

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	SEBASTIANO BANNI
Indirizzo	DIPARTIMENTO SCIENZE BIOMEDICHE, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
Telefono	070/675-4128 cell. 347/388-4700
Fax	070/675-4191
E-mail	banni@unica.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	23 Luglio 1960

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	2014-
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI
• Tipo di impiego	PROFESSORE ORDINARIO DI FISILOGIA, SSD BIO/09

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1987-1991
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli studi di Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tesi dal titolo "Individuazione e caratterizzazione di acidi grassi con isomerie inusuali in tessuti animali"
• Qualifica conseguita	Dottorato di ricerca in Patologia Sperimentale e Molecolare
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	1984
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli studi di Cagliari
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<i>Tesi sperimentale dal titolo "Separazione e caratterizzazione qualitativa e quantitativa di alcune aflatossine in cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC)"</i>
• Qualifica conseguita	Laurea in Scienze Biologiche
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	110/110 e lode

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

OTTIMA

OTTIMA

OTTIMA

CAPACITÀ E COMPETENZE
NELL'AMBITO DIDATTICO,
ACCADEMICO
E ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

Svolge attività didattica nell'ambito della Fisiologia e della Nutrizione presso l'Università degli Studi di Cagliari, per la laurea magistrale in Biologia cellulare e molecolare, Lauree sanitarie, Scienze Motorie e nella scuola di specializzazione in scienze dell'alimentazione. Dal 2018 è Coordinatore del Dottorato di Ricerca in Medicina Molecolare e Traslazionale e della scuola di specializzazione in scienze dell'alimentazione dell'Università degli Studi di Cagliari. E' membro della Commissione Nazionale per l'abilitazione a Professore Universitario per il settore concorsuale 05/D1-Fisiologia

Ha organizzato diversi congressi internazionali tra cui, nel 2007, il second International Congress on Conjugated Linoleic Acid (CLA) (<http://www.corsiecongressi.it/eventi/evento.php?id=98>).

E' stato membro di due panel di esperti uno del "CLA mechanism of action working group" organizzato dalla Lodders Crokiaan e dalla Cognis e l'altro sui "trans fatty acids" organizzato dall'European Dairy Association.

Presidente dell'European Section of the American Oil Chemists' Society (1997-2000),

Dal 2008 al 2012 è stato nel direttivo dell'International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids (ISSFAL) (<http://www.issfal.org>).

Dal 2013 Membro permanente del comitato "Health and Nutrition" dell'International Dairy Federation

Serve regolarmente come referee per le seguenti riviste scientifiche: J Nutr; J Lipid Res; J Nutr Biochem; Brit J Nutr; Lipids; Eur J Clin Nutr; Nutr Res; Biochim Biophys Acta; J Am Oil Chem Soc; Eur J Lipid Sci Technol; J. Chrom; Pharmacol Res. Cancer Res.

CAPACITÀ E COMPETENZE
NELL'AMBITO DELLA RICERCA
SCIENTIFICA

Le ricerche svolte vertono sul ruolo dei grassi della dieta, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo, nel controllo dell'omeostasi della composizione corporea attraverso la loro influenza sul metabolismo lipidico, energetico e della vitamina A, la percezione gustativa e il comportamento alimentare. Una particolare attenzione è rivolta al possibile ruolo degli eicosanoidi e degli endocannabinoidi la cui biosintesi è modulata da diversi acidi grassi nella dieta e il loro metabolismo e incorporazione nei fosfolipidi tissutali.

Gli studi sono effettuati in diversi modelli sperimentali e nell'uomo in condizioni fisiologiche e di disequilibrio della composizione corporea (cachessia, eccesso di tessuto adiposo viscerale, obesità, squilibri ormonali, malattie genetiche metaboliche, disequilibri del bilancio energetico). In particolare gli studi sono maggiormente concentrati sulle proprietà nutrizionali dell'acido linoleico coniugato (CLA), gli acidi grassi n-3 e l'acido palmitico. Queste ricerche sono state condotte grazie ai seguenti finanziamenti:

2003-06 Finanziamento triennale della Comunità Europea all'interno del 5° Programma Quadro, Key Action Food, Nutrition and Health, n.° QLK1-2002-02362 (responsabile unità e workpackage) "produzione di prodotti lattiero caseari naturalmente arricchiti in acido linoleico coniugato e possibili effetti sull'uomo".

2005-08 FISR Fondo Integrativo Speciale Ricerca Progetto 190 2005-2008 (Rispondibile unità)
"Qualità dei prodotti di origine animale e salute umana: miglioramento della frazione lipidica e minerale del latte e dei latticini di vacca, pecora e capra al fine di accrescere il valore nutraceutico e la sicurezza di questi alimenti."

2005-07 Progetto Regione Autonoma della Sardegna. "Valorizzazione del fiore sardo artigianale. Individuazione di parametri per la definizione delle qualità chimiche, sensoriali e nutrizionali, a salvaguardia del produttore e del consumatore".

2009-11 Progetto PRIN 2008 (Coordinatore nazionale) Valutazione dell'impatto del trattamento dietetico con acido linoleico coniugato (CLA) in modelli sperimentali di patologie metaboliche mediante analisi di proteomica e lipidomica

2011-12 Regione Autonoma della Sardegna,
Titolo: Modulazione dell'attività infiammatoria e metabolica in macrofagi e adipociti mediata dall'arricchimento in metaboliti dell'acido linoleico coniugato (cla) e alfa linolenico coniugato (cala). implicazioni per la terapia nutrizionale della sindrome metabolica.

2010-13 Fondazione Cassa di Risparmio Padova e Rovigo
nell'ambito dei Progetti di Eccellenza dei Programmi nel Settore Ricerca Scientifica,
Titolo: The impact of dairy food rich in CLA: A dietary intervention study in older women with the metabolic syndrome.

2012-13 Progetti di cooperazione scientifica e tecnologica nelle aree tematiche biotecnologie, ICT Bando in attuazione dell'allegato all'accordo di collaborazione sottoscritto dalla regione autonoma della Sardegna e della regione Lombardia "Valorizzazione delle proprietà funzionali e nutraceutiche della frazione a basso peso molecolare ottenuta da estratti naturali"

2014-15 Progetto INNOVARE, P.O.R. FESR 2007-201.

Titolo: Marker plasmatici per la valutazione delle qualità nutrizionali di cibi funzionali lattiero-caseari (NUTRILAT).

2019-2021 Progetto Gal Marghine- bando azione chiave 1.1 – intervento 2
cercare i parametri di qualità dei prodotti zootecnici

Titolo: KENT'ERBAS. Qualità aromatica e nutrizionale di latte, formaggio e carne del Marghine e loro influenza sulla salute umana.

Queste ricerche hanno prodotto più di 100 pubblicazioni a stampa su riviste indicizzate e con impact factor. Ha un totale di 4409 citazioni con un H-index di 37 (fonte Scopus).

Ha servito come referee per diversi progetti sia ministeriali (PRIN) che stranieri:
The Portuguese Foundation for Science and Technology (FCT), 2012
National Science Centre, Poland (2013)

Esperienze Manageriali

Nel 2006 ha fondato, con altri 4 soci, una società spin off accademico dell'Università di Cagliari, la Nutrisearch srl, di cui è stato Presidente fino al 2012.

Brevetti

Risulta inventore di 3 brevetti nell'ambito nutrizionale:

Pub. No. WO/2010/069915

United States Patent Application 20080274203

Pub. No. WO/2008/149177

Allegati

