

DAO LOSSÉNI

Sécurité Sanitaire des Aliments | Qualité, Hygiène, Sécurité & Environnement, Normalisation, Métrologie
Bobo-Dioulasso, Burkina Faso | 66 57 88 00 / 73 90 65 19 | lossdao951@gmail.com

PROFIL

Titulaire de deux Masters (Sécurité Sanitaire des Aliments ; Management de la Qualité, Normalisation et Métrologie).
Expérience combinée en agro-industrie (installation de lignes de production, coordination qualité, formation QHSE du personnel), en recherche appliquée sur la qualité sanitaire des aliments, et en formation/vulgarisation auprès de producteurs et transformateurs.

FORMATION

- Master en Sécurité Sanitaire des Aliments - Université Nazi BONI
- Master en Management de la Qualité, Normalisation et Métrologie - CEA/ITECH-MTV
- Licence en Génie Biologique option Industrie agroalimentaire - Université Nazi BONI

COMPÉTENCES

- Qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE) en agro-industrie
- Sécurité sanitaire des aliments et évaluation des risques (microbiologiques, chimiques, pesticides)
- Management de la qualité, normalisation et métrologie
- Planification de la production, de la maintenance et des activités techniques
- Formation et encadrement du personnel / des producteurs
- Recherche appliquée et valorisation scientifique
- Gestion de projet et rédaction technique

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Décembre 2025 - à ce jour : Assistant formateur, YI-JAN SARL

- Projets Luxdev du programme Benkadibaara, région des Hauts-Bassins

Novembre 2024 - à ce jour : Agent de société, Société Faso Tomate (SOFATO SA)

- Installation des lignes de transformation de la tomate
- Planification des activités de production, technique et de maintenance générale
- Formation du personnel en qualité, hygiène, santé-sécurité au travail et environnement
- Suivi de la production et coordination qualité

Octobre 2024 - à ce jour : Enseignant vacataire, Institut Supérieur de Technologies (IST)

RECHERCHE & STAGES

Février-Juin 2023 (5 mois) : Direction de la Protection des Végétaux et du Conditionnement, Ministère de l'Agriculture

- Évaluation des risques sanitaires liés à l'utilisation des pesticides en culture maraîchère : cas des six grands sites maraîchers de Bobo-Dioulasso

Mars 2022-Janvier 2023 (11 mois) : IRSAT/Bobo

- Évaluation de la qualité sanitaire des aliments de rue vendus au sein des établissements d'enseignement primaire de Bobo-Dioulasso : cas du pain fourré

Août-Octobre 2021 (1,5 mois) : Agence Burkinabè de Normalisation, de la Métrologie et de la Qualité, Bobo-Dioulasso

Mai 2019-Mars 2020 (10 mois) : IRSAT/Bobo-Dioulasso

- Évaluation de la qualité des produits laitiers

Juillet-Septembre 2018 (1,5 mois) : Laboratoire National de Santé Publique (LNSP), Bobo-Dioulasso

Août-Septembre 2017 (1,5 mois) : Institut de l'Environnement et de la Recherche Agricole (INERA), Bobo-Dioulasso

