

Ingénieur en Industries Alimentaires

Nom & Prénom : Asma JABLOUN

Tél: +216 55 970 913

Email : jabloun.asma@gmail.com

Date de naissance : 31/08/1987

Adresse: 66 Rue Nelson Mandella-
cité stade-kélibia-8090

Formation d'ingénieur

2008-2011:

Etablissement: Ecole supérieure des industries alimentaires de Tunis.

Spécialité: ingénieurs en industries alimentaire

2006-2008:

Etablissement: Institut préparatoire aux études d'ingénieurs de Nabeul (Tunisie).

Spécialité: Mathématiques - Physique

Juin 2006: Baccalauréat

Spécialité: Mathématiques avec mention «bien».

Expériences professionnelles

Mars-Aout 2011 : « *Conservatoire Nationale des Arts et Métiers, chaire de biochimie industrielle et agroalimentaire-Paris* ».

Mission: Projet de fin d'étude

Effets de la levure et des lipases sur la composition lipidique et protéique des pâtes et des liqueurs de pâtes correspondantes.

- Extraction des lipides et des protéines,
- Etude de la rhéologie des pâtes,
- Essais de pétrissage,
- Etude de la tension de surface des liqueurs de pâtes.

Mots clés : panification, lipides, protéines, analyses biochimiques, enzymes, Levure, rhéologie, céréales, biochimie.

15-30 Août 2010

 : « *Muscat de KELIBIA* »

Mission : Stage ingénieur

- Surveiller les étapes de vinification ainsi que l'entretien des machines,
- Assistante du responsable du laboratoire,
- Contrôle qualité de la matière première à la réception.

01-15 Août 2010

 : « *ADWIYA* »

Mission : Stage ingénieur

- Contrôle qualité des médicaments,
- Assistante dans le laboratoire des analyses physicochimiques.

Juillet 2010: « Stifen fruits »

Mission : Stage ingénieur

- Contrôle qualité des compotes pour bébés et des préparations des fruits destinées pour les industries laitières.
- Suivie de la chaîne de production et le système HACCP.

Mots clés : qualité, HACCP, échantillonnage, stockage, additifs alimentaires, ISO 22000, préparations des fruits, traçabilité.

Décembre 2009: « Huilerie de KELIBIA »

Mission : Stage de fin de 1ère année

Etude et mise en œuvre de la chaîne de production d'huile d'olive.

Mots clés : huile d'olive, broyage, pressurage, centrifugation

Juillet 2009: « ABCO Sidi Daoud »

Mission : Stage de fin de 1ère année

- Contrôle qualité des produits finis et semi finis,
- Suivie de la chaîne de production des sardines, du thon, des maquereaux et des anchois,
- Suivi du système de nettoyage des machines,
- Contrôle qualité de la matière première au cours de la congélation et de la décongélation.

Mots clés : conserves, Thon rouge, sardine, congélation, stockage, qualité, BPH, HACCP, ISO 9001-2000

Projet d'étude

- Conservation sous vide des plats cuisinés,
- Effets de la congélation sur la composition des sardines,

Compétences techniques :

- Langages de programmation : C, Microsoft office, Pascal, Statgraphics.
- Langues :
 - Français : Courant
 - Anglais : Bon niveau universitaire
 - Arabe : Maternelle
- Centres D'intérêt : Cuisine, Natation, Musique classique, Lecture et Voyage.