

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**MATTIA MAGAGNINI**

Indirizzo

**Residenza:** [REDACTED] **60022 Castelfidardo (AN), Italia**

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

28 GENNAIO 1980

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)

**[01/2012 ad oggi] Studio Biotecnica di Magagnini e Malatini ass.ti**, Via Pio La Torre 33, 60022 Castelfidardo (AN), Studio professionale multidisciplinare di consulenza.

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Professionista titolare.**

• Tipo di azienda o settore

Studio di consulenza nel campo della biologia applicata e servizi ingegneristici applicati; offre consulenze tecnico-scientifiche nei seguenti settori: ambientale, agroalimentare, farmaceutico, sanitario e delle energie rinnovabili. Allo studio è annesso un laboratorio analisi.

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Lo Studio Biotecnica di Magagnini e Malatini associati è anche centro di formazione territoriale ANFOS per erogazione corsi di formazione in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Le Studio è composto dalle seguenti macroaree:

*Tecnologia e cicli ambientali delle acque, del suolo e del sottosuolo*

Controllo e gestione delle problematiche chimiche e microbiologiche delle matrici acqua, suolo sottosuolo.

Controllo e gestione degli impianti idrici tecnici (esempio: legionella, potabilità delle acque e controllo delle infezioni ospedaliere), acque di scarico, sotterranee e potabili.

*Biogas*

Supporto tecnico ed analitico agli impianti di digestione dei sottoprodotti agronomici volti alla produzione energetica.

*Servizi ingegneristici ed Igiene*

Redazione dei DVR e realizzazione di corsi di formazione in materia di sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro

Rifiuti e gestione delle acque reflue. Supporto nell'iter autorizzativo per autorizzazioni ambientali

Supporto nell'implementazione di Sistemi qualità e sistemi di gestione

integrati.

Redazione del manuale autocontrollo igienico-sanitario (HACCP).

Redazione pratiche amministrative (igienico-sanitarie) per aziende alimentari.

Supporto alla progettazione di impianti di trattamento delle acque potabili e impianti di depurazione

*R&S Farmaceutica, Nutraceutica e Dispositivi Medici*

I servizi tecnico-scientifici offerti riguardano la formulazione di nuovi prodotti o miglioramento degli esistenti, la realizzazione di razionali scientifici, rapporti con il Ministero della Salute ed Enti Preposti, il supporto nella realizzazione di capitolati tecnici di fornitura, la realizzazione di prove tecniche per la valutazione della qualità, stabilità ed attività dei prodotti finiti e materie prime.

*Laboratorio analisi*

Analisi tecniche nei settori descritti sopra

**Dal 2015** è CTU presso il Tribunale di Ancona

**[06/2015 -07/2018] Nominato Direttore Tecnico in due aziende farmaceutiche.**

**[02/2006 - 11/2011] Penta srl poi Natural way srl, Via del Consorzio 23, 60015 Falconara Marittima (AN), azienda alimentare produzione integratori alimentari e mangimi complementari**

**QUALIFICA: Quadro**

**RUOLO funzione di Direttore tecnico stabilimento di produzione di Falconara Marittima**

Attività svolte:

Gestione dei un gruppo di lavoro Controllo Qualità, Autocontrollo e ricerca e sviluppo.

Responsabile Controllo Qualità. Sviluppo procedure di controllo qualità chimica e microbiologica.

Responsabile della formazione ordinaria e straordinaria del personale alimentarista.

Referente ministeriale (Ministero della Salute) per la qualità e la sicurezza del prodotto finito alimentare e zootecnico.

Responsabile della valutazione e validazione della qualità produttiva.

Responsabile della definizione dei protocolli di analisi chimica e microbiologica e genetica relativi alle materie prime utilizzate.

Responsabile della valutazione tossicologica dei prodotti formulati.

Studio e sviluppo della politica di formazione degli operatori.

Gestione delle linee strategiche utilizzate dall'ufficio acquisti per la parte di competenza.

Valutazione ed accreditamento fornitori.

Valutazione periodica delle linee di produzione e programmazione della sostituzione delle stesse.

Responsabile del laboratorio di Ricerca e Sviluppo e formulista supervisore.

Referente scientifico per la messa a punto di dossier di notifica ministeriale di nutraceutici ed alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

Responsabile dell'industrializzazione e valutazione del rapporto costo/ricavo dei processi produttivi.

Responsabile dell'emissione delle procedure aziendali e del rispetto delle stesse.

