



Nom : SILUE ; **Prénoms :** Sana Etienne
Âge : 32 ans ; **Situation matrimoniale :** Marié sans enfant
Adresse : Cocody, Djorobité 1 - Abidjan – Côte d'Ivoire
Téléphone : (+225) 07 77 42 77 34 / 05 05 05 80 73
E-mail : esilue@gmail.com
LinkedIn : www.linkedin.com/in/drsilue
Portfolio : esilue.sciences4africa.com



PROFIL PROFESSIONNEL

Docteur en Sciences et Technologies des Aliments, mention : « Sciences et Technologies des Industries Agroalimentaires », spécialité : Biochimie et Technologies des Aliments. Fort d'une expertise multidisciplinaire en chimie, biochimie, sécurité alimentaire, conservation et transformation des denrées, analyses sensorielles, gestion de la production et conduite de parcelles de culture. Solides compétences en recherche scientifique, traitement et analyse de données, rédaction académique et conduite d'essais expérimentaux.



FORMATION

- **2020-2025 : Doctorat Unique des Sciences et Technologies des Aliments**, mention : « Sciences et Technologies des Industries Agro-alimentaires », spécialité : Biochimie et Technologies des Aliments
Université Nangui ABROGOUA, Abidjan (Côte d'Ivoire)
- **2017-2019 : Master 1 et 2 des Sciences et Technologies des Aliments**, mention : « Sciences et Technologies des Industries Agro-alimentaires », spécialité : Biochimie et Technologies des Aliments
Université Nangui ABROGOUA, Abidjan (Côte d'Ivoire)
- **2016-2017 : Licence 3 des Sciences et Technologies des Aliments**, mention : « Sciences et Technologies des Industries Agro-alimentaires », spécialité : Biochimie et Technologies des Aliments
Université Nangui ABROGOUA, Abidjan (Côte d'Ivoire)
- **2014-2016 : Licence 1 et 2 des Sciences de la nature**, mention : « Biologie »
Université Nangui ABROGOUA, Abidjan (Côte d'Ivoire)
- **2012-2013 : Baccalauréat série D : Mathématiques et Sciences naturelles**
Institut Scolaire Rosée Divine



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- **2024-2025 : Travaux de recherches au Laboratoire de Biocatalyse et des Bioprocédés (LBB) de l'Université Nangui ABROGOUA**
 - Conduite d'enquête et gestion de parcelles expérimentales (culture d'Igname)
 - Analyses biochimiques, sensorielle et de résidus de pesticides

- **2018-2019 : Travaux de recherches au Laboratoire de Biocatalyse et des Bioprocédés (LBB) de l'Université Nangui ABROGUA**
 - Conception de farine composite blé-corme de taro
 - Analyse sensorielle de mets de pâtisserie traditionnelle et moderne à base de farine composite blé-corme de taro
- **2019-2022 : Enseignant des Sciences de la Vie et de la Terre**
 - Enseignant des SVT : Collège Jean Lacour (N'Dotré) et La Mémoire (Tiassalé)



COMPÉTENCES

- **Compétences techniques :**
 - Maîtrise des analyses chimiques et biochimiques appliquées aux matrices alimentaires
 - Conception, optimisation et validation de procédés agroalimentaires
 - Élaboration de protocoles expérimentaux et conduite rigoureuse d'essais
 - Gestion technique de parcelles expérimentales en milieu agricole
 - Rédaction scientifique, élaboration de rapports et vulgarisation technique
- **Compétences logicielles :**
 - Outils d'enquête : SPHINX PLUS² (V5), KoboToolbox (versions 2.023.21 / 2025.2)
 - Analyse statistique : XLSTAT 2025.1, STATISTICA 12.5, IBM SPSS 27
 - Modélisation scientifique : ChemDraw 23.1 (structures chimiques, biochimiques)
 - Cartographie et SIG : QGIS 3.40
 - Gestion bibliographique : Zotero, Mendeley
 - Création graphique et pédagogique : Canva, Illustrator, Photoshop, InDesign
 - Suite bureautique : Microsoft Office 2024 (Word, Excel, PowerPoint)
 - Programmation et automatisation : Python (traitement et visualisation de données)



PRODUCTIONS & OUVRAGES SCIENTIFIQUES

Publications scientifiques

- **1-SILUE Sana Etienne, DJE Kouakou Martin and KOUAME Lucien Patrice (2025).** "Comparative Sensory Evaluation of Various Dishes (Pounded, Fried and Boiled Yam) Made from Two Varieties of Yellow-Fleshed Yam ("Kangba" and "Kounougbe") and Three Commonly Consumed Varieties of Yam ("Bètè-bètè", "Krenglè" and 'Kponan')". *Biotechnology Journal International*, 29 (4):61-79. <https://doi.org/10.9734/bji/2025/v29i4786>
- **2-SILUE Sana Etienne, DJE Kouakou Martin and KOUAME Lucien Patrice (2025).** "Effect of Cultural Practices on the Dry Matter, Ash, Total Sugars, and Reducing Sugars Contents of Two Varieties of *Dioscorea Cayenensis-Rotundata* ("Kangba" and 'Kounougbe') During Post-Harvest Storage". *Journal of Applied Life Sciences International*, 28 (2):1-12. <https://doi.org/10.9734/jalsi/2025/v28i2680>

