

INFORMAZIONI  
PERSONALI

## Anna Antonella SPINA



Sesso Femmina | Data di nascita // // // // | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

(da Novembre 2018 a  
marzo 2019)

### Vincitrice Premio di Studio Giovani Meritevoli 2018, istituito dalla Fondazione Italiana di Proteomica.

Università degli Studi di Milano – Dipartimento di Sanità pubblica - Laboratorio di Proteomica dei Microrganismi. Via Celoria 2, Milano.

Progetto di Ricerca dal titolo “*Caratterizzazione del microbiota di alimenti autoctoni: valorizzazione delle proprietà nutraceutiche e probiotiche*”.

#### Attività o settore

- Approfondimento di metodiche classiche di microbiologia e tecniche analitiche di proteomica e metabolomica applicate allo studio di microorganismi sia patogeni che tecnologici
- Analisi delle proteine da applicare alla caratterizzazione territoriale degli alimenti
- Studi e ricerche nell’ambito della qualità e sicurezza degli alimenti e della sanità pubblica
- Approfondimento di metodiche classiche di microbiologia e tecniche analitiche di proteomica e metabolomica applicate allo studio di microorganismi sia patogeni che tecnologici
- Analisi delle proteine da applicare alla caratterizzazione territoriale degli alimenti.

(da 23 Aprile 2018 al 23  
settembre 2018)

### Contratto di collaborazione coordinata e continuativa per attività di ricerca

Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro – V.le Europa, Campus “S.

Venuta”, Germaneto, 88100 Catanzaro – Dipartimento di Scienze della Salute.

- Progetto di Ricerca dal titolo “*La tracciabilità del benessere animale nella vacca da latte e del latte destinato al consumo*”.

#### Attività o settore

- Predisposizione di un idoneo campionamento del latte in sede aziendale e relativo trasporto rispettando le linee guida in materia di prelievi e campionamenti di matrici alimentari nello specifico latte
- Predisposizione di diete sperimentali per monitorare e migliorare il benessere animale nella vacca da latte
- Analisi del profilo qualitativo del latte attraverso Milkoscan FT 200+
- Analisi del profilo acidico del latte attraverso Gas Cromatografia
- Validazione di un metodo per stabilire la tracciabilità del benessere nella vacca da latte
- Studi e ricerche nell’ambito della qualità e sicurezza degli alimenti e della sanità pubblica.

(da 01 Maggio 2018 al 30 maggio 2018)

### Contratto incarico di esercitatore per le esigenze degli studenti del CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali - a.a. 2017/2018

Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro – V.le Europa, Campus “S. Venuta”- Germaneto, 88100 Catanzaro

- Supporto ai laboratori didattici afferenti alla Scuola di Farmacia e Nutraceutica

#### Attività o settore

- Supporto agli studenti nelle attività di laboratorio di Analisi degli alimenti zootecnici;
- Esercitazione degli studenti sulla preparazione del campione alle successive analisi;
- Esercitazione degli studenti sull’ analisi dell’umidità, delle proteine grezze (metodo Kjeldahl), dei lipidi grezzi (metodo Soxhlet), delle ceneri grezze e della fibra grezza.
- Creazione di un’etichetta alimentare;
- Analisi centesimale di cartellino;
- Assistenza nella stesura delle tesi di laurea.

(da 12 Settembre 2017 al 01 dicembre 2017)

## Contratto di affidamento incarico di collaborazione a tempo parziale per supporto alla didattica, ex art. 11 del D.Lgs n. 68/2012-

Università degli Studi "Magna Græcia" di Catanzaro – V.le Europa, Campus "S. Venuta", Germaneto, 88100 Catanzaro

- Supporto agli studenti afferenti alla *Scuola di Farmacia e Nutraceutica*

### Attività o settore

Supporto nelle varie attività agli studenti dei corsi di laurea in Biotecnologie, Farmacia, Medicina Veterinaria e Produzioni Animali.

(da 06 Settembre 2017 al  
06 Ottobre 2017)

## Incarico di collaborazione occasionale per supporto alla ricerca

C.I.S. (Centro Interdipartimentale Servizi Veterinari per la Salute Umana ed Animale) - Università degli Studi "Magna Græcia" di Catanzaro – V.le Europa, Campus "S. Venuta", Germaneto, 88100 Catanzaro

- Progetto di ricerca "Analisi degli alimenti zootecnici e di origine animale".

