

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET
POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

CANEVAS DE MISE EN CONFORMITE

OFFRE DE FORMATION
L.M.D.

LICENCE ACADEMIQUE

2024-2025

Etablissement	Faculté / Institut	Département
Université Hassiba Benbouali – CHLEF	Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie	Sciences des aliments et nutrition humaine

Domaine	Filière	Spécialité
Sciences de la Nature et de la Vie	Sciences alimentaires	Alimentation, Nutrition et Pathologies



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

تحيين عرض تكوين

ل. م. د.

ليسانس أكاديمي

2025-2024

القسم	الكلية/ المعهد	المؤسسة
علوم التغذية و التغذية البشرية	كلية علوم الطبيعة و الحياة	جامعة حسية بن بوعفي باتشلف

التخصص	الشعبة	الميدان
الغذاء و التغذية و عظم الأمراض	علوم الغذاء	علوم الطبيعة و الحياة





رقم 2024 / ح ب ش / 2024

A Monsieur Le Président de La Conférence Régionale des Universités de l'Ouest, Université Ahmed Ben Bella, Oran 1.

Objet : Lettre de motivation d'harmonisation et mis de conformité des offres de Masters et de Licence proposées.

Monsieur,

Par la présente, nous avons l'honneur de vous faire part de certains éléments utiles pour obtention d'un avis favorable pour les offres de formation harmonisés proposées par la faculté des Sciences de la Nature et de la Vie. Actuellement, la faculté SNV compte parmi les facultés de l'université HBC les plus sollicitées soit plus de quatre mille étudiants sont en formation dans cinq filières habilitées à l'université.

Dans le cadre de l'amélioration des programmes des offres de formation licence et Master habilités à notre faculté depuis 2016, l'équipe de formation du domaine des sciences de la nature et de la vie à l'Université Hassiba Benbouali de Chlef, a constaté que parmi les 16 masters et 15 licences, il existe certains offres de formation nécessitent des harmonisations des programmes des matières d'enseignement, et aussi le système national de LMD concernant les coefficients et les crédits ainsi que le volume horaire de cinq unités d'enseignement (unités fondamentales et méthodologiques, découvertes et transversales) et le passerelle vers d'autres spécialités.

En outre, l'équipe de formation a procédé à l'harmonisation des canevas de plusieurs offres de formation de Master et de Licence en 2018, mais en absence d'un arrêté ministériel, le problème des anomalies a influencé sur la qualité d'enseignement et surtout la formation des étudiants.

A cet effet, nous proposons cette année l'harmonisation et la mise en conformité des offres de formation suivantes :

Master Biologie et physiologie de la reproduction, Master Protection des végétaux, Licence de forêt Licence de Protection des végétaux, Licence agro-écologie et Licence d'alimentation, nutrition et pathologies.

Enfin, et en attente à une suite favorable à nos offres de formation proposées, veuillez croire, Monsieur le président, à l'assurance de notre parfaite considération.

Chef du Domaine SNV
كلية علوم الطبيعة والحياة
مسؤول فريق ميدان التكوين
علوم الطبيعة والحياة
الدكتور د. ريسن النجاشي
26 FEV. 2024

Doyen de SNV
كلية علوم الطبيعة والحياة
26 FEV. 2024

Recteur de l'université
27 FEV. 2024

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA
RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE HASSIBA BENBOUALI DE CHLEF
FACULTE DES SCIENCES DE LA NATURE ET DE LA VIE



وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
جامعة Hassiba بن بو علي الشلف
كلية علوم الطبيعة و الحياة

Chlef, le 22 /02/2024

A Monsieur le Président de la Conférence
Régionale des Universités de l'Ouest

**Objet : Lettre de motivation pour Harmonisation de la formation Licence « Alimentation
Nutrition et Pathologie »**

Monsieur le Président,

La formation de la Licence «Alimentation Nutrition et Pathologie » a été domiciliée depuis l'année 2016 au Département des Sciences Alimentaires et Nutrition Humaine à la Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie de l'Université de Chlef.

