



**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
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Università degli studi di Cagliari

Tesi sperimentale dal titolo "Separazione e caratterizzazione qualitativa e quantitativa di alcune aflatossine in cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC)"

Laurea in Scienze Biologiche

110/110 e lode

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

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

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

INGLESE

OTTIMA

OTTIMA

OTTIMA

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 scienza dell'alimentazione dell'Università degli Studi di Cagliari.

Dal 2018 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 Lodens 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 2016 Membro del comitato scientifico del Joint International Unit on "Chemical and Biomolecular Research on the Microbiome and its impact on Metabolic Health and Nutrition" tra il CNR e Université Laval (Canada).

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.

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 (Responsabile 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.

2019-2021 Progetto MIUR "Proof of Concept" Area: Agrifood, Codice progetto: POC01_00069
Titolo: Caratterizzazione delle proprietà specifiche dell'acido linoleico coniugato (CLA) in forma fosfolipidica per il trattamento di patologie psichiatriche a base neuroinfiammatoria e individuazione di biomarcatori dell'efficacia terapeutica.

Queste ricerche hanno prodotto più di 110 pubblicazioni a stampa su riviste indicizzate e con impact factor. Ha un totale di 4624 citazioni con un H-index di 38 (fonte Scopus).

