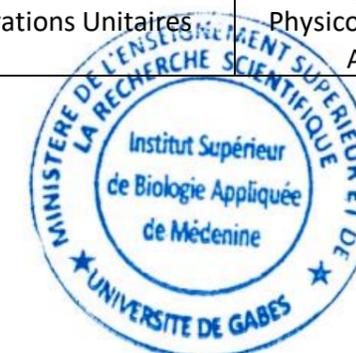


**Calendrier des Devoirs de Contrôle du 2<sup>ème</sup> Semestre : du 04/03/2024 au 08/03/2024**

Classe	Salle	Lundi 04/03/2024	Mardi 05/03/2024	Mercredi 06/03/2024	Jeudi 07/03/2024	Vendredi 08/03/2024
<b>09H00-10H00</b>						
<b>CQH3-1</b>	<b>3</b>	Emballage, conditionnement des aliments <b>Zeineb Jrad</b>	Stratégies d'innovation de formulation de nouveaux produits <b>Nacim Zouari</b>	Hygiène et sécurité alimentaire <b>Nahed Fakhfakh</b>	Epidémiologie et veille sanitaire des aliments d'origine animale <b>Houcine Dab</b>	Techniques de conservation des aliments <b>Ammar Mahjoubi</b>
<b>CQH3-2</b>	<b>4</b>	Emballage, conditionnement des aliments	Stratégies d'innovation de formulation de nouveaux produits	Hygiène et sécurité alimentaire	Epidémiologie et veille sanitaire des aliments d'origine animale	Techniques de conservation des aliments
<b>MCQSA1</b>	<b>7</b>	Nutrition et Santé <b>Zeineb Jrad</b>	Aliments Fonctionnels et Enrichis <b>Nacim Zouari</b>	Microbiologie et Hygiène Alimentaire <b>Nahed Fakhfakh</b>	Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires <b>Abir Mokni</b>	Formulation des Aliments et Processus d'Innovation <b>Nacim Zouari</b>
<b>MVBV1</b>	<b>8</b>	Biotechnologies Végétales <b>Ines Karmous</b>	Potentialités Techno fonctionnelles des Agro-ressources <b>Nacim Zouari</b>	Chimie Verte <b>Kaouther Ardhaoui</b>	Valorisation de Bio-ressources en Industrie Agroalimentaire <b>Nacim Zouari</b>	Valorisation des PAM en Cosmétique et en Parfumerie <b>Hedi Mighri</b>
<b>BT1 (1 et 2)</b>	<b>Amphi</b>	Valorisation du vivant <b>Khaled Echwikhi</b>	Microbiologie Générale <b>Fakher Kamoun</b>	Génétique Formelle <b>Khemaies Ben Haj</b>	Stabilité et Variabilité des Génomes <b>Khaled Zerjaa</b>	Biochimie Structurale <b>Lazhar Zourgui</b>
<b>BT2-1</b>	<b>9</b>	Microbiologie Alimentaire <b>Fakher Kamoun</b>	Sciences des Aliments et biochimie Alimentaire <b>Nacim Zouari</b>	Biotechnologie Microbienne et applications <b>Nahed Fakhfakh</b>	Opérations Unitaires <b>Ammar Mahjoubi</b>	Techniques d'Analyses Physicochimiques des Aliments <b>Kaouther Ardhaoui</b>
<b>BT2-2</b>	<b>10</b>	Microbiologie Alimentaire	Sciences des Aliments et biochimie Alimentaire	Biotechnologie Microbienne et applications	Opérations Unitaires	Techniques d'Analyses Physicochimiques des Aliments



**Calendrier des Devoirs de Contrôle du 2<sup>ème</sup> Semestre : du 04/03/2024 au 08/03/2024**

<b>11H00-12H00</b>						
<b>CQH3-1</b>	<b>3</b>	Bioéthique et biosécurité <b>Samira Jbahi</b>	Traçabilité et audit <b>Abir Mokni</b>	Systèmes de management de la qualité et sécurité des aliments <b>Abir Mokni</b>	Techniques de communication <b>Naceur Etteyeb</b>	Anglais <b>Ines Merteh</b>
<b>CQH3-2</b>	<b>4</b>	Bioéthique et biosécurité	Traçabilité et audit	Systèmes de management de la qualité et sécurité des aliments	Techniques de communication	Anglais
<b>MCQSA1</b>	<b>7</b>	Bio-informatique <b>Bassem Khemakhem</b>	Techniques de communication <b>Hanene Ben Ayed</b>	Contamination et traitement biologique et physico-chimique des eaux <b>Houcine Dab</b>	Toxicologie alimentaire <b>Samira Jebahi</b>	Valorisation des eaux non conventionnelles : traitement des eaux usées urbaines <b>Saifeddine Turki</b>
<b>MVBV1</b>	<b>8</b>	Bio-informatique	Techniques de communication <b>Sawssen Hajji</b>	Phytoremédiation & Bioremédiation <b>Mohamed Debouba</b>	Biologie Moléculaire de Plantes : Techniques et Applications <b>Ines Karmous</b>	
<b>BT1 (1 et 2)</b>	<b>Amphi</b>	Anglais <b>Ines Merteh</b>	Biologie Animale <b>Ahlem Ayadi</b>	Biologie Végétale <b>Mohamed Debouba</b>	Écologie et Environnement <b>Khaled Echwikhi</b>	
<b>BT2-1</b>	<b>9</b>	Anglais <b>Ines Merteh</b>	Toxicologie Alimentaire <b>Ahlem Ayadi</b>	Gestion d'entreprise	Chimie de l'Environnement <b>Kaouther Ardhaoui</b>	Techniques d'Analyses Immunologiques <b>Samira Jebahi</b>
<b>BT2-2</b>	<b>10</b>	Anglais	Toxicologie Alimentaire	Gestion d'entreprise	Chimie de l'Environnement	Techniques d'Analyses Immunologiques