L'objectif spécifique de cette Licence (Alimentation Nutrition et Pathologie) est de former des cadres dans le domaine de la nutrition, des sciences des aliments et santé et leur insertion dans le monde professionnel. Les domaines d'activités visés sont diversifiés, ils concernent tous les domaines de la vie et de la santé (biomédical, diététique, agroalimentaire, biotechnologie).

La formation de cette Licence (Alimentation, Nutrition et Pathologie) s'appuie sur plusieurs projets de recherche de type PRFU et projet à impact socioéconomique qui sont domiciliés au niveau du Laboratoire de Recherche Bioressources Naturelles Locales de la Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie à l'Université Hassiba Benbouali de Chlef.

L'université de Chlef a établi plusieurs conventions avec le secteur socio-économique comme les industries pharmaceutiques et avec la direction de la santé et des populations qui vont participer à la formation des étudiants comme les stages et le co-encadrement.

La formation de la Licence Alimentation Nutrition et Pathologie est nécessaire et indispensable car au niveau du département, il y'a nombre important d'étudiants intéressé par cette formation ainsi qu'une équipe pédagogique constituée de plusieurs enseignants de rang magistral dans le domaine des sciences alimentaires et nutrition humaine.



Harmonisation de la formation de licence (Alimentation, Nutrition et Pathologie) : quelques modifications ont été apportées à la formation de cette licence afin d'en garantir l'uniformité et la cohérence :

*Ajustement des volumes horaires, coefficients et crédits en accord avec le système national LMD.

* Mise à jour des modules du canevas de 2016 : Intégration d'un nouveau module en S5 dans l'unité découverte : Endocrinologie générale et l'intégration du module d'additifs et contaminants alimentaires à l'unité transversale.

*Déplacement du module des grandes fonctions de l'unité fondamentale du semestre 5 vers le semestre 6. Suppression du module de législation en S6, car il est désormais dispensé en Master 1.

Ces modifications visent à garantir une formation cohérente et à jour pour tous les étudiants de la licence.

Dans l'attente d'une suite favorable, veuillez agréer Monsieur le Président, nos salutations les plus distinguées

**Chef de département de Sciences Alimentaires
et Nutrition Humaine**



SOMMAIRE

I - Fiche d'identité de la licence	-----
1 - Localisation de la formation	-----
2 – Coordonateurs	-----
3 - Partenaires extérieurs éventuels	-----
4 - Contexte et objectifs de la formation	-----
A - Organisation générale de la formation : position du projet	-----
B - Objectifs de la formation	-----
C - Domaine d'activité visé	-----
D - Potentialités régionales et nationales d'employabilité	-----
E - Passerelles vers les autres spécialités	-----
F - Indicateurs de suivi du projet de formation	-----
5 - Moyens humains disponibles	-----
A - Capacité d'encadrement	-----
B - Equipe d'encadrement de la formation	-----
B-1 : Encadrement Interne	-----
B -2 : Encadrement Externe	-----
B-3 : Synthèse globale des ressources humaines	-----
B-4 : Personnel permanent de soutien	-----
6 - Moyens matériels disponibles	-----
A - Laboratoires Pédagogiques et Equipements	-----
B - Terrains de stage et formations en entreprise	-----
C – Documentation disponible	-----
D - Espaces de travaux personnels et TIC	-----
II - Fiches d'organisation semestrielle des enseignements	-----
1- Semestre 1	-----
2- Semestre 2	-----
3- Semestre 3	-----
4- Semestre 4	-----
5- Semestre 5	-----
6- Semestre 6	-----
7- Récapitulatif global de la formation	-----
III - Fiches d'organisation des unités d'enseignement	-----
IV - Programme détaillé par matière	-----
V – Accords / conventions	-----
VI – Curriculum Vitae des coordonateurs	-----
VII - Avis et Visas des organes administratifs et consultatifs	-----
VIII - Visa de la Conférence Régionale	-----