- **3-DJE Kouakou Martin, SILUE Sana Etienne, EBA Krou Philippe and KOUAME Lucien Patrice (2024).** “Knowledge State of Two Endemic Varieties of *Dioscorea Cayenensis-Rotundata* With Yellow Flesh ("Kounougbe" and 'Kangba') Cultivated in the Gbêkê Region and the Level of Chemical Weeding Use”. *International Journal of Biochemistry Research & Review*, 33 (6):350-64. <https://doi.org/10.9734/ijbcr/2024/v33i6918>
- **4-DOUMBIA Fanta, DJE Kouakou Martin, KONAN Brou Roger, SILUE Sana Etienne and KOUAME Lucien Patrice (2025).** “Ethnobotanical Knowledge and Food Uses of *Garcinia Afzelii* Fruits in Vavoua, Haut-Sassandra Region, Ivory Coast”. *Asian Journal of Biology*, 21(4):45-60. <https://doi.org/10.9734/ajob/2025/v21i4498>

Communication orale

- **SILUE Sana Etienne, DJE Kouakou Martin et KOUAME Lucien Patrice (2025).** Effet de quelques pratiques culturelles sur les teneurs en matière sèche et en cendres de deux variétés de *Dioscorea cayenensis-rotundata* ("Kangba" et "Kounougbe") au cours de la conservation post-récolte.
À la Deuxième Journée du Pôle Pharmacopée Africaine et Substances Naturelles (PPASN) 2025. Titre du colloque : Substances naturelles et leur rôle dans la santé holistique. **Lieu d'édition :** Côte d'Ivoire, Université Nangui ABROGOUA - **Éditeur :** PPASN - **Pagination :** P99 - **Notes :** Livre des résumés

Ouvrage publié

- **SILUE Sana Etienne (2023).** "Influence d'une farine composite blé-corme de taro : Impacts de l'ajout de corme de taro sur les caractéristiques sensorielles des produits à base de farine". Éditions Universitaires Européennes, 80 p. ISBN-10 : 6203455601 — ISBN-13 : 978-6203455601 — Disponible sur Amazon : <https://www.amazon.fr/Influence-dune-farine-composite-corme/dp/6203455601>



CERTIFICATIONS & FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **2025 : Certificat Nestlé YEP – FoodTech Course :** 1) Food Product Development ; 2) Consumer Understanding ; 3) Design of Experiments ; 4) Project Management
- **2025 : Certificat de participation aux séminaires Nestlé :** 1) Agro-ingrédients : actuels et émergents ; 2) Science des aliments : Les poudres ; 3) Science des aliments : L'extrusion ; 4) Emballage alimentaire : les innovations dévoilées
- **2023-2024 : Attestation de participation :**
 - **2024 : Séminaire Right for Education (R:Ed) en collaboration avec les étudiants de l'Université d'Oxford (Royaume-Uni):**
 - ✓ « Data Analysis: Using R for Data Visualization and Statistical Analysis »
 - ✓ « RStudio and Coding Fundamentals »
 - ✓ « Academic Writing and Research: Advanced techniques in academic and professional communication »

- ✓ « Communication Skills: Effective interpersonal and workplace communication »
- ✓ « Créative Writing: Techniques for effective storytelling and article creation »
- **2023 : Conférence sur le thème :** « Nutrition et Santé en Côte d'Ivoire et au Canada », tenue le 01 Août 2023 à l'Université NANGUI ABROGOUA (Abidjan, Côte d'Ivoire.)
- **2023 : Contributeur Wikipédia certifié :** Initiative Enseignement Supérieur 2023



DISTINCTIONS

- **Deuxième prix du concours « La forêt : entre arts, traditions et avenir de la planète » dans la catégorie "Smartphone" avec une photographie de la conservation de l'igname sous des arbres.**
UNION EUROPÉENNE – Juillet 2023



LANGUES

- **Français :** maîtrise académique et professionnelle complète
- **Anglais :** utilisateur élémentaire (bases, compréhension simple)



CENTRES D'INTÉRÊT

- **Responsable de www.sciences4Africa.com :** Création et animation d'une plateforme dédiée à la vulgarisation scientifique en Afrique.
- **Rédacteur Web bénévole – Right for Education (R:Ed) :** Contribution à la diffusion de contenus éducatifs accessibles au grand public.
- **Recherche scientifique et diffusion du savoir :** Participation active à des colloques, conférences, séminaires, webinaires, ateliers et formations.
- **Entrepreneuriat et innovation :** Expérience en gestion de projet et d'entreprise, conception et développement de nouveaux produits.
- **Technologies et intelligence artificielle :** Développement web et mobile, vibe coding, programmation créative et exploration des applications de l'IA.