

## Expériences professionnelles

- 2019-2023 **Chercheur postdoctoral**, UNICAMP, Brésil  
Département Food Science, Lab. Microbiologie Quantitative Alimentaire – LMQA  
Mots-clefs : Levures, Ferments, Fromages, Criblage, Modélisation prédictive, Génomique
- 2021-2022 **Chercheur postdoctoral invité**, Université Paris-Saclay, France  
IDEEV, Laboratoire Écologie Systématique Évolution – ESE, UMR 8079  
Mots-clefs : Levures, Fromages, Biotechnologie, Génomique comparative
- 2018 **Enseignant Contractuel à IUT Dijon**, Coursus DUT Génie Biologique  
Travaux pratiques en Microbiologie Industrielle et Génétique
- 2018 **Enseignant Contractuel à AgroSup Dijon**, Coursus Ingénieur Agroalimentaire  
Travaux pratiques en Génie Enzymatique, Biotechnologies et Bioréacteurs
- 2012-2013 **Stage de fin d'étude**, UFRN, Dept. Génie Chimique et Agroalimentaire, Brésil  
Stage de Recherche de 7 mois : Bioprocédés, Levures, Composés bioactifs
- 2012 **Stage ouvrier**, Dijon Céréales, Moulin Decollogne, France  
Stage de 2 mois : Contrôle de Qualité, Sécurité
- 2010-2011 **Stages de recherche**, UFRN, Dept. Nutrition-Santé et AgroSup Dijon, UMR PAM  
Deux stages de 7 et 5 mois : Microbiologie, Nutrition, Bioprocédés

## Formation

- 2014-2018 **Doctorat**, UBFC, AgroSup Dijon, UMR PAM, France  
Conservation et préservation fonctionnelle de levures d'intérêt en agro-alimentaire  
Mots-clefs : Levures, Vin, Viabilité, Déshydratation, Biophysique, Biochimie
- 2012-2014 **Master R. Génie Chimique Bioprocédés**, UFRN, Brésil  
Mots-clefs : Osmoporation, *S. cerevisiae*, modélisation, bioactifs, protection
- 2006-2012 **Diplôme d'Ingénieur Agroalimentaire**, UFRN, Brésil  
Mots-clefs : Valorisation, Biomasse, Bioéthanol, Energie

## Autres qualifications

- 2022 **Qualifié aux fonctions de Maître de Conférences**, CNU section 68 Biologie des organismes

## Productions scientifiques (les plus récentes)

- 2022 Nascimento, H.M., et al. **Câmara Jr., A.A.**, Rosa, C.A., Sant'Ana, A.S. Large scale survey of yeasts in frozen concentrated orange juice (FCOJ): Occurrence, diversity, and resistance to peracetic acid. *International Journal of Food Microbiology*. 367, 1-9, 109589.
- 2022 Oteiza, J.M., et al. **Câmara Jr., A.A.**, Barril, P.A., Sant'Ana, A.S., Giannuzzi, L., Zaritzky, N. Adaptation of O157:H7 and non-O157 *Escherichia coli* strains in orange juice and subsequent resistance to UV-C radiation. *LWT Food Science and Tech.* 157, 1-15, 113107.
- 2021 **Câmara Jr., A.A.**, Sant'Ana, A.S. Advances in yeast preservation: physiological aspects for cell perpetuation. *Current Opinion in Food Science*. 38, 1-15.
- 2020 Brexó, R.P., et al. **Câmara Jr., A.A.**, Rosa, C.A., Sant'Ana, A.S. Yeasts from indigenous culture for cachaça production and brewer's spent grain: Biodiversity and phenotypic characterization for biotechnological purposes. *Food and Bioprocesses Proc.* 124, 107-220.
- 2020 **Câmara Jr., A.A.**, et al. Biophysical stress responses of the yeast *Lachancea thermotolerans* during dehydration using synchrotron-FTIR microspectroscopy. *Front. in Microbio.* 11, 889.
- 2019 **Câmara Jr., A.A.**, et al. Oxidative stress resistance during dehydration of three non-*Saccharomyces* wine yeast strains. *Food Research International*. 123, 364-372.
- 2019 **Câmara Jr., A.A.**, et al. Dehydration stress responses of yeasts *Torulaspora delbrueckii*, *Metschnikowia pulcherrima* and *Lachancea thermotolerans*: Effects of glutathione and trehalose biosynthesis. *Food Microbiology*. 79, 137-146.
- 2018 **Câmara Jr., A.A.**, et al. Improving total glutathione and trehalose contents in *Saccharomyces cerevisiae* cells to enhance their resistance to fluidized bed drying. *Proc. Biochem.* 69, p.45.

