

Curriculum Vitae

Informazioni personali

Nome (s) / Cognome (s)
Indirizzo (i)
Telefono (s)
E-mail (s)
Skype

Michele Mazzetti

Nazionalità italiana

Data di nascita 30/12/1963

Sesso Maschio

esperienza professionale

Date
lavoro o posizione ricoperti
principali attività e responsabilità

Aprile 2011 - presente

CTP indirizzo chimico

Supervisione tecnica settore Microinquinanti, Chimica II, Laboratorio AVL (presso Dipartimento ARPAT di Livorno, Via Marradi 1147-116, 57128 Livorno) , sviluppo di metodi analitici per i pesticidi e microinquinanti anche in conformità alla norma UNI-EN-ISO 17025

Principali direttive Europee
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore

Direttiva 2008/105 / CE, Direttiva 2000/60 / CE, Direttiva 97/61 / CE , Decisione 2002/225 / CE
Agenzia di Protezione ambientale ARPAT-Via N. Porpora 22, 50144 Firenze
pubblico istituzionale

Date
Lavoro o posizione ricoperti
attività e responsabilità principale

Ottobre 1999 - Aprile 2011

CTP chimico (fino al 2006 con rapporto di lavoro a tempo determinato)

Supervisione delle attività di analisi negli alimenti di origine non animale
sviluppo di metodi analitici per i pesticidi, IPA, micotossine, coloranti azoici in conformità alla norma UNI-EN-ISO 17025, controllo e lo sviluppo del sistema di qualità

Principali direttive Europee

Direttiva 2002/63 / CE, Regolamento 178/2002, Regolamento 882/2004
Regolamento 396/2005, Regolamento 178/2006, Regolamento 1881/2006
Regolamento 333/2007, Direttiva 2008/105 / CE

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore

Agenzia di Protezione ambientale ARPAT-Via N. Porpora 22, 50144 Firenze
pubblico istituzionale

Date
Lavoro o posizione ricoperti
attività e responsabilità principale

maggio-2009

Relatore

Master in Piante medicinali e aromatiche. Lezioni circa il rischio e il controllo della contaminazione da micotossine

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

Università di Pisa-Facoltà di Farmacia-Via Bonanno 6, 56126 Pisa
Formazione

Date
Lavoro o ricoperti
posizione Principali mansioni e
responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore

novembre 2006 e novembre 2007

Professore a contratto

Docente di "Chimica e qualità degli alimenti", Corso di Laurea in Biotecnologie Agro Industriali.

Università di Pisa-Facoltà di Agricoltura- Via del Borghetto 80, 56124 Pisa
Formazione

appartenenza ad ordini professionali

Data
corpo
Data

Dal maggio 1993
Ordine dei Chimici (Regione Toscana)
Dall'Agosto 2012

corpo

CEN / TC230 / WG1 "metodi acqua analisi-fisiche e biochimiche"
esperto nazionale nominato dal'italiana di accreditamento (UNI)

progetti europei

Date e luogo
Nome del progetto di

2017-2018, Georgia
Twinning Project ENI/2015/037-862 GE/22 "Institutional Strengthening of Environmental Health"

Attività principali mansioni e
responsabilità

Esperto a breve termine per le voci di progetto numero 2.1,2.2,2.4

Date e luogo
Denominazione del progetto

28/11 / 2017-29 / 11/017, Tunisi, Tunisia
TAIEX AGR 64.155 Seminario sulla sicurezza alimentare, regolamentazione dei materiali a contatto con gli alimenti

Principali attività e responsabilità
Titoli presentazioni

Relatore
Materiali da imballaggio e fenomeni di migrazione

Datee Posizione
Nome del progetto
Attività principali mansioni e
responsabilità
Titoli

10/05 / 2017-11 / 05/2017, Tunisi, Tunisia
TAIEX AGR 63162 Seminario sui residui di pesticidi negli alimenti
Relatore
Regolamentazione europea relativa ai residui di pesticidi e disamina dei principali soggetti coinvolti