Referente Aziendale e tutor aziendale per il progetto formativo degli studenti della facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche ( corso di laurea in scienze degli alimenti)

Referente Aziendale e tutor aziendale per il progetto formativo degli studenti della facoltà di Scienze Biologiche dell' Università Politecnica delle Marche.

Gestione del protocollo HACCP e controllo qualità interno

**[06/2005] Penta srl Via del Consorzio 23, 60015 Falconara Marittima (AN), azienda alimentare produzione integratori alimentari e mangimi complementari**

**QUALIFICA: Impiegato tecnico**

**RUOLO** Impiegato tecnico, responsabile del controllo qualità e ricerca e sviluppo,

Attività svolte:

Formulista e revisore delle formule già esistenti.

Ivi conseguita conoscenza delle GMP necessarie per la produzione di prodotti nutraceutici zootecnici ed umani.

Approfondimento del protocollo HACCP necessario nelle aziende alimentari.

Impegnato in prima persona nella progettazione e formulazione, sviluppo e produzione dei prodotti sopra esposti.

Coordinazione della produzione pilota di un nuovo prodotto.

Studio delle modifiche agli impianti di produzione, che si rendono necessarie di volta in volta.

Valutazione dei processi e identificazione dei punti critici, studio dei metodi di controllo degli stessi.

Conseguita esperienza sulle tecniche farmaceutiche e sulla fitoterapia, in quanto sono stati approfonditi ed elaborati prodotti a base di estratti di droghe vegetali, proteine ed intermedi metabolici .

**[01/02/2005 al 07/06/2005] Tecnico di laboratorio responsabile del controllo qualità materie prime presso l'Industria Chimica Adriatica (I.C.A. s.p.a.) Via Sandro Pertini, 52 62012 Civitanova Marche (MC).**

Conoscenza delle problematiche che intervengono sulle diverse variabili che regolano la produzione. Sviluppo, programmazione, gestione delle metodologie di prova per analizzare la qualità delle materie in entrata. Cura del rapporto con i fornitori: gestione delle non conformità, variazioni delle specifiche del prodotto. Coordinamento dei controlli qualità tra i reparti.

Dal **[2001]** al **[2004]** studente interno del gruppo di ricerca coordinato dalla prof. Laura Mazzanti del dipartimento di Biochimica dell' Università politecnica delle Marche. Approfondimento delle tecniche biochimico-analitiche applicate alla ricerca, della raccolta e del trattamento dei dati analitici ricavati.

Studio degli aspetti caratterizzanti le patologie endocrino metaboliche: Diabete mellito tipo 1, tipo 2, GDM, obesità e anoressia nervosa.

Sviluppo di progetti di tesi per gli studenti in particolare:  
 Determinazione di inquinanti ed effetto su determinati parametri biochimici, su matrice biologica (mitili, pesci e mammiferi).  
 Determinazione degli effetti di patologie metaboliche sull'uomo.  
 Supporto tecnico-scientifico durante lo svolgimento di diversi protocolli di ricerca e nella messa a punto di metodi analitici. Supporto tutoriale a studenti laureandi e tirocinanti.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**Da 2009 al 13/04/2012**

**UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE, facoltà di Medicina e Chirurgia**

*Scuola di specializzazione in Scienza dell'alimentazione votazione finale: 130/130 con lode*

Biochimica della Nutrizione, Analisi chimica degli Alimenti, Igiene degli Alimenti, Statistica per la ricerca biomedica, Operazioni unitarie della tecnologia alimentare, Microbiologia degli alimenti, Fisiologia della nutrizione,

Statistica medica, Metodologia. Epidemiologica e Igiene, Processi e Tecnologie Alimentari, Qualità nutrizionale degli Alimenti, Valutazione dello stato nutrizionale, Igiene alimenti e nutrizione, Tecnologia alimentare e qualità nutrizionale

Biochimica Nutrizione, Sanità pubblica medicina delle Comunità, Tecniche dietetiche, Organizzazione, programmazione e Gestione dei servizi sanitari

**SPECIALISTA IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE INDIRIZZO NUTRIZIONE APPLICATA**

**10/1999 al 04/11/2004**

**UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE, Facoltà di Scienze Biologiche**

*Laurea v.o. in Scienze Biologiche indirizzo Biotecnologie votazione finale 110/110 con lode*

