



TÉLLEZ PÉREZ Carmen

Disponibilité immédiate

Coordonnées

+33 6 48 59 95 63

ctellezperez@gmail.com

Permis B véhiculé

La Rochelle

Formation académique

- 2013 Doctorat en Génie des procédés. Spécialité Agroalimentaire et Biotechnologie. Université de la Rochelle (France)
- 2009 Master 2 en Sciences, Technologies, Santé mention Sciences pour l'Ingénieur spécialité Génie des Equipements et des Procédés Industriels Université de la Rochelle (France)
- 2007 Ingénieur Agroalimentaire Université Autonome de Puebla (Mexique)

Compétences clés

- Communication multimodale : création de contenus pour supports numériques, écrits et oraux
- Coordination de projets
- Vulgarisation scientifique
- Pédagogie
- Veille technologique et diffusion

Compétences transversales

- Travail en équipe
- Ecoute active
- Résolution des problèmes
- Créativité et proactivité
- Autonomie

Langues

- Espagnol : Langue maternelle
- Français : Courant
- Anglais : Niveau Avancé (B2)
- TOEFL ITP 577

Publications Internationales

24 Publications Internationales :

Scholar Google :

<https://scholar.google.es/citations?user=cYlFmF4AAAAJ&hl=es>

Researchgate :

<https://www.researchgate.net/profile/Carmen-Tellez-Perez>

Centres d'Intérêts

Jeux de société, psychologie du développement et cuisine du monde.

Ingénieur de recherche en Génie des Procédés

10 ans d'expérience dans l'enseignement supérieur

15 ans d'expérience dans la recherche et le développement des nouveaux procédés de séchage et extraction.

Ma passion c'est de transmettre, et mes forces motrices sont le service, l'engagement et la collaboration

Expériences Professionnelles

- 2024-2025 **Ingénieur consultant indépendant pour l'Université de Piura (Pérou)**
Conception d'un séchoir à convection intermittente et couplage avec la technologie de Détente Instantanée Contrôlée (DIC) pour la valorisation durable des produits agricoles. Brevet en cour de dépôt.
- 2023-2024 **Ingénieur de projets à l'Université de La Rochelle (France)**
Développement des nouveaux procédés d'expansion et séchage du liège granulée pour l'industriel DIAM Bouchage. Management de l'innovation: tester pour proposer de nouveaux produits.
- 2018-2023 **Enseignant vacataire à distance en génie agroalimentaire chez l'Institut Technologique et d'Études Supérieures de Monterrey-Querétaro (Mexique)**
Enseignement en sciences agroalimentaires et des bioprocédés (de L1 à M1). Conception de supports pédagogiques multimédias (cours en ligne, présentations vidéos).
- 2021 **Ingénieur de projets à l'Université de La Rochelle (France)**
Étude d'extraction du TCA du liège avec partenariat industriel Cork Supply. Planification et suivi du projet.
- 2016 **Enseignant Espagnol à l'IUT de la Rochelle**
Enseignement espagnol pour les étudiants en formation Technico-Commercial
- 2013 - 2018 **Enseignant – chercheur à l'Institut Technologique et d'Études Supérieures de Monterrey-Querétaro (Mexique)**
Enseignement en sciences agroalimentaires et des bioprocédés (de L1 à M1). Réalisation et gestion de projets de R&D avec partenariat industriel. Coordination de projets : gestion d'équipes, planification, suivi et évaluation
- 2009-2013 **Thésard en génie de procédés agroalimentaires à l'Université de La Rochelle (France)**
Recherche et développement (études de faisabilité, d'optimisation et d'industrialisation du procédé de séchage « swell-drying » des divers produits alimentaires. Caractérisations physico-chimique et organoleptique de la qualité des produits secs
Rédaction des contenus vulgarisés sur les travaux de thèse (articles scientifiques, chapitres de livres et posters).
- 2009-2010 **Ingénieur consultant chez Nutrimeza, Querétaro (Mexique)**
Pilotage et réalisation d'études R&D liées aux domaines du séchage des fruits et légumes. Caractérisations physico-chimique et organoleptique de la qualité des produits secs.
- 2008-2009 **Ingénieur stagiaire chez ABCAR DIC Process, La Rochelle (France)**
Étude de faisabilité d'un prototype de séchage à travers de l'utilisation de CO₂ comme fluide caloporteur
Veille active sur les opportunités de financements publics et privés.
- 2008 **Ingénieur stagiaire en qualité chez Grupo TYM Produits sucres et dérivés, Puebla (Mexique)**
Soutien à la mise en œuvre des procédures HACCP
- 2007 **Coordinatrice de l'accréditation CIEES de la formation Ingénieur Agroalimentaire à l'Université de Puebla (Mexique)**
Gestion des dossiers, du planning et rédaction de rapports