Date e luogo
Nome del progetto
principali attività e responsabilità

2016-2017, Bosnia-Erzegovina
Twinning Project "BA 12 IB AG 01 – "Further strengthening of capacities of phytosanitary sector"
Esperto a breve termine per la voce di progetto numero 4 (prodotti fitosanitari)

Date e luogo
Nome del progetto

Portogallo, 15-20 settembre 2002

Principali attività e responsabilità

missione di controllo e valutazione(SANCO / 8652/2002) circa la contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici nella catena di produzione di oli vegetali portoghese (European Commission-Health and Consumer Protection Directorate General, Directorate F-Food and Veterinary Office, F4 Food of Plant Origin, Plant Health, Processing and Distribution)
Esperto nazionale per la valutazione dei laboratori pubblici portoghesi circa il controllo della contaminazione di IPA negli oli di sansa

Istruzione e formazione

Date
Titolo della qualifica rilasciata
Principali materie / abilità
professionali oggetto
Nome e tipo di istituto di istruzione
o formazione

1983/06/11 - 0,3 / 02/1993
Laurea Magistrale in Chimica
Chimica organica, Chimica analitica,
Università di Pisa, Chimica e Dipartimento di Chimica industriale

capacità e competenze personali

Madrelingua (s)

italiano

Altre lingue (s)
Autovalutazione
livello europeo (*)
Inglese

Comprensione				parlato				Scritto	
Ascolto		lettura		interazioneorale		orale produzione			
B 1		A 2		B 2		B 1		B 1	

(*) Quadro comune europeo di riferimento (CEF)livello

certificazione di

Capacità e competenze

Buona conoscenza scientifica, giuridica e amministrativa con competenze specifiche su : qualità

	alimentare, analisi dei contaminanti organici (pesticidi, IPA, micotossine, PFAS) in alimenti e matrici ambientali (acque, suolo, nei sedimenti e nel biota).
Capacità e competenze organizzative	Capacità di leadership acquisite nelle attività di vigilanza, nello sviluppo e nella conduzione di progetti Buone capacità organizzative
Capacità e competenze tecniche	elevate competenze in uso, l'impostazione e la manutenzione dei seguenti Sistemi: HPLC: Agilent, Thermo-Fisher e sistemi Waters HPLC-MSD (ione-trappola, triplo quadrupolo, Orbitrap): sistemi Agilent e Thermo-Fisher GC, GC-MSD (quadrupolo, triplo quadrupolo e trappola ionica): sistemi Agilent, Thermo-Fisher e Varian
competenze informatiche e competenze	Competente nell' uso di Word ed Excel
patente di guida	di categoria B

PUBBLICAZIONI

"Sintesi di 3- Vinylpyrrole"; Settambolo R., R. Lazzaroni, Messeri T., Mazzetti M., Salvadori P. ; J. Org. Chem. 1993, 58, 7899

"3-acil-Tosylpyrroles, un eccellente precursore di pirroli 3-vinilidenici"; Settambolo R., Mazzetti M., Pini D., Pucci S., Lazzaroni R., Gazz. Chim. Si. 1994.124.173.

"Metodo di Estrazione Rapida per la Determinazione di Idrocarburi aromatici policiclici in sedimenti marini di origine portuale." Guido Spinelli, Michele Mazzetti, Paola Colombini, Daniela Greco, Bruno Pisani... Boll Chim Igien (1999), 50, 19

"IPA - Validazione del Metodo analitico GC / MS di G.Spinelli e M.Mazzetti (ARPAT-Livorno) per la Determinazione degli Idrocarburi policiclici aromatici NEGLI oli Vegetali"; Pubblicazione su sito web www.foodchem.it a cura del Prof. Fernando Tateo e Monica Bonomi del Laboratorio analisi Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, nei dati del 17/12/2001 Metodo "Determinazione degli Idrocarburi policiclici aromatici IPA per GC / MS NEGLI oli Vegetali", Guido Spinelli, Michele Mazzetti

"IPA (Idrocarburi policiclici aromatici); Pubblicazione su Banca Dati informatica 'Il codice delle Sostanze Alimentari' della ARS Edizioni informatiche Srl; Documento n ° 389 del

01.03.2002."Il Laboratorio analisi Alimenti HRGC / MS / HPLC (Di.Pro.Ve. - Università di Milano) valida il Metodo IPA di di G.Spinelli e M.Mazzetti (ARPAT-Livorno)" Pubblicazione su sito web www.foodchem.it nei dati 08/03/2002.