I – Fiche d'identité de la Licence

1 - Localisation de la formation :

Faculté : Sciences de la Nature et de la Vie

Département : Sciences des aliments et nutrition humaine

Références de l'arrêté d'habilitation de la licence (joindre copie de l'arrêté)

- **Arrêtée N° 1606 du 06 octobre 2016** portant mise en conformité des licences habilitées au titre de l'université de Chlef pour le domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

2- Partenaires extérieurs

- **Autres établissements partenaires :**

- Université Abdelhamid Ibn Badis de Mostaghanem

- **Entreprises et autres partenaires socio économiques :**

- Direction de la santé et de la population de la wilaya de Chlef ;
- SARL Semence Chlef ;

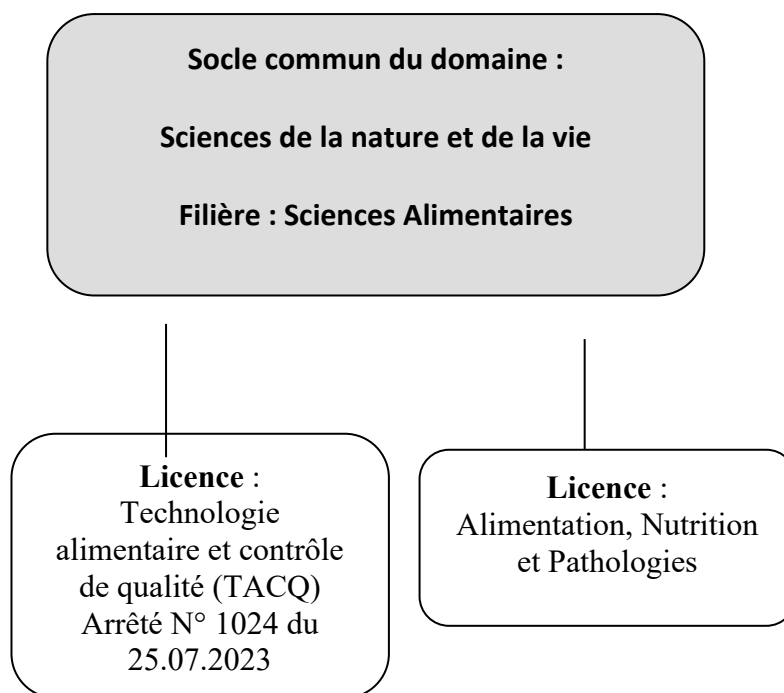
- **Partenaires internationaux :**

- université Grenoble Alpes (UGA), France
- Université de Gafsa, Tunisie

3 – Contexte et objectifs de la formation

A – Organisation générale de la formation : position du projet (Champ obligatoire)

Si plusieurs licences sont proposées ou déjà prises en charge au niveau de l'établissement (même équipe de formation ou d'autres équipes de formation), indiquer dans le schéma suivant, la position de ce projet par rapport aux autres parcours.



B - Objectifs de la formation

Les objectifs visés par cette formation sont la connaissance de l'ensemble des microorganismes qui nous entourent (bactéries, champignons, algues, virus), la compréhension et le contrôle de leurs activités lorsqu'elles sont nuisibles (examen microbiologique des prélèvements et des liquides biologiques, contrôle de qualité, antibiothérapie,...), l'utilisation et l'amélioration de leurs propriétés lorsqu'elles sont bénéfiques (levures, yaourt, antibiotiques, vaccins.. ;). Elle a aussi pour objectif la formation des futurs cadres du contrôle et de l'assurance qualité dans les domaines de l'environnement, de l'agro-alimentaire, du médicament, de la cosmétique et ce pour faire face aux exigences d'amélioration continues de la qualité.

