

Loubna AIT EL FAHIM



Ingénieure Chimiste - Spécialiste en Chimie Analytique

Ingénierie chimiste spécialisée en chimie analytique, je possède une expertise en **développement et optimisation de méthodes analytiques** (HPLC, spectrométrie, microbiologie). Forte d'une expérience en **R&D** dans le secteur agroalimentaire, je suis passionnée par l'innovation et l'amélioration continue.

CONTACT

+33 7 67 63 40 54

Loubnaaitfahim@gmail.com

Île-de-France

COMPÉTENCES

Compétences techniques :

- Développement, optimisation et validation des méthodes analytiques
- Méthodes et techniques d'analyse chimique et physico-chimique (chromatographie, spectrométrie de masse, spectrométrie atomique, Rhéologie, Granulométrie, Spectroscopie FTIR)
- Analyses microbiologiques
- Logiciels : MassLynx, OpenLab CDS et SPSS

Compétences en gestion :

- Recherche bibliographique
- Gestion de laboratoire
- Gestion de projet

QUALITÉS

- Adaptabilité
- Esprit d'équipe
- Rigueur scientifique
- Persévérance

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Ingénieur Recherche et Développement

Startup Proteme, Evry Courcouronnes | Janvier 2024- Juin 2025

- Développement, optimisation et validation de méthodes analytiques (HPLC)
- Gestion de laboratoire, approvisionnement et gestion des stocks Formulation des solutions d'enrobage avec des bio polymères
- Traitement des données analytiques
- Assurer une veille technique continue pour participer à l'amélioration continue des outils et protocoles expérimentaux
- Réalisation, organisation et planification des analyses microbiologiques portant sur l'étude des champignons et l'évaluation de l'efficacité des enrobages et de leurs propriétés antifongiques

Technicienne de laboratoire

Laboratoire d'analyses phytocontrol, Nîmes | septembre 2022- Juin 2023

- Préparation des échantillons alimentaires et pharmaceutiques pour analyses GC/MS, LC/MS
- Injection et analyse des échantillons par GC/MS et LC/MS
- Maintenance du premier niveau de GC et LC
- Planning des analyses, traçabilité journalière
- Respect des normes COFRAC

Stage fin d'études sur la désamérisation des olives de table par voie biologique

Université de Montpellier, UMR QUALISUD | septembre 2021- Février 2022

- Réalisation des fermentations en laboratoire
- Suivi des différents paramètres indicateurs du bon déroulement de la fermentation et de la qualité finale des olives
- Dosage des sucres/acides / alcools et les composés phénoliques par HPLC/MS.
- Évaluation de l'évolution de la flore microbienne (dénombrement et séquençage)

Stage au laboratoire de recherche IBEAS-Pau

Université de Pau et des pays de l'Adour (UPPA) | mai-juin 2020

- Etude de l'effet des thiols sur la bio-méthylation du mercure
- Etude du dosage des complexes méthyl mercure-thiols par LC-ICPMS

Stage au laboratoire PEIRENE-Limoges

Université de Limoges | Mai-Juin 2018

- Evaluation de la teneur en aluminium et d'autres composés minéraux dans les sols forestiers par la spectrométrie d'absorption atomique
- Extraction des minéraux de sol
- Minéralisation micro-ondes

Stage au laboratoire chimie alimentaire -Marrakech

Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaire | juillet 2017

- Contrôle de qualité des produits alimentaires et produits de pêche

FORMATIONS

Master 2 SAVE (sciences analytiques pour le vivant et l'environnement)

Faculté des sciences et techniques - Université de Pau et des pays de l'Adour

Pau - 2020-2021

Master 1 SAVE (sciences analytiques pour le vivant et l'environnement)

Faculté des sciences et techniques - Université de Pau et des pays de l'Adour

Pau - 2019-2020

Licence en biologie et chimie de l'environnement

Faculté des sciences et techniques - Université de Limoges

Limoges - 2018

Formations complémentaires

Management et contrôle de la qualité - Udemy

Gestion et Leadership - Udemy