

CREPIN ZIANKIBA DABA

Mail : dabacrepiniankiba@gmail.com

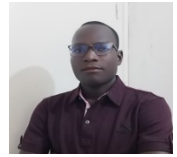
Tel : (+235) 60 77 07 74 / 93 23 90 90

Localité : Ndjamena, Tchad

LinkedIn: CREPIN ZIANKIBA DABA

Facebook: [crepin ziankiba daba](#)

Whatsapp: (+235) 60 77 07 74



INFORMATIONS PERSONNELLES

Date de Naissance: 23/09/1997
Nationalité: Tchadienne
Profession : Expert Sécurité Alimentaire, Nutrition et Technologie Alimentaire
Expérience : + de trois (3) ans :

- Plus de deux (2) ans au Centre Nutritionnel Thérapeutique pour la PCMA et PCME, contrôle de qualité d'aliments
- Un (1) an superviseur nutrition au SIF
- 3 ans au service informatique

EDUCATION

Août 2018 **INSTITUT NATIONAL SUPERIEUR DES SCIENCES AGRONOMIQUE ET DES TECHNOLOGIES AGROALIMENTAIRE DE LAÏ**
Licence professionnelle en technologie agro-alimentaire et nutrition

Octobre 2022 **INSTITUT DES HAUTES ETUDES DU DEVELOPPEMENT DURABLE DE MARSEILLE**
CERTIFICAT:

- Suivi et Evaluation d'un Projet de Développement
- concepteur de projet de développement respectueux de l'environnement et de population

Juin 2013 **LYCÉE DE LAGON**
Baccalauréat scientifique du second degré série D

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE



Dec 2021
au
Janv 2022
12mois

SECOURS ISLAMIQUE FRANCE (SIF)

Superviseur Nutrition et santé

- Prévoir et organiser toutes les activités nutritionnelles, leur structure organisationnelle et leur taille ainsi que le budget associé afin de maintenir efficacement la continuité de l'intervention nutritionnel au niveau de norme de qualité ;
- Supervisez la mise en œuvre du programme nutritionnel en accord avec le protocole de norme de l'MSF notamment :
- Élaborer un planning pour les activités de consultation externe.
- Suivre l'évolution des patients et discuter des cas problématiques en participant à la ronde de l'assistant médical, installer un système de renvoi.
- Vérifier que les prescriptions médicales et nutritionnelles sont respectées.
- Vérifier la diffusion, la connaissance et l'application des protocoles médicaux, nutritionnels et anthropométriques.

- Superviser les soins infirmiers et contrôler la situation en termes d'hygiène.
- Garantie que tout le personnel utilisant les dispositifs médicaux sont qualifiés et formés. S'assure que le nettoyage (protocole utilisateur) concernant les dispositifs médicaux, sont suivis. Rapporte le dysfonctionnement de dispositif médical au service biomédical du projet.
- Veiller à ce que les mères soient bien informées du fonctionnement du centre, de l'état et de l'évolution de leur enfant et de leurs tâches (aide pour le ménage, l'alimentation des enfants, etc.)
- Superviser,

De Juin
2020 à
Présent

SERVICE INFORMATIQUE « DABA INFORMATIQUE »

RESPONSABLE DU CENTRE ET FORMATEUR

- Maîtrise du clavier avec une haute habileté de la saisie
- Analyser les données informatiques ;
- Maîtrise de plusieurs logiciels
- Maîtrise du kit d'enroulement biométrique (Necto-Tchad)

Juillet
2019
Au
Nov 2020
16 mois

HOPITAL NOTRE DAME DES APOTRES (HNDA)

Chef d'équipe du centre nutritionnel de la HNDA

- Apporter un appui technique dans la planification opérationnelle et logistique des activités
- Vérifier que les prescriptions médicales et nutritionnelles sont respectées
- Faire la consultation nutritionnelle et assurer la prise en charge des enfants malnutris
- Faciliter la planification, la mise en œuvre et le suivi des activités de l'unité nutritionnelle
- Fournir des conseils techniques aux femmes allaitantes
- Suivre l'évolution des patients et discuter des cas problématiques en participant à la ronde de l'assistant médical, installer un système de renvoi
- Fabrication de la farine enrichie
- Gérer le stock des alimentaires thérapeutiques destinés à la prise en charge des enfants et les suivis des commandes envoyées dans les centres
- Etablir le procès-verbal de réception des aliments, consommables et équipements
- Veiller à l'emplacement des aliments thérapeutiques et leur date de péremption
- Faire le contrôle qualité des aliments thérapeutiques et la situation en termes d'hygiène
- Participer aux séances d'information et de sensibilisation sur la lutte contre la malnutrition
- Assister avec le responsable de l'UNT, les responsables de centre santé dans les suivis et supervisions des activités,

- Rédiger les rapports des activités.



CENTRE DE CONTROLE DE QUALITE DES DENRHEES ALIMENTAIRE (CECOQDA)

STAGIAIRE

- Analyse des paramètres physico- chimique des aliments
- Analyse des eaux
- Sept.2017 au dec .2018 • Collecte des échantillons en vue de les analyser
- Conservation des échantillons
- 3 mois • Entretien des matériels du laboratoire
- Production de l'eau oxygénée
- Détermination de l'aflatoxine

LANGUES

- Français : parlé, lu, et écrit
- Arabe Tchadien : parlé
- Anglais : parlé, lu et écrit

INFORMATIQUE APPLIQUÉE

- Pack office : Word, Excel Avancé, PowerPoint, Outlook et programmation

COMPETENCES TRANSVERSALES

- Bonne capacité rédactionnelle et relationnelle
- Sens des relations et du contact
- Dynamisme
- Aptitude à l'écoute
- Résultats et sens de la qualité
- Esprit d'initiative et de synthèse
- Gestion du cycle de projets et gestion de l'équipe

CERTIFICATION

30 octobre 2023

Agence Française de Développement

Conception et gestion de projet de développement respectueux de l'environnement et de population - suivi et évaluation de projet

REFERENCES PROFESSIONNELLES

- YAHDAIBE KATCHEBE " SECOURS ISLAMIQUE FRANCE (SIF)
Chef de projet Eau, Hygiène, Assainissement et Nutrition / Santé

Adresse mail : ingyahdaibekatchebe@gmail.com , TEL : 66 15 45 34

II. ALLANIDJIMTE ALEX TOG-YANGUE "chef de centre nutritionnel
thérapeutique (UNT) "

Adresse mail : togyangue@gmail.com , TEL : 66 59 19 79