Le candidat devrait pouvoir à l'issue de sa formation répondre aux exigences que le monde impose à ses futurs cadres aussi bien dans le domaine du travail en entreprise ou laboratoires (insertion professionnelle) que dans la recherche et de l'enseignement supérieur (PG./Doctorat et enseignement).

Connaissances acquises :

Cet enseignement doit donc permettre à l'étudiant de connaître et de maîtriser :

Les stratégies d'étude et les méthodes à mettre en oeuvre pour l'identification de différents types de microorganismes isolés de milieux simples ou complexes et l'analyse des interactions hôtes-microorganismes dans un écosystème donné (symbiose-parasite-pathogènes)

La connaissance des mécanismes d'adaptations et du fonctionnement des microorganismes dans leur environnement (adaptations, biodégradations, dépollutions, résistance,...) et de l'étude des différents mécanismes de la pathogénicité et de la résistance à l'infection.

Les notions d'hygiène, de contrôle des produits fabriqués localement ou importés, de normes et de contrôles microbiologiques de l'environnement industriel et hospitalier...

Le suivi des cinétiques de croissance et de production et d'isolement de métabolites et de cellules en vue de la production de protéines microbiennes (P.O.U.) ou de vaccins (souches microbiennes atténuées). Pour cela, le candidat devra maîtriser les divers concepts liés au développement des procédés de fermentations et de la génétique moléculaire ainsi que les méthodes employées et leurs champs d'application.

C – Profils et compétences visées

Cette formation répond réellement à des besoins très nombreux à la fois au niveau des collectivités locales publiques (A.P.C., Daira ou Wilaya) ou privées: laboratoires de contrôle de qualité ou d'analyses médicaux hospitaliers ou privés où il pourra participer efficacement aux différentes activités de contrôle, de diagnostic, de caractérisation de germes pathogènes et de leur antibio-résistance.

Il sera très utile également dans le domaine pharmaceutique pour contrôler les médicaments produits localement ou importés (SAIDAL,...), avec les EPEAL pour l'analyse de l'eau, l'encadrement dans les collectivités locales au niveau des services d'hygiène et de sécurité, au niveau des services des fraudes, dans le secteur de l'agroalimentaire (levurerie, conserveries, boissons, ERIAD, lait et dérivés, viandes et dérivés, confiseries, glaces,...)

D – Potentialités régionales et nationales d'employabilité

Métiers actuels et futurs visés :

Le savoir faire acquis par les étudiants durant leurs formations théorique et pratique leur faciliteront l'insertion dans les différents secteurs à savoir :

- Les industries agroalimentaires,
- Les chambres froides,
- Les bureaux d'hygiène communale,

- Les organismes de contrôle de qualité et de la répression des fraudes,
- Les laboratoires de contrôle de qualité,
- Les bureaux d'études en IAA,
- Les entreprises de restauration collective.

E – Passerelles vers les autres spécialités

Nous prévoyons dans l'avenir l'ouverture d'une post-graduation (master professionnel) en fonction de l'évolution de cette première expérience, des besoins et des problématiques formulées en collaboration avec nos partenaires professionnels.

Cette licence débouche sur un spectre très important de formations :

- Master en gestion de la qualité des aliments,
- Master Microbiologie et toxicologie alimentaire,
- Master Sciences alimentaires,
- Master en Nutrition et sécurité alimentaire.
- Master Microbiologie et contrôle de qualité
- Nutrition et pathologie

F – Indicateurs de suivi du projet

2 à 03 contrôles continus de 1h30 chacun

1 examen final de 1h30 en fin de semestre pour chaque matière de l'unité. Dans le cas du mini projet et le stage la note est prise en considération dans le calcul de la moyenne.


