
Fonction actuelle

- 2021-present **Chercheur postdoctoral (invité)**, Université Paris-Saclay, France
IDEEV, Laboratoire Écologie Systématique Évolution – ESE, UMR 8079
Mots-clefs : Levures, Fromages, Biotechnologie, Génomique comparative
- 2019-present **Chercheur postdoctoral**, UNICAMP, Brésil
Département Food Science, Lab. Microbiologie Quantitative Alimentaire – LMQA
Mots-clefs : Levures, Ferments, Fromages, Criblage, Viabilité, Conservation, Déshydratation

Formation

- 2014-2018 **Doctorat**, UBFC, AgroSup Dijon, UMR PAM
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

Expériences professionnelles

- 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

Stages

- 2012-2013 **Stage de fin d'étude**, UFRN, Dept. Agroalimentaire
Stage de Recherche de 7 mois : Bioprocédés, Levures, Composés bioactifs
- 2012 **Stage ouvrier**, Dijon Céréales, Moulin Decollogne
2 mois : Qualité, Sécurité
- 2010-2011 **Stages de recherche**, UFRN, Dept. Nutrition-Santé, AgroSup Dijon, UMR PAM
2 stages, de 7 et 5 mois : Microbiologie, Nutrition, Bioprocédés

Productions scientifiques

- 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. *Frontiers in Microbiology*. 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. *Process Biochemistry*. 69, 45-51.
- 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^{ème} 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^{ème} 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 **3rd 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: 2nd Best Poster Award ★
- 2015 **10th European Congress of Chemical Engineering & 3rd European Congress of Applied Biotechnology**, Nice
Environmentally reasoned process for functional yeast production and stabilization

Affichées Nationales

- 2017 **23^{ème} Forum des Jeunes Chercheurs**, Dijon
Improving glutathione and trehalose content in yeast cells enhances their resistance to fluidized bed drying
- 2016 **22^{ème} Forum des Jeunes Chercheurs**, Besançon
Environmentally reasoned process for functional yeast production and stabilization: role of glutathione and trehalose on stress resistance
- 2015 **21^{ème} 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 à haut débit, Cytométrie en flux, FTIR-Synchrotron, HPLC, Microscopie confocale, électronique et à deux-photons
Bioprocédés	Fermentation 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