### Attività o settore

- Analisi degli alimenti di origine animale (carne e derivate, Latte e derivati, Prodotti ittici e uova)
- Preparazione del campione e le successive analisi
- Umidità, Proteina grezza, Lipidi grezzi, Ceneri
- Indagini merceologiche sulle uova provenienti di sistemi di allevamenti convenzionali e biologici: Studio del colore del tuorlo (Spettrofotometro Konica-Minolta CM-700d)
- Profilo qualitativo del latte attraverso analisi al Milkoscan FT+: proteine totali (%), proteina vera (%), lattosio (%), grasso (%), caseina (%), indice crioscopico (m C°), urea (mg/dL), acetone (mM), BHB (mM), A30 (mm), K20 (min.), r (min.) H index
- Collaborazione, con attività di supporto tecnico-scientifico, alla realizzazione di un nuovo protocollo di ricerca per la valorizzazione a scopo alimentare degli scarti delle filiere agricole (olivicola, viti-vinicola, agrumicola) per il miglioramento qualitativo delle produzioni zootecniche.

(da 02 Maggio 2015 al 10

## Responsabile Igiene - HACCP e Management Aziendale

settembre 2016)

Jamir S.R.L., via Gramsci 10, 20900 Monza (MB)

Responsabile Alimentare

**Attività o settore**

- Coordinamento e controllo dello stoccaggio dei prodotti di origine animale;
- Controllo dello stato dei prodotti, periodi di scadenza e modalità di conservazione;
- Verifica quotidiana delle temperature dei sistemi di refrigerazione;
- Ispezione dei banchi da lavoro e linee guida per la pulizia/sanificazione giornaliera;
- - Controllo della separazione dei cibi crudi/cotti, di carni di specie diverse e controllo del packaging;
- Ispezione sull'utilizzo e custodia dei cibi surgelati;
- Riscontro sull'igiene del personale, dei locali ed utensili ad essi adibiti con relativa vigilanza sulle buone norme di pulizia e risanamento;
- Accertamento degli allergeni nei cibi somministrati al pubblico con relative realizzazioni di liste allergeni per i menù;
- Management aziendale nelle relazioni dell'impresa con il pubblico, nella gestione e motivazione del team, nella programmazione di strategie e pianificazioni del marketing e nel controllo del fatturato.

(dal 19 Agosto 2014 al 31 Aprile 2015)

**Co.co.co. per l'attività di supporto alla ricerca "Realizzazione di nuovi prodotti di salumeria a base di carne bovina" del FEASR – PSR 2007-2013 della REGIONE LOMBARDIA**

Università degli studi di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria- Via G. Celoria 10, Milano

Laboratorio Di Ispezione Degli Alimenti Di Origine Animale- Laboratorio Di Fisiologia Veterinaria.

**Attività o settore**

- Controllo qualità dei prodotti di origine animale;
- Analisi per la creazione di etichette nutrizionali dei prodotti di origine animale;
- Analisi e interpretazioni degli acidi grassi e acidi grassi volatili-aromatici;
- Analisi e interpretazione delle ammine-biogene in prodotti ittici e di salumeria;
- Analisi dei corpi chetonici nel latte vaccino;
- Analisi sensoriale di prodotti alimentari della grande distribuzione;
- Collaborazione nelle analisi per la ricerca di pesticidi nel miele e nel tonno;
- Uso e gestione di strumenti quali GAS CROMATOGRAFI, HPLC, LC-MS., estrattore Kjeldahl, estrattore Soxhlet, bilancie elettroniche, muffole, pHmetro

- a sonda, spettrofotometro;
- Stesura di relazioni tecnico/scientifiche;
- Tutoraggio nei percorsi di tesi magistrali degli studenti di STPA.

(dal 04 Dicembre 2010 al  
04 Gennaio 2012)

### Agente in ferma prefissata

Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Crotona, Via Miscello da Ripe 5, 88900  
Crotona

- Servizio di Marina Militare

#### Attività o settore

- Controllo pesca e prodotti ittici– Ufficio Dettaglio
- Vigilanza a bordo dei pescherecci con relativo pescato;
- Ispezione dei prodotti ittici freschi, congelati e surgelati, in particolar modo nei banchi delle peschiere e presso catene di distribuzione;
- Tutela e salvaguardia degli ecosistemi delle riserve marine locali, in particolare modo della fauna;
- Accertamenti sulle frodi alimentari nel settore ittico;
- Collaborazione con l'ARPACAL per i prelievi e le analisi delle acque marine;
- Orientamento negli Istituti di Secondo grado per gli studenti del quinto anno.
- Gestione del personale sottoufficiale e pubbliche relazioni con gli enti esterni.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

