



Maître de Conférences

UMR PAM, Equipe PMB

AgroSup Dijon, Bâtiment Erasme (aile nord, bureau 115), 1 Esplanade Erasme, 21000 Dijon

Tel : 03.80.77.23.87

Fax : 03.80.77.23.85

Mail : s.guyot@agrosupdijon.fr ou sguyot@u-bourgogne.fr

THEMATIQUES DE RECHERCHE

Etude des mécanismes physiologiques impliqués dans la survie et la mort de cellules (bactéries, levures, cellules humaines leucémiques) exposées à différentes cinétiques de stress thermiques.

CURSUS

2002-2005 : Thèse de doctorat de l'Université de Bourgogne – Formation doctorale : sciences des aliments

Laboratoire de Génie des Procédés Microbiologiques et Alimentaires
(E.N.S.B.A.N.A., Dijon, 21)

Directeur de thèse : Pr Patrick GERVAIS

Co-encadrant de thèse : Dr Eric FERRET

Sujet de recherche : « Etude de l'influence de la cinétique d'un stress thermique sur la physiologie microbienne »

2000 : **Diplôme d'Etudes Approfondies en Sciences de l'Alimentation, option Sciences des Aliments**

E.N.S.B.A.N.A., Université de Bourgogne, Dijon (21).

Stage de recherche : « Etude des variations thermiques de différents modèles cellulaires soumis à un champ électrique ». Responsable de stage : Dr Eric FERRET, Laboratoire G.P.A.B., E.N.S.B.A.N.A., Université de Bourgogne, Dijon (21).

2000-2001 : année non scolarisée pour raisons personnelles

2000 : **Maîtrise de Biologie Cellulaire et de Physiologie, mention Physiologie de la Nutrition, options Physiologie du Système Immunitaire, Neurosciences**

UFR Sciences Gabriel, Université de Bourgogne, Dijon (21).

1999 : **Licence de Biologie Cellulaire et de Physiologie, option Physiologie du Système Immunitaire**

UFR Sciences Gabriel, Université de Bourgogne, Dijon (21).

1997-1998 : année non scolarisée pour raisons personnelles

1997 : **Diplôme Universitaire de Technologie en Analyses Biologiques et Biochimiques**

I.U.T., Université de Bourgogne, Dijon (21).

PARCOURS PROFESSIONNEL

2008 à ce jour : **Maître de conférences** – AgroSup Dijon / UB – Ministère de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur, département des Sciences Pour l'Ingénieur

2007-2008 : **ATER** (demi-poste) à l'E.N.S.B.A.N.A. (Dijon, 21) / laboratoire GPMA

2005-2006 : **ATER** (80% d'un demi-poste) à l'E.N.S.B.A.N.A. (Dijon, 21) / laboratoire GPMA

2003-2005 : **Contrat de Moniteur d'Enseignement Supérieur** au département Sciences pour l'Ingénieur à l'E.N.S.B.A.N.A. (Dijon, 21)

ENSEIGNEMENT

****Ecole d'ingénieurs - AgroSup Dijon***

1ère année

- **TP Automatismes** : Régulation d'un Automate Programmable Industriel (l'ascenseur), Asservissement de Vitesse, Capteurs de Température ...
- **Suivi de stages**

2ème année

- **TP de Génie des Industries Alimentaire** : Pasteurisation et texturation d'un produit laitier traité à l'aide d'un Echangeur à Surface Raclée (caractérisation des échanges thermiques, mesure de DTS)
- **TD de Mécanique des Fluides**
- **Encadrement de projet**
- **Suivi de stages**

3ème année

- **TP de Génie des Industries Alimentaires** (formation d'élèves de l'ESIDAI, Réunion)
- **Suivi et visites de stages**

***Master 2 Recherche Sciences des Aliments, Sensorialité et Comportement – AgroSup Dijon**

- **CM** : en Master 2 Recherche « Maîtrise des populations microbiennes par la mort cellulaire » / « Procédés thermiques : de la recherche à l'industrie 2 »

***Master 1 Biologie Cellulaire et Physiologie / Nutrition et Qualité des Aliments – Université de Bourgogne (Dijon)**

- **CM** : « Procédés thermiques : de la recherche à l'industrie 1 »
- **TD** : « Transferts thermiques »

BIBLIOGRAPHIE

Guyot, S*, Pottier, L*, Ferret, E., Gal, L. and Gervais, P. **2010**. “Physiological responses of *Escherichia coli* exposed to different heat-stress kinetics”. *Archives of Microbiology*. **192** (8): 651-661. (*co-auteurs) (*Impact factor: 1.754*)

Vejux, A., **Guyot, S.**, Montange, T., Riedinger, J-M., Kahn, E., and Lizard, G. **2009**. “Phospholipidosis and downregulation of the PI3-K / PDK-1 / Akt signalling pathway are vitamin E inhibitable-events associated with 7-ketocholesterol-induced apoptosis”. *Journal of Nutritional Biochemistry*. **20** (1): 45-61. (*Impact factor: 4.288*)

Nguyen Thi Minh, H., **Guyot, S.**, Perrier-Cornet, J-M. and Gervais, P. **2008**. “Effect of the osmotic conditions during sporulation on the subsequent resistance of bacterial spores” *Applied Microbiology and Biotechnology*. **80**: 107-114. (*Impact factor: 2.569*)

Guyot, S., Ferret, E. and Gervais, P. **2007**. “Yeast cell inactivation related to local heating induced by low intensity electric fields with long duration pulses”. *International Journal of Food Microbiology*. **113** (2): 180-188. (*Impact factor: 2.581*)

Guyot, S., Ferret, E., Gervais, P. **2006**. “Yeast survival during thermal and osmotic shocks is related to membrane phase change”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **54** (22): 840-8455. (*Impact factor: 2.322*)

Guyot, S., Ferret, E. and Gervais, P. **2005**. “Responses of *Saccharomyces cerevisiae* to thermal stress”. *Biotechnology and Bioengineering*. **92** (4) : 403-409. (*Impact factor : 2.483*)