

CAYOT Nathalie
Curriculum Vitae CTI

Information basique

Nom	CAYOT
Prénom	Nathalie
Titre	Mrs
Rôle actuel à la Cti	- Membre
Nationalité	Française
Courte biographie et motivations concernant la participation aux activités de la Cti	<p>Professeur en sciences des aliments Chercheur "impact des procédés sur les composés volatils" Antérieurement Directrice des Formations et de la Vie Étudiante</p> <p>Contribuer à préserver l'excellence du modèle de formation d'ingénieur Réfléchir aux innovations pédagogiques nécessaires face aux évolutions de la société</p>
Mots clés lié aux secteurs d'activité relevant de votre expérience	<ul style="list-style-type: none"> - Agricultural Engineering – other forms include Forest Engineering and Biosystems Engineering - Chemical, Biochemical, and Bimolecular Engineering - Manufacturing Engineering

Formation et compétences

Mots clés qui caractérisent votre expérience	<ul style="list-style-type: none"> - Direction de programme ou d'école - Management d'organisation
--	--

Diplômes	<p>HABILITATION A DIRIGER LES RECHERCHES. Université de Bourgogne. Discipline : Sciences. Spécialité : Sciences de l'alimentation. 2003</p> <p>DOCTORAT en Sciences de l'Université de Bourgogne, option génie des procédés agroalimentaires. Novembre 1992</p> <p>D.E.A. de Sciences des Aliments de l'Université de Bourgogne. 1989</p> <p>Diplôme d'ingénieur de l'ENSBANA, Université de Bourgogne. 1989</p> <p>Baccalauréat série C. 1984.</p>			
Langue maternelle	français			
Langues étrangères		Je suis capable de lire des documents	Je peux écrire, lire et parler correctement	Je suis capable de conduire une mission dans cette langue
	Anglais			X
	Allemand	X		
	Espagnol			
	Italian			
	Français (si ce n'est pas votre langue maternelle)			
	Russe			
	Chinois			
	Autres (spécifier dans le champs "Information additionnelle" à la fin du questionnaire)			
Utilisation de l'informatique	<p>usage quotidien des logiciels usuels de bureautique (traitement de texte, tableur, présentation, messagerie...) et Internet</p> <p>logiciels de chimie et d'analyse statistique</p>			

Experience

Experience professionnelle	activite
Pour chaque poste occupé	<ul style="list-style-type: none"> • Professeur 1ère classe depuis le 1er septembre 2011 (Section de rattachement: Chimie – Technologie – Sciences des aliments) • Janvier 2010 – août 2014 : Directrice des Formations et de la Vie Etudiante d'AgroSup Dijon • 1er mars 2009 : professeur à AgroSup Dijon • 1er janvier 2007 : professeur à l'ENESAD, Directrice du département des sciences pour l'ingénieur de l'ENESAD de février 2008 à décembre 2009 • 15 août 1998 : maître de conférences à l'ENESAD • 15 février 1993 – 15 août 1998 : professeur d'ENIT à l'ENESAD (Etablissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon) • Octobre 1990 – Septembre 1992 : moniteur de l'Enseignement Supérieur à l'Université de Bourgogne • Décembre 1989 – Novembre 1992 : allocataire de recherche à l'Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation (ENSBANA – esplanade Erasme 21000 Dijon), Université de Bourgogne
Recherche	<p>Activités de recherche et de développement au sein de l'UMR A 02.102 Procédés Alimentaires et Microbiologiques (AgroSup Dijon – Université de Bourgogne). Equipe «Procédés Alimentaires et Physico-Chimie».</p> <p>Compréhension des mécanismes qui contrôlent les équilibres de rétention/ libération et les phénomènes de transport des composés de la flaveur dans des matrices alimentaires. La problématique finalisée est de savoir optimiser la formulation des biopolymères au regard de la composition de la flaveur et réciproquement. Une autre application est également de pouvoir désaromatiser certaines sources protéiques afin de rendre leur utilisation plus universelle. Ces dernières années, j'ai eu l'occasion de travailler à la valorisation de sources protéiques de substitution telles que le lombric (collaboration avec le Venezuela) ou le pois protéagineux.</p> <p>Responsable du projet d'action européen COST No. 921 "FOOD MATRICES : STRUCTURAL ORGANISATION FROM NANO TO MACRO SCALE AND ITS IMPACT ON FLAVOUR RELEASE AND PERCEPTION » de 2002 à 2007 (19 pays, six colloques).</p>
Enseignement	<p>Charge d'enseignement moyenne de 200hTD/an dans le domaine des sciences des aliments, essentiellement en formation d'ingénieurs.</p> <p>Co-responsable d'une spécialité M2 de master et co-responsable l'ensemble de la mention Qualité des aliments –sensorialité (au total 145 étudiants répartis dans le M1 et dans 5 spécialités de M2).</p> <p>Chef de projet de la rénovation des cursus de formation d'ingénieurs d'AgroSup Dijon de 2010 à 2014.</p>
Gestion	
Évaluation et gestion qualité	<p>Connaissance du domaine "gestion de la qualité" en tant que responsable d'un master portant sur la management de la qualité</p> <p>Réflexion sur l'évaluation des enseignements en tant que directrice des formations</p>
Autre expérience	<p>Direction des formations et de la vie étudiante : regrouper des services scolarités pré-existants - centraliser les fonctions - assurer la coordination, la mobilisation et la régulation des activités d'enseignement pour les différentes filières de formation - gestion des personnels (18 personnes) et moyens budgétaires alloués à ce service.</p>
Missions exclues pour raison déontologique	pas de mission en lien avec AgroSup Dijon

Information additionnelle

Information additionnelle	
Date d'actualisation	13/07/2016