

Curriculum vitae

Dott.ssa Sara Canu

DATI GENERALI

Comune di nascita: **Cagliari**
Data di nascita: **26/12/1975**
Residenza: **Via Lisbona, 16 – 09032 Assemini (Ca)**
Telefono: **070561743**
Cellulare: **3492426182**
Posta elettronica: **saracanu75mail.com**

ISTRUZIONE

- ✓ 2024 Project Leader per lo sviluppo del settore Agroalimentare, Politecnico di Milano
- ✓ Luglio 2004 - Qualifica regionale di Educatore ambientale ed Interprete naturalistico
- ✓ Novembre 2002 - abilitazione all'esercizio dell'attività di Biologo
- ✓ 22/10/2002 – Laurea in Scienze Biologiche all'Università di Cagliari, con votazione di **110/110 e Lode**.
Tesi: *“Studi di immobilizzazione di una diamminossidasi vegetale”*
- ✓ 1995 - Diploma di maturità scientifica conseguita presso il Liceo Scientifico “A. Pacinotti” di Cagliari, con votazione finale di **45/60**.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Sistema operativo windows: 3.11, 95/98/2000, XP e successivi
Video scrittura e presentazione: Microsoft Word, Power Point
Foglio elettronico: Microsoft excel
Internet: Outlook express, MS Explorer 5.0
Sistema gestione database: Acces

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Francese scolastico
Inglese discreto

CONVEGNI E INTERVENTI

- ✓ PARMA, intervento al **Salone Internazionale del camper**, per parlare della legge regionale sulle arre sosta camper da me presentata e votata all'unanimità dal Consiglio Regionale della Sardegna
- ✓ Convegno scuola secondaria 1° grado Enrico Fermi **“Sport e salute: sana alimentazione e prevenzione per una corretta attività sportiva”** in qualità di relatore
- ✓ Convegno **Sport e salute , doping, prevenzione e alimentazione**, in qualità di relatore
- ✓ Convegno, **1^ Conferenza Interforze , educazione alimentare , linee guida comportamentali e tecniche**, in qualità di relatore
- ✓ Intervento presso Radio Super Sound nel programma **Salute in linea lo specialista risponde, per parlare di celiachia**
- ✓ Convegno presso la 3A di Arborea **Alimentazione e sport**

- ✓ Pubblicazione di articoli su rivista **SardegnaTavola** e **Il giornale del consumatore**