FORMATIONS DISPENSÉES & ATELIERS

- Novembre 2025 : Assistant formateur - renforcement des capacités des formateurs, programme BenkadiBaara
- Décembre 2023 : Formateur sur la production et la conservation du beurre de karité (Samorogouan, Sindo, Karangasso-Vigué), projet PAIC GC
- 23 Juin 2023 : Formateur en PRPO en industrie alimentaire, 2e édition de la JISSA
- Mai 2023 : Chef de production, Journées Scientifiques de Recherche et d'Innovation de l'UCAO
- 8 Février 2022 : Formateur en gestion des nuisibles, ETT-Pro, Bobo-Dioulasso
- 14 Janvier 2022 : Formateur en gestion des nuisibles, Réseau des productrices de beurre de karité des Hauts-Bassins et des Cascades
- 27-28 Octobre 2021 : Participation à la formation sur les techniques de production et d'analyses de l'huile alimentaire, IRSAT-Ouaga / GRAPPE HUILERIE / CNRST
- 4-18 Octobre 2021 : Formateur - transformation des produits forestiers non ligneux, PAFPA / IRSAT-DTA Bobo-Dioulasso
- 16 Novembre 2021 : Participant - « Évolution des référentiels de qualité et sécurité des denrées alimentaires », groupe AFNOR
- Mai 2021 : Chef de production, Journées Scientifiques de Recherche et d'Innovation de l'UCAO-UUB
- Septembre 2019 : Atelier sur la production de denrées à base de manioc (atiéké, biscuit, couscous), IRSAT/Bobo
- Juillet 2019 : Atelier sur les techniques de production et de conservation des jus locaux et produits laitiers, IRSAT/Bobo
- Décembre 2019 : Réalisation d'une enquête sur les mets à base de soja à Bobo-Dioulasso
- Août 2018 : Formateur pour la production de jus et la fabrication de yaourt, Lycée Professionnel Régional Guimbi OUATTARA

COMMUNICATIONS & ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS

- 6-9 Mai 2024 : Communicateur, Journées des Sciences de la Santé, Centre Muraz, Bobo-Dioulasso - évaluation des risques liés à l'utilisation des pesticides
- 25 Novembre 2024 et 25 Novembre 2023 : Communicateur, tables rondes d'échange des jeunes sur la résistance aux antimicrobiens, AJRAM Burkina
- Septembre 2023-Mars 2024 (6 mois) : Programme de leadership des jeunes contre la résistance aux antimicrobiens (PLJRAM, espace CEDEAO) - certificat obtenu
- 30 Mai-1er Juin 2023 : Communication scientifique, Journées Scientifiques de Nutrition du Burkina, Ouagadougou (RECANUT/SN-NUT)
- 10 Mai 2023 : Valorisation des résultats de recherche sur les pains fourrés au compte de la FAO - évaluation et surveillance de l'antibiorésistance au Burkina Faso
- 22-23 Juin 2023 : Président du comité d'organisation, 2e édition de la Journée internationale de sécurité sanitaire des aliments, Université Nazi BONI - « Les normes alimentaires sauvent des vies »
- 25 Juin 2022 : Président du comité d'organisation, 1ère édition de la Journée internationale de sécurité sanitaire des aliments, Université Nazi BONI - « Les aliments sains pour une meilleure santé »

CERTIFICATS

Toxicologie alimentaire et évaluation des risques ; Développement de produits alimentaires ; Différence entre management et leadership ; Identification des performances en groupe ; Fondamentaux de la gestion de projet ; Gestion du stress ; Sûreté et sécurité personnelles ; Gestion des incidents de sécurité ; Amélioration des compétences de rédacteur technique ; Introduction à l'eau, l'assainissement et l'hygiène (WASH) dans les situations d'urgence ; Evolution des référentiels de qualité et de sécurité des denrées alimentaires ; Pratiques clés pour un développement de produit réussi ; Innovation en nutrition ; Innovation en arômes et saveurs ; Sciences des aliments : Extrusion

LANGUES

Français : Très bien | Anglais : Moyen | Marka : Très bien | Dioula : Très bien

RÉFÉRENCES

Pr OUATTARA Lassina — Professeur titulaire en Biochimie, Université Nazi Boni. 70 31 71 45 – lasouatt@yahoo.fr
Dr KERE/KANDO Christine — Chercheur retraité, CNRST/IRSAT/DTA/Bobo. 70 26 16 52 – tinakando@gmail.com
Dr TANKOANO Abel — Chercheur, CNRST/IRSAT/DTA/Bobo. 70 01 38 79 – tankoanoabel@gmail.com



Bobo-Dioulasso, le 30/07/2026