

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Cossu Stefano
Telefono	+39 366. 5051.101
E-mail	nutrizione.cossu@gmail.com
Sito Web	www.centronutriben.it
Nazionalità	Italiana
Codice Fiscale	CSS SFN 76M12 B354S
Partita IVA	03341420929

PROFILO PROFESSIONALE

Titolo	Biologo Nutrizionista
Libera professione	Studio privato: via Alghero 40, Cagliari via Catalani 24, Quartu Sant'Elena (CA)
Abilitazione	Esame di Stato: 15/06/2007 – Università degli Studi di Cagliari
Albo Professionale	Ordine Nazionale dei Biologi – Albo Professionale sez. A n. 061930

COMPETENZE

Scienze Biologiche - Nutrizione umana

Elaborazione diete personalizzate
Antropometria e bioimpedenziometria
Educazione Alimentare
Ristorazione collettiva
Ricerca in nutrizione umana e composizione corporea

FORMAZIONE

Date	Da Settembre a Dicembre 2010 – ore totali: 90
Qualifica conseguita	Master in Nutrizione Umana – Consulente Educatore Alimentare
Nome e tipo di istituto	Nutriform San Francesco
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Fisiologia della nutrizione; Composizione corporea ed Antropometria; Trattamento del sovrappeso e dell'obesità; Nutrizione e diabete; Disturbi del Comportamento Alimentare; Alimentazione nell'età della crescita e in età senile; Gravidanza e allattamento; Alimentazione patologia-correlata; Integratori Alimentari; Intolleranze Alimentari ed Allergie; Fondamenti di Nutrigenetica
Date	Da Gennaio a Dicembre 2008
Qualifica conseguita	Master Universitario di 2° livello in “Biotecnologie in Diagnostica Molecolare”
Nome e tipo di istituto	Università degli Studi di Urbino, Facoltà di Scienze e Tecnologie
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Metodi di genomica e proteomica applicati alla diagnostica molecolare, immunoenzimatici e citofluorimetrici. Reagenti e strumentazioni per applicazioni diagnostiche
Date	18/12/2006
Qualifica conseguita	Laurea in Scienze Biologiche - corso di laurea quinquennale a ciclo unico (vecchio ordinamento). Votazione finale: 110/110 e lode
Nome e tipo di istituto	Università degli Studi di Cagliari, Facoltà di Scienze MMFFNN

PUBBLICAZIONI

“New specific bioelectrical impedance vector reference values for assessing body composition in the Italian-Spanish young adult population” *American Journal of Human Biology* 27:871-876 (2015)

ESPERIENZE PROFESSIONALI E DI AGGIORNAMENTO

Date	21 e 22 Ottobre 2016 – ore totali: 12
Qualifica conseguita	Partecipazione al corso “Il ruolo del biologo nella ristorazione collettiva”
Nome e tipo di istituto	E.N.P.A.B. in collaborazione con Elior Ristorazione S.p.A.
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	La ristorazione collettiva: struttura organizzativa e casi aziendali; il contesto economico italiano ed il mercato della ristorazione collettiva; il ruolo del biologo nutrizionista; elaborazione di piani alimentari per diversi stream; controllo qualità

