

Calendrier des soutenances

Lundi 19 juin 2023 – Salle 10

Horaire	Etudiant	Classe	Sujet	Jury d'examen		
				Encadrant	Président	Examineur
08h30-09h30	Najeh Lazlem Amira Habhab	MVB	Caractérisation de la poudre d'Opuntia Dilleni et l'étude de son incorporation dans un produit cosmétique.	Ammar Mahjoubi	Nejib Hasnaoui	Houcine Dab
09h30-10h30	Sarra Elomrani	MCQ	Mise en place de la défense alimentaire dans cadre de préparation à la certification BRC chez Manar Thon	Nejib Hasnaoui	Ammar Mahjoubi	Houcine Dab
10h30-11h30	Chaima Khadhraoui	MCQ	Valorisation de la levure de bière : Contribution à l'exploitation d'une station de séchage, caractérisation du produit et proposition d'un modèle de gestion optimal	Houcine Dab	Ammar Mahjoubi	Nejib Hasnaoui
11h30-12h30	Meriem Labyedh	MCQ	Contribution à l'étude de la fréquences des parasitoses intestinales du personnel manipulant les denrées alimentaires.	Houcine Dab	Ammar Mahjoubi	Nejib Hasnaoui
12h30-13H30	Fatma Massek	MCQ	Surveillance de la bonne application des exigences de la norme ISO22000 au niveau de la ligne 19L dans la STC.	Houcine Dab	Mohamed Debouba	Samira Jbahi
13h30-14h30	Leila Leboudi	MCQ	Démarche HACCP dans une nouvelle ligne d'eau embouteillées 6L dans STC.	Houcine Dab	Mohamed Debouba	Samira Jbahi

Calendrier des soutenances

Mardi 20 juin 2023 – Salle 10						
Horaire	Etudiant	Classe	Sujet	Jury d'examen		
				Encadrant	Président	Examineur
08h30-09h30	Basma KERDAOUI	MVB	Feuilles d'ail : Séchage, caractérisation et utilisation dans la préparation d'une mayonnaise.	Nahed Fakhfakh	Houcine Dab	Fedia Ben Taher
09h30-10h30	Fatma Mhadhbi	MVB	Formulation de bain de bouche à base d'huile essentielle de clou de girofle : Propriétés antibactérienne et antibiofilm	Fedia Ben Taher	Nahed Fakhfakh	Houcine Dab
10h30-11h30	Sahbia BOUABIDI	MVB	Valorisation des feuilles d'Allium roseum L. : Propriétés biologiques et application dans une sauce pizza.	Nahed Fakhfakh	Naceur Etteyeb	Fedia Ben Taher
11h30-12h30	Mariem El Hedi Hamza	MVB	Formulation du bain de bouche à base de l'huile essentielle d'eucalyptus ayant de propriété anti haleine et antibiofilm	Fedia Ben Taher	Naceur Etteyeb	Nahed Fakhfakh
12h30-13H30	Imen Jlidi	MCQ	Evaluation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO22000 dans la société EL BAHAR	Naceur Etteyeb	Nacim Zouari	Houcine Dab
13h30-14h30	Abassi Rachida	MCQ	Mise en place d'un système intégré ISO9001.2015 et ISO22000.2018	Naceur Etteyeb	Nacim Zouari	Houcine Dab
14h30-15h30	Asma Bouabid	MCQ	Autodiagnostic et évaluation du niveau de conformité des processus de la société SSG aux exigences de la norme ISO9001	Naceur Etteyeb	Nacim Zouari	Houcine Dab
15h30-16h30	Safa Selmi	MCQ	Suivie de l'évaluation de l'application des bonnes pratiques d'hygiène et contribution à la mise en place du ISO22000 au sein de l'hôtel Mehari Djerba	Nejib Hasnaoui	Ammar Mahjoubi	Houcine Dab

Calendrier des soutenances

Mercredi 21 juin 2023 – Salle 10

Horaire	Etudiant	Classe	Sujet	Jury d'examen		
				Encadrant	Président	Examineur
08h30-09h30	Malek Chagrani Chaimai Jabnoun	MVB	Evaluation et valorisation des feuilles d'Olivier dans le domaine cosmetique, parapharmaceutique	Lazhar Zourgui	Houcine Dab	Ahlem Ayadi
09h30-10h30	Amal Daghsen	MCQ	Etude qualitatives et activités biologiques des différentes variétés de tomate cultivées dans la société « SanLucar » à la région d'El Hamma-Gabes	Lazhar Zourgui	Ahlem Ayadi	Houcine Dab
10h30-11h30	Wissal Katar	MCQ	Caractérisation et Valorisation de la plante stévia : Stevia rebaudiana et son utilisation en agroalimentaire	Ahlem Ayadi	Khaled Chouikhi	Houcine Dab
11h30-12h30	Ahlem Jlidi	MCQ	Evaluation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) et contribution à son amélioration selon la norme ISO 22000 :2018 au sein de la société « Sahara Events Catering »	Ahlem Ayadi	Khaled Chouikhi	Houcine Dab
12h30-13H30	Sana Harabi	MCQ	Participation à la mise en place d'un système de sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000 : version 2018 au sein de la société « PRIMAQUA »	Ahlem Ayadi	Khaled Chouikhi	Houcine Dab
13h30-14h30	Sonia Jemai	MCQ	Etude qualitative, sensorielle et conservation post-récolte de nouvelles variétés de tomates au sein de la société « Sanlucar ».	Ahlem Ayadi	Khaled Chouikhi	Houcine Dab

Calendrier des soutenances

Mercredi 21 juin 2023 – Salle 11

Horaire	Etudiant	Classe	Sujet	Jury d'examen		
				Encadrant	Président	Examineur
10h30-11h30	Rayssa Touffaha	MCQ	Evaluation de la qualité hygiénique des produits laitiers commercialisés dans la région de 'Djerid'	Fakher Kamoun	Lazhar Zourgui	Samira Jbahi
11h30-12h30	Wiem Ben Belgacem	MCQ	Application de différentes techniques de conservation de l'escalope et suivi de la qualité microbiologique.	Fakher Kamoun	Lazhar Zourgui	Samira Jbahi
12h30-13H30	Mouna Hamouda	MCQ	Evaluation de l'application de la norme ISO 9001 version 2015 au sein d'une société de catering : SAHARA EVENTS	Fakher Kamoun	Lazhar Zourgui	Samira Jbahi
13h30-14h30	Mounira Ben Mansour	MCQ	Analyses physicochimiques et microbiologiques de l'eau de piscine municipale de Tataouine	Fakher Kamoun	Lazhar Zourgui	Samira Jbahi