(dall' A.A. 2016/2017  
all' A.A. 2017/2018)

### Laurea Magistrale in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche (LM - 9)

Università degli Studi "Magna Græcia" di Catanzaro – V.le Europa, Campus "S.  
Venuta", Germaneto, 88100 Catanzaro

#### Attività o settore

- Conoscenze approfondite sulla struttura e funzione delle biomolecole, delle cellule e degli organi
- Conoscenze approfondite sulle basi molecolari delle malattie e delle risposte difensive negli animali elementari e complessi
- Conoscenze sulle basi molecolari dell'azione dei farmaci
- Conoscenze dei principali agenti eziologici (batteri, virus, miceti ect) delle malattie
- Conoscenze sulla prevenzione delle principali malattie e degli agenti

eziologici

- Conoscenze sulla progettazione di farmaci e presidi biotecnologici
- Conoscenze sulle possibili terapie molecolari in ematologia, genetica ed oncologia
- Conoscenza di metodologie diagnostiche di malattie genetiche, metaboliche, tumorali e da infezione
- Conoscenza delle biotecnologie applicate alla riproduzione animale ed al miglioramento genetico
- Conoscenza delle biotecnologie applicate alla qualità ed alla sicurezza degli alimenti
- Conoscenza delle basi biologiche della riparazione e della rigenerazione
- Conoscenza delle tecniche di rigenerazione e riparazione di tessuti differenziati
- Conoscenza della fisiologia cellulare e molecolare degli organi
- Conoscenza di biomateriali e di materiali sintetici biocompatibili;

Tesi di laurea Sperimentale in Basi molecolari delle Malattie. Relatore: Professore Domenico Britti.

Votazione 110/110 lode

(Febbraio 2018)

### Attestato di formazione FOSS ITALIA

FOSS ITALIA, SpA, Corso Stati Uniti 1/77, 35127 PADOVA (PD)

Service Manager Nicola di Lenna - Docente Dott. Claudio Gentile

- Corso teorico pratico di formazione Milkoscan FT+ presso Università degli Studi di Catanzaro. Nozioni sulle caratteristiche tecniche dello strumento FOSS Milkoscan FT+, sulle modalità di analisi, sul software foss integrator, spiegazione dei range di calibrazione, spiegazioni degli esami di standardizzazione e dei controlli sia di routine che straordinari. Manutenzione dello strumento e gestione dello stesso. Esecuzioni pratiche di analisi su latte fresco.

(Ottobre 2016 a Marzo 2017)

### Attestato di formazione - Medico Veterinario - A.S.P. di Catanzaro - Servizio Veterinario Area "C"

Dott. Anselmo Poerio, Medico Veterinario - Specialista in "Tecnologia Avicola e Patologia Aviaria e Specialista in "Tecnologia e Patologia delle specie avicole, del coniglio e della selvaggina". Viale dei Normanni, 45 - 88100 Catanzaro.

Attività o settore

- Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
- Sicurezza degli alimenti di O. A.: con applicazione dei Reg. CE e dei P.R.R.2016/2017;
- Alimentazione animale: con applicazione dei Reg. CE e dei P.A.A.R.2016/2017;
- S.O.A. con applicazioni del Reg. 1069/09/CE;
- Controllo sull'impiego del farmaco veterinario: farmacovigilanza e farmacovigilanza;
- Vigilanza e controllo sul latte e sulle produzioni lattiero-casearie;
- Benessere animale;
- Altri obiettivi L.E.A.;

(da Maggio 2016 – a  
Ottobre 2016)

### Attestato di frequenza per tecnico in Igiene e Sicurezza Alimentare

Studio tecno-alimentare ELLEGGI- Dott. L. Guercio - via IV novembre 19-23879  
Verderio (LC).

- HACCP, chimica degli alimenti, igiene degli alimenti, legislatura Veterinaria, biologia e microbiologia, sicurezza degli alimenti, prevenzione e controllo delle malattie infettive trasmesse con gli alimenti.
- Formazione del personale di ristorazione e delle aziende agroalimentari.