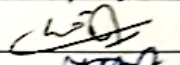



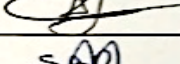
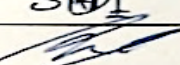
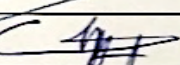
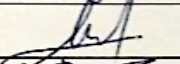


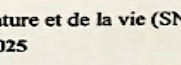

Moyens humains disponibles

A : Capacité d'encadrement : exprimé en nombre d'étudiants qu'il est possible de prendre en charge) : 30 étudiants

B : Equipe d'encadrement de la formation

4 – Moyens humains disponibles

A : Enseignants de l'établissement intervenant dans la spécialité :

Nom, prénom	Diplôme graduation + Spécialité	Diplôme Post graduation + Spécialité	Grade	Type d'intervention *	Emargement
ALLEM Rachida	D.E.S Biologie	Doctorat d'Etat en Physiologie Nutrition	PR	Cours, encadrement	
KOICHE Malika	Ingénieur Sciences Alimentaires	Doctorat en Sciences Alimentaires	PR	Cours, encadrement	
MEZIANE Malika	Ingénieur en Contrôle de Qualité et Analyses	Doctorat en Sciences Alimentaires	PR	Cours, encadrement	
MEZAINI Abdelkader	Ingénieur en Technologie Alimentaire	Doctorat en Sciences Alimentaires	PR	Cours, encadrement	
ZERROUKI Kheira	Ingénieur en Génie Biologique	Doctorat en Biologie	MCA	Cours, encadrement	
METLEF Sarra	Ingénieur en Sciences Alimentaires	Doctorat en Sciences Alimentaires	MCA	Cours, encadrement	
ALI HAIMOUD Safia	Master en Nutrition Humaine	Doctorat en Nutrition Humaine	MCA	Cours, encadrement	
SADOUD Meryem	Ingénieur en Sciences Alimentaires	Doctorat en Sciences Alimentaires	MCA	Cours, encadrement	
KOUIDRI Mohamed	Ingénieur en Sciences Alimentaires	Doctorat en Sciences Alimentaires	MCB	Cours, TP, TD, encadrement	
NEMAR Fawzia	Master en Sciences Alimentaires	Doctorat en Sciences Alimentaires	MCB	Cours, TP, TD, encadrement	
BENGAG Amine	D.E.S Génétique	Doctorat en Biochimie	MCB	Cours, TP, TD, encadrement	
ARIOUI Fatiha	Master Sciences Alimentaires	Doctorat Sciences Alimentaires	MCB	Cours, TP, TD, encadrement	
TABTI Meriem	Ingénieur en Sciences Alimentaires	Doctorat en Sciences Alimentaires	MCB	Cours, TP, TD, encadrement	

Etablissement : Université Hassiba Benbouali
Intitulé du master : Alimentation, Nutrition et Pathologie

Faculté des sciences de la nature et de la vie (SNV)
Année universitaire : 2024-2025

***= Cours, TD, TP, Encadrement de stage, Encadrement de mémoire, autre (à préciser)**

B-2 : Encadrement Externe :

Nom, prénom	Diplôme	Etablissement de rattachement	Type d'intervention *	Emargement

*** = Cours, TD, TP, Encadrement de stage, Encadrement de mémoire, autre (à préciser)**

B-3 : Synthèse globale des ressources humaines :

Grade	Effectif Interne	Effectif Externe	Total
Professeurs	04	01	05
Maîtres de Conférences (A)	04	/	04
Maîtres de Conférences (B)	06	1	07
Maître Assistant (A)	3	/	3
Maître Assistant (B)	/	/	/
Autre (préciser)	/	/	/
Total	17	02	19

B-4 : Personnel permanent de soutien (indiquer les différentes catégories)

Grade	Effectif
Ingénieurs de laboratoires	06
TS ou DEUA	02

6 – Moyens matériels disponibles

A- Laboratoires Pédagogiques et Equipements : Fiche des équipements pédagogiques existants pour les TP de la formation envisagée (1 fiche par laboratoire)

Intitulé du laboratoire : (Chimie I, Chimie II, Biochimie et Biochimie appliquée) x 2
Capacité en étudiants : 30

