



JESSICA DOS SANTOS

CHARGÉE DE MISSION
DÉVELOPPEMENT DURABLE
/ ALIMENTATION ET
AGRICULTURE

À LA RECHERCHE :

- CDD;
- DURÉE: MIN 6 MOIS;
- PÉRIODE : MI-MARS 2026.

PROFIL

Force de propositions, dynamique et autonome, je souhaite être une vraie valeur ajoutée à vos projets. Mon parcours en R&D m'a permis d'acquérir une compréhension approfondie des systèmes alimentaires et de l'innovation. Au-delà du développement produits, je souhaite approfondir mon expertise en développement durable. Mon objectif est de contribuer à la transition vers des systèmes alimentaires plus durables et résilients.

COMPÉTENCES

- **Esprit d'équipe** / Collaboration multi-acteurs;
- Capacité à relier **terrain** et **stratégie**;
- Analyse et **résolution de problèmes**.

COORDONNÉES

- 📍 Paris, 75014
- ✉ j.dossantos.dj@gmail.com
- 🌐 [/dos-santos-jessica](#)

FORMATION

- **Polytech Lille**, Diplôme d'Ingénieur en Génie Biologie et Alimentaire, 2021
- **AgroParisTech**, Mastère Spécialisé® Politiques publiques et stratégies pour l'environnement, **2026**

LANGUES

- **Français / Portugais** - Langue maternelle
- **Anglais** - C1 - Certificat TOEIC (905)

LOISIRS

- Natation / Randonnée / Expositions culturelles

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Ingénieure recherche - Alternative végétale - SWAP FOOD (ex-Umiami) - Paris

SEPTEMBRE 2022 - MARS 2025 (CDI)

Recherche d'ingrédients et de procédés pour obtenir un produit à vocation de l'industrie plant-based

- Mise en place de **protocoles** analytiques pour la caractérisation des ingrédients;
- Formulation alimentaire et développement de nouveaux produits;
- **Expert protéines** pour l'accompagnement du scale-up industriel: du pilote préindustriel au travail sur ligne;
- Exploration de la **filière** soja : niveau de transformation des ingrédients, fonctionnalités et **durabilité**.

Application Scientist Junior - Confiserie - Roquette Frères - Lestrem

OCTOBRE 2021 - JUIN 2022 (CDD)

Management technique d'une équipe applicative pour la réalisation de nouveaux produits

- **Gestion de projets**, création de nouvelles solutions et réalisation de prototypes clients (clean label, Nutriscore...);
- Support client sur les fonctionnalités des ingrédients Roquette (protéines, fibres, amidons, sucres...);
- **Analyse** des résultats et **communication** des rapports d'études;
- **Collaboration** entre les équipes R&D, techniques et marketing.

Scientist Assistant - Confiserie - Roquette Frères - Lestrem

FEVRIER 2021 - AOÛT 2021 (STAGE)

Mise en place de standard d'utilisation d'un équipement machine de compression R&D

- Intégration de données sortantes dans une **base de données** structurée;
- Développement de protocoles en prenant en compte une **démarche qualité et technique**.