- 2016 **Câmara Jr., A.A.**, et al. Fisetin yeast-based bio-capsules via osmoporation: effects of process variables on the encapsulation efficiency and internalized fisetin content. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 100, 5547-5558.
- 2014 Da Silva Pedrini, M.R., Dupont, S., **Câmara Jr., A.A.**, Beney, L., Gervais, P., 2014. Osmoporation: A simple way to internalize hydrophilic molecules into yeast. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 98, 1271-1280.

## Communications Orales Nationales

- 2018 **14<sup>ème</sup> Congrès National de la Société Française de Microbiologie**, Paris  
Réponses physiologiques de la levure *Lachancea thermotolerans* à la déshydratation : rôle de la biosynthèse du glutathion
- 2018 **24<sup>ème</sup> Forum des Jeunes Chercheurs de Bourgogne Franche-Comté**, Besançon  
Physiological responses of three sensitive yeast strains during dehydration: effect of glutathione biosynthesis

## Affichées Internationales

- 2017 **3<sup>rd</sup> International Conference on Food and Biosystems Engineering**, Rhodes, Grèce  
Improving glutathione and trehalose content in yeast cells enhances their resistance to fluidized bed drying ★ **Prix: 2<sup>nd</sup> Best Poster Award** ★

- 2015 **10<sup>th</sup> European Congress of Chemical Engineering & 3<sup>rd</sup> European Congress of Applied Biotechnology**, Nice  
Environmentally reasoned process for functional yeast production and stabilization

## Affichées Nationales

- 2017 **23<sup>ème</sup> Forum des Jeunes Chercheurs**, Dijon  
Improving glutathione and trehalose content in yeast cells enhances their resistance to fluidized bed drying
- 2016 **22<sup>ème</sup> Forum des Jeunes Chercheurs**, Besançon  
Environmentally reasoned process for functional yeast production and stabilization: role of glutathione and trehalose on stress resistance
- 2015 **21<sup>ème</sup> Forum des Jeunes Chercheurs**, Dijon  
Eco-design process for functional yeast production and stabilization

2009-2017 **16 communications scientifiques** présentées en conférences réalisées au Brésil

## Compétences techniques

Microbiologie	Isolement et caractérisation de ferments, Criblage, Cytométrie en flux, FTIR-Synchrotron, HPLC, Microscopie confocale, électronique et à deux-photons
Bioprocédés	Fermentation échelle pré-pilote/laboratoire, Séchage à lit fluidisé, Lyophilisation, Déshydratation, Choc osmotique, Conservation de microorganismes
Biotechnologie	PCR, RAPD, Séquençage, Typage de microorganismes, Génomique comparative

## Autres activités

- 2018-present **Reviewer ad hoc des revues scientifiques à comité de lecture**  
*Applied and Environmental Microbiology, Food Research International, Current Opinion in Food Science, International Journal of Food Microbiology, PloS One, Letters in Applied Microbiology, Journal of Applied Microbiology, Molecules, Foods, Biomolecules*
- 2015-2019 Encadrement de **10 stagiaires** issus de différents cursus et niveaux

## Informatique et langues

Outils	R, MEGA, CodonCode, Bionumerics, Geneious Prime, Statistica	Français	Bilingue
		Portugais	Langue maternelle
		Anglais	Pratique professionnelle