"Metodo analitico Proposto da G.Spinelli e M.Mazzetti per la Determinazione delle aflatoxine per HPLC in matrici Vegetali (ARPAT - Dipartimento Provinciale di Livorno). Validazione in corso Presso il Laboratorio Analisi Alimenti - Di.Pro.Ve. - Università degli studi di Milano"; Pubblicazione sul sito web www.foodchem.it a cura del Prof. Fernando Tateo e Monica Bonomi del Laboratorio analisi Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, nei dati del 06/05/2002 Metodo "Determinazione delle aflatoxine per HPLC in Matrici Vegetali" Guido Spinelli, Michele Mazzetti.

"Oggetto di Determinazione analitica: aflatoxine (G1, G2, B1 e B2)" su Banca Dati informatica "Il codice delle Sostanze Alimentari" della ARS Edizioni Informatiche Srl Pubblicazione; Documento n ° 392 dell'11 / 09/2002.

"Dati di validazione del Metodo di G.Spinelli e M.Mazzetti per la Determinazione HPLC delle Aflatoxine (ARPAT-Dipartimento Provinciale di Livorno)" Pubblicazione su sito web www.foodchem.it nei dati 21/02/2003

"costituenti volatili della foglie e fiori di Hypericum triquetrfolium Turra", A.Bertoli, F.Menichini, M.Mazzetti, G. Spinelli, I.Morelli; Flavour and Fragrance Journal, 18 (2), 91-94, 2003.

"Guida All'Analisi Chimica degli Alimenti 3, Oli e Grassi Vegetali" di F. Tateo e M. Bonomi Stampato a Milano nel maggio 2004 per Ars Edizioni, pag 147-153: "Determinazione degli Idrocarburi policiclici aromatici per GC / MS NEGLI oli Vegetali con il Metodo di Spinelli e Mazzetti"

"Determinazione di 1-phenylazo-2-naftolo (Sudan I) in polvere di peperoncino e prodotti alimentari contenenti peperoncino mediante GPC clean-up e HPLC con conferma LC / MS", M.Mazzetti, R.Fascioli, I.Mazzoncini, G.Spinelli, I.Morelli, A.Bertoli, additivi alimentari e contaminanti, Vol.21, N ° 10 (ottobre 2004), pp. 935-941

"Aflatoxine B1, B2, G1 e G2 in Alimenti di origine vegetale provenienti da Paesi non UE", M.Mazzetti, R.Fascioli, A.Barontini, G.Spinelli, I.Morelli, A.Bertoli, 1 ° Congresso Nazionale Le micotossine nella filiera agro-alimentare - Riassunti Congressi ISTISAN 04 / C5 a cura di M.Miraglia C.Brera, pag 60.

"produzione costituente Bioactive a St. Wort in vitro radici pelose linee di Giovanni -regenerated vegetali.", Alessandra Bertoli, Annalisa Giovannini, Barbara Ruffoni, Angela Di Guardo, Guido Spinelli, Michele Mazzetti, Luisa Pistelli., Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2008, vol. 56, pag. 5078-5082

"Determinazione di policlorobifenili (PCB) nel biota acquatico a Stazioni di Controllo della costa toscana: Metodo di Estrazione pressurizzata selettiva e Rivelazione gascromatografica una Selezione di Massa (PFSE-GC / MSD)": F. Righini, M. Mazzetti, F. Sbrana, G. Spinelli, P. Righini, Atti del 26 ° Congresso Nazionale AIDII, 25-27 giugno 2008

DATA
3/05/2018

FIRMA
