



MEKDAS NOUR EL HOUDA

Ingénieur en contrôle de qualité et analyses alimentaires

Ingénieur en agroalimentaire diplômée de l'École Supérieure des Sciences de l'aliment et des Industries Agroalimentaires, spécialisée en contrôle de qualité et analyses alimentaires. Je suis motivée de contribuer à l'amélioration de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires dans un environnement dynamique

Coordonnées

Téléphone :
+213 0775844708

Adresse Email :
mekdasnourelhouda9@gmail.com

Adresse :
Cité 32 logement
N°06 , Birtouta, Alger

Linkedln
Nourelhouda Mekdas

Compétences

- Logiciels de bureautique Word , PowerPoint , Excel
- Normes ISO: ISO 9000 , ISO 9001 et ISO22000 et FSC 22000
- Management de qualité
- Système de management et de sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)
- Méthodes AMDEC et HACCP
- Techniques d'analyses physicochimiques et microbiologiques
- Analyse sensorielles
- Maîtrise des équipements de laboratoire
- Bonnes pratiques de laboratoire et de fabrication (BPL et BPF)
- Brainstorming
- Travail en équipe et communication
- Gestion du temps

Formations

Bac scientifique 2019 mention Bien

Lycée Mohamed serir Birtouta

Ingéniorat en contrôle de qualité et analyses alimentaires Juillet 2024

Ecole supérieure des sciences de l'aliment et des industries agroalimentaires ESSAIA

Master 2 en contrôle de qualité et analyses alimentaires Juillet 2024

Ecole supérieure des sciences de l'aliment et des industries agroalimentaires ESSAIA

Expériences Professionnelles

Janvier 2024

Stage pratique en contrôle de qualité et analyses alimentaires

Durée : 6 mois

Adresse : ESSAIA , El Harrach Alger

Mars 2023

Stage pratique en contrôle de qualité et analyses alimentaires

Durée : 15 jours

Adresse : Tchin lait , Baraki Alger

Septembre 2023

Stage pratique en contrôle de qualité et analyses alimentaires

SGS qualitest Algeria SPA

Durée : 10 jours

Adresse : 14 bis Rue Césarée , Hydra 16000, Alger

Langues

- Arabe
- Français
- Anglais