CORSI

- ✓ Fondamenti di Dietetica e Nutrizione Umana, presso il Centro studi e Ricerche Cliniche Neuropsicofisiologiche
- ✓ Analisi della composizione corporea convenzionale e vettoriale
- ✓ Nutrigenetica e obesità, Accademia internazionale di Nutrizione clinica
- ✓ Nutrizione e sport, Pisa
- ✓ Le reazioni avverse agli alimenti e le principali tecniche diagnostiche
- ✓ La sindrome metabolica e il ruolo degli antiossidanti
- ✓ La flora batterica intestinale ed i probiotici: dalla Biologia alle tecniche terapeutiche
- ✓ La Terapia Bionutrizionale (TBN) per i sistemi di depurazione organica (fegato , rene) e apparato gastro-enterico
- ✓ Pianeta donna, l'importanza dell'alimentazione dall'adolescenza alla terza età, Pisa
- ✓ Principi di corretta alimentazione: una base per la tutela della salute
- ✓ Il counseling nutrizionale : tecniche di comunicazione per favorire il cambiamento dello stile di vita e dei comportamenti alimentari
- ✓ Interpretazione delle analisi cliniche e consigli nutrizionali
- ✓ Alimentazione consapevole e sana nutrizione avente come obbiettivo didattico/formativo generale. Sicurezza alimentare e/o patologie correlate
- ✓ Dal 10/2008 al 01/2009 Corso per **Sommelier** di **2°livello**, organizzato dall'A.I.S (Associazione Italiana Sommelier)
- ✓ Dal 04/2008 al 06/2008 Corso per **Sommelier** di **1°livello**, organizzato dall'A.I.S (Associazione Italiana Sommelier)
- ✓ 18/03/2004-5/07/2004 Corso Regionale per **Educatore Ambientale e Interprete Naturalistico**
- ✓ 9/06/2003 – 14/11/2003 Corso di formazione per **Project leader di interventi a sostegno della diffusione dell'innovazione e trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare**. Promosso dal Mip politecnico di Milano e Florys SpA, finanziato dal MIUR ed UE.
- ✓ 2004 (Aprile - Giugno) **Corso d'Inglese Preintermedio 2** presso il centro Linguistico dell'ateneo di Cagliari con acquisizione di attestato di profitto.
- ✓ 2004 (Febbraio - Aprile) **Corso d'Inglese Preintermedio 1** presso il centro Linguistico dell'ateneo di Cagliari con acquisizione di attestato di profitto.
- ✓ 2003 (Ottobre - Dicembre) **Corso d'Inglese (liv Elementare 2)** presso il centro Linguistico dell'Ateneo di Cagliari con acquisizione di attestato di profitto.
- ✓ 2003 (Maggio – Luglio) **Corso d'Inglese (liv. Elementare 1)** presso il centro Linguistico dell'Ateneo di Cagliari con acquisizione di attestato di profitto.
- ✓ 2003 (gennaio – Marzo) **Corso d'Inglese (liv. Principiante)** presso il centro Linguistico dell'Ateneo di Cagliari con acquisizione di attestato di profitto.

ESPERIENZE DI LAVORO

- ✓ 01/2023 Presidente 2^a Commissione permanente del Consiglio Regionale della Sardegna
- ✓ 04/2019 Consigliere regionale
- ✓ 01/01/2011 – Libero professionista in qualità di **Biologo Nutrizionista**
- ✓ 07/2008 - 07/2010 **Iscritta alle liste di mobilità**
- ✓ 05/2005 - 07/2008 **Impiegata** presso Acentro s.r.l., concessionaria fiat, reparto commerciale
- ✓ 1/12/2003 - 29/2/2004 **tirocinio** in qualità di analista presso le **Cantine Argiolas** di Sordiana
- ✓ 13/10/2003 - 7/11/2003 **Esperienza di stage** presso il laboratorio chimico delle **Cantine Argiolas** di Sordiana.
- ✓ 10/2002 - 12/2002 **Tutorato** presso la facoltà di Medicina e Chirurgia, per il corso di Chimica e Propedeutica Biochimica.
- ✓ 2000 - 2002 **Studente interno** presso il Dipartimento di Scienze Mediche Internistiche, diretto dal Prof. Augusto Rinaldi.

COMPETENZE TECNICHE

1. Competenze tecniche acquisite presso il Dip. Di Scienze Mediche internistiche:

- Metodi di estrazione di proteine da germogli di lenticchia
- Tecniche d'immobilizzazione di enzimi su supporti solidi
- Funzionalizzazione chimica di supporti organici
- Determinazione delle proteine mediante metodo di Bradford.

Strumenti utilizzati:

- Spettrofotometro Ultrospec 4000 U.V./visibile pharmacia biotech
- Ossigrafo Gilson

2. Competenze tecniche acquisite presso il laboratorio chimico delle cantine Argiolas:

Analisi effettuate sui vini bianchi, rossi, rosati durante la produzione :

- ✓ pH, Acidità totale, acido malico, acido acetico, acido lattico
- ✓ polifenoli, antociani,
- ✓ CO₂, torbidità, TAV
- ✓ glucoso-fruttosio totale,
- ✓ SO₂ libera e totale,
- ✓ Determinazione dei metalli (Pb, Cu e Zn)

Ai sensi della legge 196/03 sulla Privacy si autorizza al trattamento dei dati personali

Data
16/01/2024

Firma

