

## Chercheur R&D ou Ingénieur de Recherche



Scientifique

Autonome

Rigueur

Adaptabilité

in /aacamara

RG /Antonio-Camara-3

/aacamarajr.github.io

## PRÉSENTATION

Scientifique et ingénieur agroalimentaire avec 13 ans d'expérience dans la recherche en microbiologie appliquée. Expert en multiples domaines tels que les bioprocédés, les fermentations et les biotechnologies en utilisant principalement les levures comme modèles.

## INFOS

Permis de conduire

## CONTACT

✉ anchietajr@gmail.com

☎ 06 72 44 52 34

## LANGUES

Anglais

●●●●●

Français

●●●●●

Portugais

Expériences en laboratoires internationaux, rédactions de publications scientifiques, brevets, rapports, traductions.

Bilingue, thèse de doctorat réalisée en France, stages de recherche en langue française, vécu 5 ans à Dijon et 2 ans en région parisienne.

Langue maternelle

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

### Chercheur postdoctoral en microbiologie appliquée

UNICAMP - Mai 2019 à juin 2023 - Campinas - Brésil



- Production de nouvelles levures actives déshydratées pour l'industrie fromagère artisanale.
- Construction d'une collection contenant plus de 1300 souches de levures isolées de plus 580 fromages artisanaux brésiliens.
- Sélection de 300 souches les plus abondantes par PCR-RAPD.
- 4 publications scientifiques et 1 brevet en perspective.
- Gestion du laboratoire de Biologie Moléculaire : mise en place des normes de sécurité, formation de personnels, gestion des déchets, commandes de produits.

### Chercheur postdoctoral invité

Université Paris-Saclay - Décembre 2021 à décembre 2022 - Gif-sur-Yvette - France



- Stage de recherche en génomique comparative appliqué à l'agroalimentaire.
- Identification de 50 levures avec des phénotypes d'intérêt pour l'industrie fromagère artisanale.
- Séquençage complet du génome de 20 levures sélectionnées.

### Enseignant contractuel

IUT Dijon - Février 2018 à avril 2018 - Dijon - France



- Responsable des TP en Microbiologie Industrielle et Génétique pour 37 étudiants en DUT Génie Biologique.
- Étude de la production de levures cultivées en fermenteurs 2L et 3L.
- Étude de la croissance diauxique de deux souches bactériennes d'*Escherichia coli*.

### Enseignant contractuel

Institut Agro Dijon - Novembre 2017 à janvier 2018 - Dijon - France



- Responsable de TP en Génie Enzymatique, Biotechnologies et Bioréacteurs pour 92 étudiants 1<sup>ère</sup> année et 98 étudiants 2<sup>ème</sup> année.
- Caractérisation de la production d'invertase par la levure *S. cerevisiae*.
- Mise en place d'un réacteur enzymatique pour la production de sucre inverti.

## FORMATIONS

### Doctorat en biotechnologies agro-alimentaires

UNIVERSITÉ BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

2014 à 2018

Titre: Conservation et préservation fonctionnelle de levures d'intérêt en agro-alimentaire. L'objectif principal de la thèse est d'améliorer les procédés de production et de stabilisation de nouvelles souches de levure sans l'utilisation d'additifs alimentaires.

### Master recherche en génie chimique - bioprocédés

UFRN

2013 à 2014

Titre: Microencapsulation de fisétine dans des cellules de levure *Saccharomyces cerevisiae* via un choc osmotique non-létal.

### Diplôme d'ingénieur agroalimentaire

UFRN

2006 à 2012

Titre: Production de bioéthanol à partir de résidus lignocellulosiques de canne à sucre.

## COMPÉTENCES

---

### Recherche et développement

- Procéder à des tests, expérimentations ●●●●●
- Rédiger publications scientifiques ●●●●●
- Travail en équipe ●●●●●
- Gestion de projet, stock et budget ●●●●●

### Savoir-faire

- Conduite de projets ●●●●●
- Conseiller des chercheurs, étudiants, stagiaires ●●●●●
- Responsable de laboratoire de microbiologie ●●●●●
- Animation d'équipe ●●●●●

### Savoir-être

- Autonomie ●●●●●
- Rigueur et précision ●●●●●
- Organisation ●●●●●
- Curiosité ●●●●●
- Adaptabilité ●●●●●

### Informatique

- R ●●●●●
- Bionumerics ●●●●●
- Statistica ●●●●●
- CodonCode ●●●●●
- Geneious Prime ●●●●●

## CENTRES D'INTÉRÊT

---

### Sport

Amateur de la randonnée en montagne depuis 5 ans.

### Arts

Je pratique le dessin à l'aquarelle et au crayon depuis 3 ans.

### Voyages

J'ai déjà visité 25 pa ys dans le monde.