

**Alseny Baldé,**  
**Nationalité : Guinéenne**  
**Email : alsenybalde@yahoo.fr**  
**101 rue des pins Ouest #3**  
**G1L 1J9 Québec (QC), Canada**

---

## **CURRICULUM VITAE**

### **1- Etudes Poste-universitaires**

- ❖ **2013-2017** : Doctorant en Science et technologie des Aliments à l'université Laval-Canada
- ❖ **2007-2008** : Mastère complémentaire en sciences agronomique et Biologique à la faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux (FUSAGx) - BELGIQUE
- ❖ **2005-2007** : Mastère recherche en Industries Alimentaires à l'Ecole Supérieures des Industries Alimentaires de Tunis (ESIAT) – TUNISIE

### **2- Etudes Supérieures**

- ❖ **1998-2003** : Diplôme d'Ingénieur Chimiste (Option Technologie Alimentaire) à l'Université Gamal Abdel Nasser de Conakry-Guinée

### **3- Etudes Secondaires**

- ❖ **1995 – 1997** : Diplôme d'études secondaires générales (Option : Sciences Mathématiques), Lycée 3 Avril de Kankan (Guinée-Conakry)
- ❖ **1990 – 1995** : Brevet d'études du premier cycle (BEPC), Collège Marien N'Gouaby de Kankan (Guinée-Conakry).
- ❖ **1984 – 1990** : Certificat d'études primaires (C.E.P), Ecole Primaire de Missira de Kankan (Guinée-Conakry).

### **1- Formation et Stage professionnel**

- ❖ **01 au 30 juin 2016** : Compétences professionnelles transversales et employabilité à l'ÉCOLE D'ÉTÉ DOCTORALE ET POSTDOCTORALE DE LA FÉSP DE L'UNIVERSITÉ LAVAL
- ❖ **07 au 16 juin 2011** : Formation sur les principes généraux de l'hygiène alimentaire et au système HACCP organisé par la FAO à Conakry.
- ❖ **Mai – Juin 2009** : Formation en Gestion / Evaluation des Organisations Associatives et des Projets par le Bureau d'études « **CAPACITY BUILDING SERVICES (C.B.S)** »

**Alseny Baldé,**  
**Nationalité : Guinéenne**  
**Email : alsenybalde@yahoo.fr**  
**101 rue des pins Ouest #3**  
**G1L 1J9 Québec (QC), Canada**

- ❖ **Février- Juillet 2008** : Stage au laboratoire de Technologie de la Faculté Universitaire de Sciences Agronomiques de Gembloux (FUSAGx)- Belgique sur l'effet de séchage sur les propriétés technofonctionnelles de lait.
- ❖ **Du 25 au 28 Mars 2007** : Formation sur les systèmes de Management de la qualité pour l'Enseignement, l'Industrie et les Services à l'école de printemps à Mahdia (Tunisie)
- ❖ **Janvier- Juin 2007** stage au labo d'analyse Alimentaire de l'école Nationale d'Ingénieur de Sfax (ENIS) en Tunisie sur la fabrication fromagère à partir du lait reconstitué.
- ❖ **2001-2002 Informatique:** Bureautique (Windows, Word, Excel, Access, powerpoint), Programmation (Turbo pascal, Visual Basic), Statistique (SAS, Jmp, Minitab, Spss).
- ❖ **Août – Octobre 2002** stage de perfectionnement au laboratoire central de contrôle de qualité et des normes à Matoto sur les analyses physico-chimiques des aliments.

## **2- Conférences et Seminars**

- ❖ **1 er au 2 juin 2015** : Défis et opportunités du secteur laitier, colloque STELA 2015, Québec- Canada
- ❖ **07 Mai 2011** : Validation du programme de Technologie et Contrôle des Produits Animaux à l'Institut Supérieur des Sciences et de Médecine Vétérinaire de Dalaba-Guinée
- ❖ **02 au 06 Août 2010** : XIII<sup>èmes</sup> Journées annuelles de la Société Ouest Africaine de la Chimie SOACHIM à NIAMEY-NIGER sur le thème Général «CHIMIE ET INDUSTRIE : Enjeux Technologiques et Environnementaux pour un développement durable en Afrique». **Communication Personnel** : Fabrication du Fromage frais à partir du lait reconstitué : Microstructure et Rhéologie des coagulations de type présure et acide
- ❖ **20 Octobre 2007** : Symposium sur les prébiotiques et probiotiques : du concepte à l'intérêt en nutrition-santé organisé par l'Institut de Danone (Bruxelles Octobre 2007)

## **3-Expériences Professionnelles**

**Alseny Baldé,**  
**Nationalité : Guinéenne**  
**Email : alsenybalde@yahoo.fr**  
**101 rue des pins Ouest #3**  
**G1L 1J9 Québec (QC), Canada**

- ❖ **2013-2015** : Auxiliaire d'enseignement au cours Qualité en Industrie Alimentaire (STA-2013), faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation- Université Laval (Canada)
- ❖ **2010-2012** : Projet de création d'un département de Science alimentaire et de nutrition à l'école supérieur de tourisme et de l'hôtellerie (E.S.T.H), direction nationale de l'enseignement supérieur, Guinée
- ❖ **Janvier 2008-Septembre 2011** : Membre de Jury national des soutenances à la Chaire de Technologie Alimentaire, université gamal Abdel Nasser de Conakry-Guinée
- ❖ **Mars-Mai 2011**: Mission d'enseignement au département de Technologie et Contrôle de Produits Animaux à l'Institut Supérieur des Sciences et de Médecine Vétérinaire de Dalaba pour le cours d'Expertise Certification et Gestion de Qualité, et le cours de Microbiologie Alimentaire et Sécurité Alimentaire.
- ❖ **Janvier –Mars 2010** Mission d'enseignement au département de Technologie et Contrôle de Produits Animaux à l'Institut Supérieur des Sciences et de Médecine Vétérinaire de Dalaba pour le cours d'Expertise Certification et Gestion de Qualité, de Techniques d'Analyse, et le cours de Microbiologie Alimentaire et Sécurité Alimentaire.

#### **4- Autres activités**

- Membre de la Société Ouest Africaine de Chimie (**SOACHIM**)
- Membre de l'Association des Anciens Boursiers de la BID en Guinée et au Canada.

**Alseny Baldé,**  
**Nationalité : Guinéenne**  
**Email : alsenybalde@yahoo.fr**  
**101 rue des pins Ouest #3**  
**G1L 1J9 Québec (QC), Canada**

## **Liste des Publications**

- 1- **Alseny Balde** & Mohammed Aider, Impact of cryoconcentration on casein micelle size distribution, micelles inter-distance, and flow behavior of skim milk during refrigerated storage, [Innovative Food Science and Emerging Technologies](#) **34** (2016) 68–76
- 2- **Baldé Alsény**, Tolno Bono Michell, Touré Fanta, Bangoura Aboubacar Oumar, Diallo Amadou Woppa, Attia Hamadi, Fabrication du fromage frais à partir du lait reconstitué : Microstructure et Rhéologie des coagulums de type présure et acide, *Bulletin d'Informations de la SOACHIM* (2010) 007 ; 71 – 83
- 3- Fanta Toure, **Alsény Baldé**, Bahram H. Arjmandi, Edrahin lucas, Barbara J. Stoecker, Iodine and selenium depletion affect growth, microarchitecture and compressive strength of young bone, *Bulletin d'Informations de la SOACHIM* (2010) 007 ; 95-117