

DEPARTEMENT : AGRO-ALIMENTAIRE

Calendrier des soutenances 3^{ème} année, Licence Appliquée en Biotechnologies : (LABT3) Contrôle Qualité des Aliments et Hygiène.

Date : Mardi 25 juin 2019

salle : salle des soutenances

Etudiant(s)	Sujet	Tuteur (s)	Examineur	Président	Heure de la soutenance
Abdallah rihab	Evaluation de l'état d'hygiène dans les industries agroalimentaires dans la région de Gafsa et contrôle de la qualité des produits finis	Dr. Khaled Hamden	Dr. Dorra Dridi	Pr. Hedi Ben Mansour	8h---9h
Khaskhoussi Manel et Chaieb Wafa	Optimisation de Nettoyage NEP au Sein de la Centrale Laitière De Sidi Bouzid Délice	Dr. Khaled Hamden	Dr. Dorra Dridi	Pr. Hedi Ben Mansour	9h---10h
Naceur Amna et Rguig Siwar	Performance des méthodes d'analyses en laboratoire	Dr. Dorra Dridi	Dr. Khaled Hamden	Pr. Hedi Ben Mansour	10h---11h
Nourhen Chniba & Donia Ben Hassen	Introduction à la mise en place de maîtrises des compétences des opérateurs des conditionneuses aseptiques dans l'atelier UHT	Dr. Dorra Dridi	Dr. Khaled Hamden	Pr. Hedi Ben Mansour	11h---12h
Missaoui Laila & Nasr Faten	Essais de fabrication d'un bio-savon à base d'huile d'olive, huile de grignon d'olive et d'argile.	Dr Naceur El Ayeb	Dr. Dorra Dridi	Dr. Lotfi Soussia	12h---13h

Date : Mardi 25 juin 2019

salle : Cours 1

Etudiant(s)	Sujet	Tuteur (s)	Examineur	Président	Heure de la soutenance
BOUKHATEM TAKWA & zamzem habiba	Formulation du fromage Halloumi: contrôle microbiologique, physicochimique et évaluation sensorielle	Dr FOURATI MONIA	Dr Ines Ben Hassan	Dr Imen Jguirim	8h---9h
Khouja Abir et Ben Khedher Mariem	Proposition d'un plan d'hygiène au sein du Restaurant Universitaire de Rejiche	Dr Imen Jguirim	Dr FOURATI MONIA	Dr Ines Ben Hassan	9h---10h
Hannachi Aya	Suivi des caractéristiques physico-chimiques et technologiques de la qualité de la farine boulangère	Dr Ines Ben Hassan	Dr FOURATI MONIA	Dr Imen Jguirim	10h---11h
narges slimen	Analyse des dangers liés à la préparation des plats chauds au sein de l'hôtel Sousse palace.	Dr. Lotfi Soussia	Dr FOURATI MONIA	Dr. raja Cheibba	11h---12h

Date : Mercredi 26 juin 2019

salle : salle des soutenances

Etudiant(s)	Sujet	Tuteur (s)	Examineur	Président	Heure de la soutenance
Rhouma hana & khelil najwa	Contribution à l'installation du système HACCP dans une restauration collective de l'hôtel Nour Palace à Mahdia	Dr. Khaled Hamden	Dr. Lotfi Soussia	Dr. Walid Ben selma	8h---9h
Tiss Malak & Sana Elhouche	Corrélation entre l'état d'hygiène et les résultats des analyses bactériologiques des pâtisseries.	Dr. Walid Ben selma	Dr. Khaled Hamden	Pr. Hedi Ben Mansour	9h---10h
Nadia elamri & Tarfaoui Ahlem	Evaluation de la qualité physico-chimique, microbiologique, nutritionnelle et sensorielle de la confiture, du jus et du nectar de la caroube	Dr. Khaled Hamden	Dr Aroui Sonia	Pr. Hedi Ben Mansour	10h---11h
Basma Bnoun	Suivi des paramètres physico-chimiques et la détermination de la date limite de consommation du jus au cours du stockage	Dr. Khaled Hamden	Dr. raja Cheibba	Pr. Hedi Ben Mansour	11h---12h

Date : Mercredi 26 juin 2019

salle : Cours 1

Etudiant(s)	Sujet	Tuteur (s)	Examineur	Président	Heure de la soutenance
adnen malek	Apport de la PCR quantitative en temps réel dans l'évaluation de la contamination par les salmonelles des denrées alimentaires	Dr. Walid Ben selma	Dr. Lotfi Soussia	Dr. Afifa Belaid	10h---11h
Gharbi rania et bejaoui oumaima	Evaluation de l'activité antibactérienne de trois huiles essentielles de Thymus vulgaris, Rosmarinus officinalis et Curcuma Longa L sur des bactéries responsables des toxi-infections alimentaires.	Dr. Walid Ben selma	Dr Aroui Sonia	Dr. Afifa Belaid	11h---12h
wiem ben douma	Enquête bactériologique des produits pâtisseries dans la région Mahdia	Dr Aroui Sonia	Dr. Walid Ben selma	Dr. Lotfi Soussia	12h---13h

Date : jeudi 27 juin 2019

salle : salle des soutenances

Etudiant(s)	Sujet	Tuteur (s)	Examineur	Président	Heure de la soutenance
Ajmi Amna & methenni sabrine	Valorisation du Cactus en poire rouge (Opuntia Stricta) : extraction d'un colorant et élaboration d'une confiture et yaourt	Dr Naceur El Ayeb	Dr Beligh Mechri	Dr. Mohamed BEN MANSOUR	8h---9h
Ben Haj Ahmed Ikram & Naili Nourhen	Valorisation de la plante de figue de barbarie (Opuntia ficus-indica) : élaboration de jus de fruit et du cladode	Dr Naceur El Ayeb	Dr. Mohamed BEN MANSOUR	Dr Beligh Mechri	9h---10h
Othmen mouna & abdallah oumaima	Analyses microbiologiques, physicochimiques et sensorielles du lait cru et du beurre avec ou sans huile essentielle.	Dr Imen Fkih	Dr Naceur El Ayeb	Dr. Mohamed BEN MANSOUR	10h---11h