Date	26 e 27 Settembre 2016 – ore totali: 8
Qualifica conseguita	Partecipazione al convegno “Fattori nutrizionali e metabolici che influenzano la composizione corporea”
Nome e tipo di istituto	ADI-SINU
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	GUT Microbiota e metabolismo energetico; endocannabinoidi e sindrome metabolica; sarcopenia in nutrizione clinica e preventiva; uso della dieta chetogenica; implicazioni dell’apporto di grassi saturi; sensibilità gustativa e scelte alimentari
Date	26 e 27 Febbraio 2016 – ore totali: 16
Qualifica conseguita	Partecipazione al congresso “Le Frontiere dei Disturbi dell’Alimentazione”
Nome e tipo di istituto	SISDCA- Società Italiana Studio dei Disturbi del Comportamento Alimentare
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Dipendenza da cibo; dipendenze patologiche e DAO; ortoressia nervosa; chirurgia bariatrica; BED: aspetti interpretativi e terapeutici; stigma sociale; aspetti neuroendocrini; potenziali target terapeutici; interventi mindfulness-based
Date	19 Febbraio 2016 – ore totali: 4
Qualifica conseguita	Corso di formazione ed aggiornamento professionale in “Introduzione al counselling sistemico in ambito sanitario”
Nome e tipo di istituto	Istituto Change - Torino
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Definizione e motivazioni del counselling in ambito sanitario; elementi di metodo del counselling sistemico; esempi di comunicazione
Date	17 Ottobre 2015 – ore totali: 8
Qualifica conseguita	Corso di formazione ed aggiornamento professionale in “Stili di vita, alimentazione e Cancro”
Nome e tipo di istituto	AIOM Sardegna
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Epidemiologia dei tumori; fattori di rischio ambientali e genetici; nuove terapie e nuove problematiche; importanza degli stili di vita; alimentazione in corso di trattamenti antitumorali; tessuto adiposo e cancro della mammella
Date	28 Settembre 2015 – ore totali: 4
Qualifica conseguita	Corso di formazione ed aggiornamento professionale in “Sicurezza Alimentare in Celiachia e malattie correlate”
Nome e tipo di istituto	ASL 2 Olbia
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Diagnosi e monitoraggio della malattia celiaca e relative complicanze; aspetti sanitari e psicosociali della celiachia; organizzazione, manipolazione e somministrazione dei prodotti gluten free
Date	23 e 24 Maggio 2015
Esperienza professionale	Giornata nazionale del Biologo Nutrizionista
In collaborazione con	E.N.P.A.B. – Ente Nazionale di Previdenza a favore dei Biologi
Oggetto	Giornate di assistenza nutrizionale gratuita al cittadino, organizzate su tutto il territorio nazionale nelle piazze di ogni capoluogo di regione. Selezionato come Nutrizionista esperto

<p>Date</p> <p>Esperienza professionale</p> <p>In collaborazione con</p> <p>Oggetto</p>	<p>Da Marzo 2015 a Maggio 2015</p> <p>Frutta nelle scuole</p> <p>La Fabbrica S.p.A.</p> <p>Progetto ministeriale di educazione alimentare volto a sensibilizzare i bambini delle scuole primarie al maggior consumo di frutta e verdura. Il progetto è stato presentato in 20 scuole primarie della Regione Sardegna ed ha coinvolto circa 4000 bambini</p>
<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>29-30 Novembre 2014 – ore totali: 16</p> <p>Corso di formazione ed aggiornamento professionale in</p> <p>“Laboratorio multimediale di elaborazione e validazione della etichettatura dei prodotti alimentari”</p> <p>Ordine Nazionale Biologi</p> <p>Applicazione del regolamento 1169/2011 che disciplina l’etichettatura dei prodotti alimentari; Realizzazione e validazione tecnica delle etichette alimentari; Corretto utilizzo di claims salutistici; Casi particolari ed esercitazioni pratiche</p>
<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>13 Giugno 2014</p> <p>Partecipazione al “10th International Symposium on Body Composition”</p> <p>Cascais, PORTUGAL</p> <p>International Society for Body Composition Research</p> <p>Presentazione Abstract “SPECIFIC BIOELECTRICAL IMPEDANCE VECTOR REFERENCE VALUES FOR ASSESSING BODY COMPOSITION IN THE ITALIAN-SPANISH YOUNG POPULATION”</p>
<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>10 Maggio 2014 – ore totali: 8</p> <p>Corso di formazione ed aggiornamento professionale in</p> <p>“Heartsaver CPR AED AHA (BLS-D / PBLIS-D)”</p> <p>American Heart Association</p> <p>Strumenti e tecniche di rianimazione cardio-polmonare su adulti e bambini; Uso del defibrillatore su adulti e bambini; Tecniche di disostruzione delle vie aeree in adulti, bambini e lattanti</p>
<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>21 Settembre 2013 – ore totali: 8</p> <p>Corso di formazione ed aggiornamento professionale in</p> <p>“Principi di corretta alimentazione: una base per la tutela della salute”</p> <p>E.N.P.A.B.</p> <p>Sicurezza alimentare: aspetti igienico-sanitari nella preparazione e conservazione degli alimenti; Consumi alimentari nella popolazione italiana: rapporti e statistiche; Interventi dietetici nella gestione delle patologie cardiovascolari; Educazione alimentare: progettazione programmi e moduli didattici</p>