Chimica generale ed inorganica, Citologia ed Istologia, Fisica, Istituzioni Matematiche, Zoologia, Chimica Organica, Chimica Biologica, Laboratorio di Chimica, Laboratorio di Fisica, Botanica, Genetica, Biologia Molecolare, Fisiologia Vegetale, Ecologia, Microbiologia Generale, Biologia dello Sviluppo, Chimica Fisica, Microbiologia Applicata (Microbiologia Alimentare), Biotecnologie delle Fermentazioni, Biochimica Applicata, Biochimica Comparata, Anatomia Comparata, Biotecnologie Farmacologiche, Fisiologia Generale, Genetica dei microrganismi, Ingegneria Genetica, Neurochimica, Laboratorio di biologia sperimentale 1, Laboratorio di biologia sperimentale 2, Lingua inglese

Il piano di studi è stato strutturato al fine di acquisire competenze principalmente in due macroaree: la chimica-biochimica e la microbiologia (dal punto di vista genetico, ecologico e applicativo).

**[5/07/1999] ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE "E. MATTEI" DI RECANATI (MC). Diploma di perito industriale specializzazione Chimica con votazione finale di 94/100 presso Svolta tesina personale dal titolo: "Depurazione delle acque reflue, metodi fisici, chimici e biologici".**



## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

#### PRIMA LINGUA

#### ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- • Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

## ALTRE CAPACITÀ E

### COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

Costante partecipazione a convegni e corsi di aggiornamento sulla sicurezza alimentare, microbiologia industriale, legislazione in merito alla produzione di prodotti per l'alimentazione, fisiologia della nutrizione e biotecnologie applicate ai processi industriali alimentari e non.

## ITALIANO

## INGLESE

OTTIMO

BUONO

DISCRETO

## SPAGNOLO

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

Alta capacità di relazione e di lavoro di gruppo.

COORDINAMENTO DELLE RISORSE UMANE, ORGANIZZAZIONE DI UN GRUPPO DI LAVORO E GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE. DISBRIGO DELLE PARTICHE MINISTERIALI RELATIVE AL SETTORE DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI. GESTIONE E RISPETTO DEL BUDGET. FORMAZIONE SPECIALISTICA IN CAMPO DI QUALITÀ ED IGIENE.

OTTIMA CONOSCENZA DEL SISTEMA OPERATIVI MICROSOFT E DEL PACCHETTO OFFICE  
OTTIMA CONOSCENZA DELLE METODICHE ANALITICHE STRUMENTALI PER ANALISI DI MATRICI BIOLOGICHE E NON.

OTTIMA CONOSCENZA DELLA STRUMENTAZIONE HPLC, GLC, SPRETTROSCOPIA UV-VIS.  
OTTIMA CONOSCENZA DI APPARECCHIATURE PER LA PRODUZIONE DI FORME FARMACEUTICHE QUALI: COMPRESSATRICI, INCAPSULATRICI, RIEMPITRICI, GRANULATORI, DOSATRICI.

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

**ULTERIORI INFORMAZIONI****Pubblicazioni:**

1) Balercia G, Moretti S., Vignini A., Magagnini M., Mantero F., Boscaro M., Ricciardo-Lamonica G., Mazzanti L.

2) *Role of nitric Oxide Concentrations on human sperm motility. Journal of Andrology. March/april 2004;25:245-249*

3) Magagnini M.; Parisi R..

*Linee Guida per una sana alimentazione*

**Correlatore nelle seguenti tesi:**

- 1) Creazione di un nuovo prodotto, dall'idea alla produzione. ricerca e sviluppo nel campo dei nutraceutici
- 2) Energia da Biomasse. Processo di Biodigestione Anaerobica in Impianto Pilota di Sottoprodotti e Forsu
- 3) Processo di ricerca e sviluppo di un nutraceutico.

**Docenze:**

Svolte docenze nelle Università degli adulti di Moie, Chiaravalle e Castelfidardo su temi riguardanti l'alimentazione, nutrizione e tecnologia alimentare

Nel 2008 è stato realizzato (grazie al finanziamento del CSV, patrocinio del Comune di Chiaravalle e collaborazione delle associazioni Avis, Aido e Croce Gialla di Chiaravalle), un corso relativo alle sane abitudini alimentari.

Responsabile di corsi e docente per formazione del personale alimentarista industrie alimentari.

Docente per corsi di formazione finanziata in materia di Sistemi qualità, igiene degli alimenti.

**Brevetti ed invenzioni:**

Inventore del brevetto N. 1020160078872. Olio e dispositivo per l'igiene dell'area oculare e perioculare

**ALLEGATI**

[ Se del caso, enumerare gli allegati al CV. ]

Dott. Mattia Magagnini

