/07/2020

**Pulizia disinfezione e sanificazione - Modalità operative correlate all'ambiente di lavoro - Federazione Nazionale degli Ordini dei Chimici e dei Fisici**

---

09/07/2020

**Food Fraud e Food Defence - Federazione Nazionale degli Ordini dei Chimici e dei Fisici**

---

06/04/2020

**Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto - Istituto Superiore di Sanità**

---

19/10/2019

**L'approccio per processi e il concetto di gestione del rischio (Risk Based approach nella nuova norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 - Forma Consulting**

---

10/10/2019

**Tossicologia alimentare - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna**

---

03/10/2019

**La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna**

---

24/09/2019

**Il rischio legionella nelle acque destinate al consumo umano - FEDERLAB**

---

28/11/2018

**La qualità nei laboratori di prova: Analisi del contesto ed approccio all'analisi e gestione del rischio in un laboratorio di prova - UNICHIM**

---

03/07/2018

**Aspetti 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**

---

31/05/2017

**Idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "Addetto Anticendio" rischio di incendio elevato (30h) - Corpo Nazionale VVF Comando Provinciale Messina**

---

21/03/2016

**Definizione del contesto esterno ed interno dell'organizzazione dell'azienda alla luce della nuova ISO 9001:2015 - AICQ**

---

03/07/2015

**Corso teorico pratico. Qualità e incertezza nel laboratorio microbiologico ISO 7218, ISO 1113, e ISO 19036 - Associazione Nazionale di Biologia Applicata**

---

23/04/2015

**Strategie avanzate di sviluppo metodo in HPLC - PHENOMENEX**

---

22/04/2015

**Trucchi e segreti dell'HPLC - PHENOMENEX**

---

20/02/2015

**Auditor/Responsabili Gruppo di Audit di Sistemi di Gestione per la Qualità - ANGQ**

---

05/12/2014

**Auditor/Responsabili Gruppo di Audit interni di SGQ nei Laboratori di Prova - ANGQ**

---

02/10/2014

**Contaminanti pericolosi per la salute pubblica: Procedure per un corretto accreditamento e valutazione dei rischi legali - Star Ecotronics Milano**

---

## ● **PUBBLICAZIONI**

---

**Effetti dell'integrazione della dieta per pecore da latte con residui agrumari sulle caratteristiche fisico-chimiche e sul profilo acidico del grasso del formaggio - L. Liotta, A. Zumbo, A. R. Di Rosa, G. D'Angelo, G. Magazzù, V. Chiofalo**

---

XXIII Congresso Nazionale SIPAOC, 12-14 settembre 2018, Napoli

**Caratterizzazione tecnologica e nutrizionale del formaggio caprino di razza Nicastrese quale strumento di valorizzazione delle produzioni autoctone e tutela della biodiversità - F. De Nardo, V. Chiofalo, M. E. Furfaro, G. Magazzù, L. Liotta**

---

VI World Congress of Agronomists, Milano 14 - 18 Settembre 2015

**Fruit and vegetable by-products silage: physico-chemical, nutritional and parasitological characterization - G. Carcione, A. D'Agata, G. Spanò, A. Margiotta, M. Pagliaro, R. Fiumanò, G. Magazzù, G. D'Angelo, E. Napoli, S. Giannetto, V. 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 - A. R. Di Rosa, G. Magazzù, V. Lo Presti, N. Velez-Cervera, A. Zumbo**

---

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

**Technological and quality characteristics of Bresaola from Cinisara cattle breed - L. Liotta, F. Trentacoste, G. Magazzu, G. D'Angelo, V. Chiofalo**

---

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

**Chemical and microbiological characterization of fruit and vegetable by-products silage - A. D'Agata, G. Carcione, G. D'Angelo, R. Fiumanò, F. Giarratana, G. Magazzù, A. Margiotta, M. Pagliaro, G. Spanò, V. 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 - M. Cordaro, P. Mineo, F. Nastasi and G. 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, 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-livestock food chain - F. Gresta, V. Abbate, G. Avola, G. Magazzu', B. Chiofalo**

---

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

---

Xth Mediterranean Symposium, Corte 6-8 Novembre 2008

## ● **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

---

### **Trattamento dei dati personali**

---

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 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).