<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>05-06 Luglio 2013 – ore totali: 16</p> <p>Corso di formazione ed aggiornamento</p> <p>“Strumenti e tecniche per l’analisi della composizione corporea”</p> <p>SINSeB – Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere</p> <p>Strumenti e tecniche di misura della composizione corporea; Antropometria funzionale; Antropometria in età evolutiva; Antropometria nella pratica ambulatoriale; Valutazioni antropometriche in ambito riabilitativo; Sport e fitness</p>
<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>20 Ottobre 2012 – ore totali: 8</p> <p>Convegno di formazione ed aggiornamento professionale in</p> <p>“Sicurezza alimentare e corretta nutrizione: esigenza di salute e prospettiva professionale”</p> <p>E.N.P.A.B.</p> <p>Sicurezza Alimentare: aspetti giuridici; Evoluzione della normazione tecnica; Qualità degli alimenti di origine animale; Valutazione dello stato nutrizionale nella popolazione senile; Disregolazione emotiva nei problemi alimentari: aspetti psicologici di una alimentazione restrittiva</p>
<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>19-20 Novembre 2011 e 03-04 Dicembre 2011 – ore totali: 25</p> <p>Corso di formazione ed approfondimento in “Nutrizione e Sport, la giusta alimentazione per la pratica sportiva”</p> <p>ACSIAN – Associazione Centro Studi delle Int. Alimentari e della Nutrizione</p> <p>Genetica e sport; Bioimpedenziometria in ambito sportivo; Sistemi e substrati energetici; Alimentazione negli sport di squadra; La dieta negli sport di resistenza; La dieta in palestra; Integrazione e supplementazione per lo sportivo</p>
<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>26 Marzo 2011 – ore totali: 16</p> <p>Corso teorico-pratico di formazione ed aggiornamento professionale in “Nutrigenetica e Obesità”</p> <p>Accademia Internazionale di Nutrizione Clinica</p> <p>Fondamenti della genetica; Intolleranza al lattosio, Celiachia, Malattie Complesse; Genetica dell’obesità;</p> <p>Nutrigeni e dieta - dimagrimento e mantenimento; Esecuzione del test genetico e spiegazione del referto</p>
<p>Date</p> <p>Qualifica conseguita</p> <p>Nome e tipo di istituto</p> <p>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</p>	<p>30 Gennaio 2010 – ore totali: 8</p> <p>Corso teorico-pratico di formazione ed aggiornamento professionale in “Sicurezza alimentare e corretta nutrizione”</p> <p>Ordine Nazionale dei Biologi</p> <p>Principi generali per l’impostazione di una dieta equilibrata; Parametri chimici per la costituzione di un piano nutrizionale personalizzato; Dieta nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche; Principali diete a confronto</p>

**PRECEDENTI
ESPERIENZE LAVORATIVE**

Date	Dal 2010 al 2012
Datore di lavoro	Bio-Ker S.r.l.
Tipo di azienda o settore	Biotecnologie farmaceutiche
Tipo di impiego	Biologo Ricercatore
Principali mansioni	Analisi Biologica e Analisi Chimica: elettroforesi, ELISA, RP-HPLC
Date	Dal 2009 al 2010
Datore di lavoro	Bionoor Research S.r.l.
Tipo di azienda o settore	Biotecnologie
Tipo di impiego	Biologo Ricercatore
Principali mansioni	Ricerca e Sviluppo di prodotti Nutraceutici e Farmaceutici
Date	Dal 2008 al 2009
Datore di lavoro	Prof. Giuseppe Novelli
Tipo di azienda o settore	Laboratorio di Genetica Medica, Università degli Studi di Roma Tor Vergata
Tipo di impiego	Biologo Ricercatore
Principali mansioni	Analisi Molecolare di Fibrosi Cistica – Sequenziamento diretto del gene <i>CFTR</i>