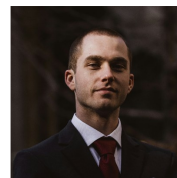


# João Fernandes Costa



Braga, Portugal // joao.fcosta@gmail.com // +351 926 175 340 // linkedin.com/in/joaofernandescosta

Recém-licenciado em Biotecnologia pela Universidade do Minho com estágio em biotecnologia industrial. Otimizei um processo de fermentação que aumentou o rendimento de produção em **15%** e realizei **200 ensaios** de controlo de qualidade microbiológico. Competências em fermentação, cultura celular, controlo de qualidade e boas práticas de fabrico (GMP).

## EXPERIÊNCIA

- Fev. de 2025 – Jul. de 2025* **Estagiário de Biotecnologia Industrial**, Unicer – Super Bock Group, Leça do Balio  
Estágio no departamento de controlo de qualidade e processo da fábrica de cerveja.
- Otimizei parâmetros de fermentação que aumentaram o rendimento em **15%**
  - Realizei **200 ensaios** de controlo de qualidade microbiológico em 6 meses
  - Monitorizei **12 parâmetros** de processo em 3 linhas de fermentação diariamente
  - Participei na validação de **2 novos métodos** analíticos para o laboratório
- Jun. de 2024 – Jan. de 2025* **Assistente de Investigação (part-time)**, Universidade do Minho – CEB (Centro de Engenharia Biológica), Braga  
Apoio a projeto de investigação em bioprocessos.
- Realizei **80 culturas celulares** em ambiente assético (câmara de fluxo laminar)
  - Operei **bioreactores** de 2L e 5L para produção de enzimas
  - Co-autorei artigo submetido à revista **Biotechnology Letters**

## FORMAÇÃO

- Set. de 2022 – Jul. de 2025* **Grau e área**, Universidade do Minho, Braga  
Média final de **15 valores**. Projeto final sobre *otimização de processo de fermentação para produção de ácido láctico a partir de resíduos agroindustriais*, classificado com 17 valores.
- Cadeiras relevantes: Microbiologia Industrial, Bioprocessos, Engenharia Genética, Bioquímica, Tecnologia Alimentar
  - Prémio de melhor projeto da disciplina de Bioprocessos 2024

## COMPETÊNCIAS

Fermentação Industrial • Cultura Celular (assética) • Controlo de Qualidade Microbiológico • Operação de Biorreatores • Boas Práticas de Fabrico (GMP) • Técnicas de Biologia Molecular (PCR, eletroforese) • HPLC e Espectrofotometria • Microsoft Excel (análise de dados) • Redação Científica • Segurança Laboratorial

## CERTIFICAÇÕES

- Out. de 2024 – Out. de 2024* **Boas Práticas de Fabrico (GMP) – Fundamentos**, ISPE (via LinkedIn Learning)
- Jan. de 2025 – Jan. de 2025* **Microbiologia Industrial Aplicada**, Universidade do Minho – Formação Contínua

## IDIOMAS

Português (nativo) • Inglês (B2) • Espanhol (A2)

## PROJETOS

- Mar. de 2025 – Jul. de 2025* **Otimização de Fermentação – Super Bock Group**  
Projeto de melhoria do rendimento de fermentação.
- Aumento de **15%** no rendimento através de ajuste de temperatura e pH
  - Poupança estimada de **45.000 EUR/ano** em matérias-primas

## REFERÊNCIAS

**Eng. Rui Carvalho** Diretor de Qualidade, Unicer – Super Bock Group, rui.carvalho@superbock.pt, +351 229 052 000

## ATIVIDADE EXTRACURRICULAR

- Set. de 2023 – Jun. de 2025* **Membro – Núcleo de Biotecnologia da UMinho**  
Organizei **2 visitas técnicas** a empresas de biotecnologia (Bial, Super Bock, Hovione). Participei na Feira de Biotecnologia com apresentação de poster sobre bioprocessos.