

	<b>Noms et Prénoms</b>	<b>Lieu du stage</b>	<b>Sujet</b>	<b>Encadreur ISSAT</b>	<b>Encadreur externe</b>
1	Sonia Dada Fatma Fekih	Société industrielle des conserves alimentaires et de pêche-Mahdia	maîtrise de la qualité de sardine par l'application du système HACCP au sein d'établissement SICAP	Akram Mazgar	Aida Hribi
2	Maâtallah Imen	Hôtel Chichkhan-Yasmine Hammamet	Hygiène en restauration hôtelière	Akram Mazgar	-----
3	Bettaieb Omkalthoum Zeineb Ben Hssan	Mliha- Mahdia	Optimisation de la formule du jambon	Hela Ben Nasr Chahed	Sadok Guermisi
4	Sarra Sioud Sonia Gdiri	Mliha Mahdia	Agrément sanitaire au sein de le section charcuterie	Hela Ben Nasr Chahed	Sadok Guermisi
5	Hana Chahla	Centre d'hygiène Nabeul	Salmonelles dans les denrées alimentaires	Walid Ben Selma	Omar Slimi
6	Rania Ben Naceur Marwa Lachheb	Stifen Fruit- Menzel Tmim	Validation durée de vie fourage de fruit (vieillesse physico-chimique et microbiologique et validation de la DLUO)	Imen Fékih Hssan	Azza Jenhani Mohamed Ali Cherif
7	Afef Meftahi Nahla Mansour	Centre d'hygiène Sousse	Etude et application des normes relatives à la qualité du prélèvement de l'eau et des produits laitiers	Wejdene Mansour Ben Romdhane	Ridha Mzoughi
8	Abir Berka	Institut des régions arides	Production de sirop de dattes énergétique	<u>Nizar Chaira (IRA)</u>	<u>Nizar Chaira (IRA)</u>
9	Amira Hssan Mayssa Krifa	Société des industries alimentaires El Hana (Sidi Jabeur)	Effet de la qualité de la matière première sur les produits finis (conserves Sardine)	<u>Wejdene Mansour</u>	<u>Abdelmonêem Necibi</u>

10	Ines Bannour Nahed Ben Tekaya	SFBT Mahdia	Qualité de l'emballage à la sortie de la laveuse : étude des paramètres visuels, physicochimiques et microbiologiques	Walid Ben Selma	Saida El Mehdi
11	Montassar Sidhom Asma Karoui	SFBT Mahdia	La gestion du flux au sein de la SFBT	<u>Youssef Haj Romdhane</u>	Saida El Mehdi
12	Abdelhakim Ben Souilem	SFBT Mahdia	Audit sécurité en industrie agroalimentaire : cas de la SFBT	<u>Amel Nakbi</u>	Saida El Mehdi
13	Ibtissem Gamra	SFBT Mahdia	Effet des facteurs externes sur la qualité des boissons gazeuses	<u>Afifa Belaid Baccouche</u>	Saida El Mehdi
14	Nejia Salhi Toueti Sihem	SFBT Mahdia	Contrôle de la qualité de la vapeur alimentaire (eau de chaudière)	Walid Ben Selma	Saida El Mehdi
15	Marwa Korcheni Mariem Taieb	SFBT Mahdia	Etude cause à effet des colorants au niveau de la boisson Boga-Cidre	Imen Fékih Hssan	Saida El Mehdi
16	Yosra Hboul Fadwa Emrad	SFBT Mahdia	Osiose inverse : optimisation et valorisation de l'eau brute à la sortie	Nour El Houda M'sakni	Saida El Mehdi
17	Sofien Nasralli Sabra Lagren	SFBT Mahdia	Traitement des eaux usées	Amel Nakbi	Saida El Mehdi
18	Latifa Frifita Mabrouka Hamma Ibrahim	SFBT Mahdia	Audit risque chimique : Etude des allergènes	Hela Ben Nasr Chahed	Saida El Mehdi

19	Dorra Hassin Nesrine Bannour	Centre d'hygiène Mahdia	Effet anti-bactérien et antifongique des huiles essentielles sur la conservation des denrées alimentaires	Imen Fékih Hssan	Saleh El Manâa
20	Hibat-Allah Chargui Yassine Adweni	Frigo-Port Mahdia	Hygiène de la chaîne de congélation et de transformation de seiche	Wejdene Mansour Ben Romdhane	Asma ...
21	Imen Ben Yagoub	Tunisie Catering Djerba	Analyse des dangers	Youssef Haj Romdhane	Fatma Trabelsi
22	Rabeb Hlali Najeh Heni	SOBOCO Kairouan	L'hygiène dans la chaîne de production	Thabet Yanguï	Afef Alouini
23	Ameur Allouche Hajer Khammeri	Rose Blanche	assurance qualité au cours de stockage de matière première le blé	Youssef Haj Romdhane	-----
24	Ribii Chedia Fatma Otay	Société Chehrazed Centre d'hygiène Sfax	Validation du barème de traitement thermique de la pâte de sésame	Thabet Yanguï	-----
25	Feyrouz Haddad	Vitalait	Etude de l'amélioration de rendement ligne de production lait UHT	Afifa Belaid Baccouche	Jawher Fekih-Hssan
26	Halima Ben Gharsallah Zakia Hammami	Vitalait	NEP/ Développement microbien au cours du stockage	Afifa Belaid Baccouche	Kacem Sellami
27	Sameh Ben Abdallah Saida Ayech	Usine SafiaI- Kef Ksar	Mise à jour du système de traçabilité dans l'industrie des eaux embouteillées	Yahia Abouda	Fethi Euchi

28	Souad Nsir Wafa BelHaj Ahmed	Industrie des dates (Green Fruit)Kébili	Conditions de stockage et systèmes de conservation	Monia Ennouri Fourati	Imen Hammouda
29	Abdallah Rebei Houcemeddine Barka	ISSAT Mahdia		Thabet Yangui	Thabet Yangui
30	Raja Wannas	Epi d'or Sousse	Séchage	Monia Ennouri Fourati	Nabil Ghodhbene
31	Safa Faleh	Epi d'or Sousse	Séchage	Monia Ennouri Fourati	Nabil Ghodhbene
32	Amira Hanchi	ISSAT Mahdia	Eco-extraction des arômes assistée par micro-ondes	Ridha Toueti	Ridha Toueti
33	Baya Nsir Chifa Khadri	Centre Hygiène Mahdia	Qualité microbiologique des aliments	Walid Ben Selma	Saleh El Manâa
34	Khawla Bayouth Wiem Maaref	Société du Poisson du Sahel	Maitrise de la qualité des produits finis (poulpe et seiche)par l'application du système HACCP au sein de l'établissement Société de Poissons du Sahel II (SPS II)	Youssef Haj Romdhane	-----