(dall' A.A. 2010/2011  
all' A.A. 2013/2014)

### Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali

Università degli Studi "Magna Græcia" di Catanzaro – V.le Europa, Campus "S.  
Venuta", Germaneto, 88100 Catanzaro

- Competenza in tutti gli aspetti del sistema di produzione animali, quali la gestione tecnica, igienica ed economica delle imprese zootecniche, agro-zootecniche, faunistico-venatorie e dell'acquacoltura, nonché in quelle che operano nella trasformazione e nella commercializzazione delle produzioni animali;
- Conoscenza dei principi di microbiologia, patologia generale, epidemiologia, profilassi delle malattie infettive e parassitarie degli animali da allevamento ed igiene zootecnica;
- Conoscenze basilari sulla farmacologia e tossicologia in ambito Veterinario;
- Conoscenza dei principi che sovrintendono alla sanità e qualità dei prodotti di origine animale;

- Competenze sulle principali strumentazioni analitiche per il controllo dei prodotti di origine animale;
- Conoscenza della normativa regionale, nazionale e comunitaria relativa al settore agro-alimentare e zootecnico.

Tesi di laurea Sperimentale in Nutrizione e Alimentazione animale: "Integrazione della dieta del vitellone Charolaise x Podolica con semi di lino e vitamina E: riflessi sulla qualità del grasso" Relatore: Prof.ssa Valeria Maria Morittu.

Votazione 110/110 lode

(2012)

### Operatore di Primo Soccorso

Croce Rossa Italiana, via Saffo – 88900 Crotone (KR)

Pratiche di primo soccorso, anatomia, trasporto infermi, protezione civile, uso di dispositivi di sicurezza. Uso del defibrillatore.

(Luglio 2011)

### Brevetto di abilitazione professionale di bagnino di salvataggio

Società Nazionale di salvamento – Via Luccoli 24-4, Genova

- Tecniche di Nuoto;
- Principali nozioni di anatomia umana;
- Pratiche di primo soccorso;
- Uso del defibrillatore;

(Anno Scolastico 2009/2010)

### Diploma di Liceo Classico

Liceo Classico Pitagora, Piazza Umberto I, 88900 – Crotone (KR)

Votazione 96/100

(Anno Scolastico 2009/2010)

### Attestato di livello A2 del C.E.F. Lingua Inglese

British Institutes, via corso Mazzini 107, 88900 – Crotone (KR)

#### COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

ITALIANA

INGLESE

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
A2	A2	A2	A2	A2

Sostituire con la lingua

Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

**Competenze professionali**

Ottima propensione alle relazioni con il pubblico, capacità di adattamento, di ascolto e di comunicazione. Precisione ed affidabilità delle mansioni svolte sia in attività di ricerca scientifica che professionali in genere. Buona capacità nella gestione dei sistemi informatici delle elaborazioni digitali;

Ottima capacità di trasmettere le proprie conoscenze, di coordinamento, supervisione e gestione del personale nell'ambito della realizzazione di progetti di lavoro per il raggiungimento degli obiettivi e dei risultati;

Buona conoscenza delle strumentazioni di laboratorio e delle metodiche per la determinazione delle principali analisi per i prodotti di origine animale e dei mangimi per uso zootecnico.

Competenze acquisite nel campo delle analisi di laboratorio con riferimento ai prodotti di salumeria, latte e derivati, miele e pesce per il Controllo di Qualità.

Conoscenza delle metodiche per le analisi dei mangimi secondo gli standard internazionali dell'Association of Official Analytical Chemists (AOAC), dalla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e dalla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

**Competenza digitale**

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazioni e delle informazioni	Comunicazioni	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente Intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio	Utente Intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato  
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

**Patente di guida**

Patente B.

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**Pubblicazioni**

- Carlotta Ceniti, Agnese Gagliardi, Anna Antonella Spina, Vincenzo Lopreiato, Massimo Fresta, Nicola Costanzo - Passive Microrheology Applied to Milk of Different Species - LXXII Congresso SISVet 20-22 giugno 2018, Torino
- Francesca Trimboli, Anna Antonella Spina, Carlotta Ceniti, Lorenza Polistena, Domenico Britti - Detection of Adulteration in Whey Buffalo Milk Proteins by Capillary Electrophoresis Coupled with PLS Regression- LXXII Congresso SISVet 20-22 giugno 2018, Torino.
- Alessio Soggiu, Viviana Greco, Manuela Tittarelli, Giuliano Garofolo, Anna Antonella Spina, Anna Janowicz, Valentina Paci, Flavio Sacchini, Cristian Piras, Domenico Britti, Luigi Bonizzi, Paola Roncada - Identification of New Candidate Antigens to Support Diva Strategies in Brucellosis - XII Congresso Europeo di

Proteomica 16-20 giugno 2018 Santiago de Compostela.

