

Elissa ABI HABIB

Docteur en Sciences des Aliments et Nutrition

Ingénieure Agroalimentaire



🏠 280 rue Pous de las Sers, 34090 Montpellier

@ elissa.abihab@gmail.com

📞 0641465666

Recherche d'un poste d'emploi dans le domaine de la R&D

FORMATIONS

2017-2020 Montpellier SupAgro : L'institut Agro ; Ecole doctorale GAIA-Biodiversité, Agriculture, Alimentation, Environnement, Terre, Eau, Montpellier, France

Diplôme de doctorat en Sciences des Aliments et Nutrition

2015-2017 INP-ENSAT (Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse, Institut National Polytechnique), Toulouse, France

Diplôme d'ingénieur agronome-Spécialité Industrie Agroalimentaire (IAA) (double diplôme)

Master 2 Bio-Ingénierie (BING) : Santé, Aliment

2011-2017 ULFAV (Faculté des Sciences Agronomiques et Vétérinaires, Université Libanaise), Liban

Diplôme d'ingénieur agronome-Spécialité Industrie Agroalimentaire (IAA) (double diplôme)

1996-2011 Collège Mariste Champville, Liban

Double Baccalauréat Libanais et Français en Science de la Vie

LANGUES

- Français: Bilingue
- Anglais: Courant
- Arabe: Langue maternelle

INFORMATIQUE

- Microsoft Office: Word, Excel, Power Point
- Logiciels: StatSoft Statistica, Minitab

CENTRES D'INTERÊT

- Randonnée, Natation, Chorale, Voyages

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Octobre 2017 - 3 ans - CDD - Montpellier SupAgro : L'institut Agro - Unité de recherche Sciences pour l'Œnologie - INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) - Agropolis International, Montpellier, France

Sujet : « Extraction des anthocyanes et des tanins en vinification en rouge : étude de certains mécanismes et impact de la matière première »

- Caractérisation de la composition des parois cellulaires de pellicules et pulpes de raisins (polysaccharides, protéines et polyphénols)
- Mise en place des études de diffusions et d'adsorptions de polyphénols dans conditions modèles
- Participation à des conférences internationales (poster, communication orale)
- Rédaction d'articles scientifiques
- Mise en place de collaborations avec des laboratoires à l'étranger (Danemark...)
- Encadrement d'une stagiaire
- Autonomie, Management, Travail d'équipe

Mars 2017 - 6 mois - Stage - Lallemand SAS, Montpellier, France

Sujet : « Etude de l'impact des préparations de levures inactivées sur les cinétiques fermentaires en vinification en rouge et sur les caractéristiques du vin liées aux composés phénoliques »

- Recherches bibliographiques
- Caractérisation des préparations de levures inactivées
- Purification et analyse des composés phénoliques (HPLC, SEC...)
- Mise en place à échelle laboratoire de fermentations sur moûts synthétiques
- Analyses physico-chimiques et traitement des données
- Etude des interactions levures inactivées/composés phénoliques

Juin 2016 - 3 mois - Stage - Organisation internationale non gouvernementale « Development Alternatives Inc. » (DAI) en collaboration avec USAID (Agence des Etats-Unis pour le Développement International), Liban

- Suivi de la démarche d'application de subventions pour des coopératives et des industries libanaises
- Rédaction des rapports et des propositions de subventions
- Gestion de projet (travail de bureau, organisation, coordination...)
- Aperçu général sur toutes les activités de la chaîne de valeur des aliments transformés (cornichons, fruits séchés, freekeh)

Juillet 2015 - 2 mois - Stage - Entreprise spécialisée dans la transformation de légumes « AL WADI AL AKHDAR S.A.L. », Liban

- Application des paramètres de contrôle de qualité sur les matières premières, les produits finis et ceux en cours de fabrication : réalisation de tests microbiologiques, tests de conformités sur emballages et produits alimentaires, inspection

Septembre 2013 - 1 mois - Stage - Entreprise spécialisée dans la production de vin « Château KSARA », Liban

- Participation à l'analyse chimique des prélèvements effectués à la vigne et à la réception de la vendange