- Della Badia Antonella., Spina Anna Antonella., Giuseppe Vassalotti., *Capsicum annum L.: An Overview of Biological Activities and Potential Nutraceutical Properties in Humans and Animals. Journal of Nutritional Ecology and Food Research. Volume 4, Number 2 December 2017.*
- Morittu VM, Musco N., Vassalotti G., Gaito S., Della Badia A., Spina AA., Pero ME., Squillacioti C., Tundis R., Mastellone V., - *Effects of total extracts from Capsicum annum L. fruits at two different stages of ripening on oxidative status and metabolic profile in mice. Journal of Nutritional Ecology and Food Research. Volume 4, Number 1, June 2017.*
- Morittu V.M., Spina A.A., Oliverio F.V., Lopreiato V., Poerio A., Britti D. - *Effects of including linseed and vitamin e in a concentrate fed to charolaise x podolica young bulls on lipid quality and beef color - LXXI Convegno SISVet 30 Giugno 2017 Napoli (ID. 137).*

## Seminari

29 Settembre 2017 Catanzaro – Associazione Italiana di Sociologia, Sezione di Sociologia della Salute e della Medicina – **“Alimentazione, salute e dintorni”**.

17 Giugno 2017 – Centro Interdipartimentale Servizi (CIS) Università Magna Graecia di Catanzaro **“Giornata Studio – La lana: da rifiuto a Risorsa”**.

30 Aprile 2017, S. Andrea del Garigliano (FR) - I Congresso di Fitoterapia Umana ed Animale – **“La Fitoterapia possibile: l’Animale e l’Uomo per un benessere olistico”**.

31 Maggio 2017 - Associazione Regionale Allevatori – Centro Interdipartimentale Servizi (CIS) Università Magna Graecia di Catanzaro **“Giornata di Studio sull’allevamento ovi-caprino”**.

24 Maggio 2017 - Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro **“Le nuove frontiere nella stabulazione e nella preclinica”**.

07 Aprile 2016 - Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro (AiFOS) – **“Formazione formatori dell’igiene alimentare: l’HACCP nelle aziende”**.

09 Marzo 2015 - Camera di Commercio di Milano: Confederazione Nazionale dell’Artigianato e della Piccola e Media Impresa – **“Etichetta Trasparente Pianesiana: prevenzione, tutela del consumatore e lotta alle frodi alimentari”**

06 Marzo 2015 - Università degli Studi di Milano - Università Cattolica del Sacro Cuore - Centro per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura **“La carne oggi: qualità e sostenibilità. Esperti, industria e consumatori a confronto”**.

04 Dicembre 2014 – Fondazione Minoprio Biolomb – Associazione Italiana

Agricoltura Biologica Lombardia **“Aspetti normativi e scientifici dell'agricoltura biologica”**.

18 Marzo 2014 - Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro – IRC-FSH **“Sicurezza degli Alimenti e Laboratorio: Ruolo dell'Accreditamento, Ruolo della Ricerca”**.

16 Dicembre 2013 - Gal Kroton **“La carne Bovina: Frollatura tradizionale e tecnologie applicate”**

05/06 Dicembre 2013 - Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro – IRC-FSH **“Dermotossicità e fattori ambientali: Sole, Mare, Cute e....Alimenti”**.

29 Novembre 2013 - Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro – IRC-FSH **“Sicurezza alimentare: la globalizzazione del cibo, rischi, opportunità e prospettive future”**.

## Certificazioni

- **Università Statale degli Studi di Milano (UNIMI)** - Attestazione Scientifica Prof. Luca Maria Chiesa;
- **Dott. Anselmo Poerio** – Attestazione Attività teorico-pratiche;
- **Centro Interdipartimentale Servizi (CIS) Servizi Veterinari per la Salute Umana ed Animale (UMG)** - Attestazione Scientifica Prof. Domenico Britti.
  
- **Università Statale degli Studi di Milano (UNIMI)** - Attestazione Scientifica Prof. Luigi Bonizzi;
- **Marina Militare – Capitaneria di Porto di Crotona**: Elogio scritto;

ALLEGATI

---

**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".

Catanzaro, 01 FEBBRAIO 2019

Anna Antonella Spina