N°	Intitulé de l'équipement	Nombre	observations
01	Agitateur magnétique	01	
02	Agitateur magnétique chauffant	02	
03	Appareil centre de pause	01	
04	Appareil d'hydrologie	01	
05	Appareil ORIFICE	01	
06	Appareil pertes de charges	01	
07	Appareil pour étude des écoulements	01	
08	Bac métallique 1 m2	06	
09	Bain marie	01	
10	Balance de précision	05	
11	Banc de sédimentation	01	
12	Banc hydraulique	03	
13	Bec benzène	02	
14	Canal vitré avec circuit	01	
15	Centrifugeuse	02	
16	Chauffe ballon	01	
17	Chronomètre	07	
18	Conductivimètre	01	
19	Congélateur	01	

20	Distillateur	01	
21	Four à moufle	01	
22	Hotte	05	
23	Lysimètre	10	
24	Oxymètre	01	
25	pH-mètre	03	
26	Photomètre	01	
27	Plaque chauffante	04	
28	Polarimètre numérique	02	
29	Pompe centrifugeuse immergée	04	
30	Pompe horizontale	09	
31	Portique	01	
32	Réfractomètre	01	
33	Réfrigérateur	01	
34	Réserve d'eau	01	
35	Simulateur de pluie	01	
36	Support burette	10	
37	Thermoplongeur	01	
38	Venture	03	

Intitulé du laboratoire : (Physiologie animale, Biologie animale, Zoologie) X 2
Capacité en étudiants : 30

N°	Intitulé de l'équipement	Nom bre	observations
03	Agitateur vas et vient	01	
01	Appareil diapositif	01	
02	Appareil photo	01	
04	Autoclave	01	
05	Bac de dissection	05	
07	Bain de sable	01	
06	Bain marie	01	
08	Balance Roberval	01	
09	Broyeur électrique	01	
10	Calorimètre	02	
11	Centrifugeuse	02	
15	Chaîne Elisa complète	01	
16	Chauffe ballon	01	
17	Chronomètre	01	
13	Conductivimètre	01	
12	Congélateur	01	
14	Cuveuse semi automatique	10	
18	Eprescope	01	
19	Étuve	01	
20	Four à moufle	01	
21	Hotte	02	
22	Hygromètre	05	

24	Maquette (cœur)			01	
23	Maquette (rein)			01	
27	Microscope à écran			01	
31	Microscope à mémoire			04	
29	Microscope binoculaire			24	+ Appareil photo numérique
28	Microscope monoculaire			08	
26	Microscope polarisant			01	
30	Microscope trinoculaire			01	
25	Microtome			05	
32	Minuterie			01	
36	pH-mètre			01	
35	Photomètre à flamme			01	
33	Plaque chauffante			03	
34	Pompe à vide			01	
37	Réfrigérateur			01	
38	Rétroprojecteur			01	
39	Rotavapor			01	
40	Squelette			01	
41	Trompe à eau			03	
42	Trousse à dissection			23	

Intitulé du laboratoire : (physiologie végétale, Biologie végétale) x2
Capacité en étudiants : 30

N°	Intitulé de l'équipement	Nombre	Observations
01	Appareil de Scholander	01	Pour détermination du potentiel hydrique des plantes.
02	Agitateur magnétique	02	
03	Agitateur vas et vient	02	
04	Appareil photo	01	
05	Aquarium	05	
06	Autoclave	03	
07	Bain marie	02	
08	Balance analytique	08	
09	Broyeur à grain	01	
11	Centrifugeuse	03	
10	Chauffe ballon	03	
12	Conductimètre	03	
13	Congélateur	01	
14	Cuve à électrophorèse	01	
15	Distillateur	02	
16	Etuve	04	
17	Four à moufle	01	
18	Hotte	06	
19	Hygrotest	03	

20	Incubateur	03	
22	Loupe binoculaire	08	
21	Loupe ordinaire monoculaire	16	
26	Micro-onde	01	
28	Micropipette	02	
24	Microscope binoculaire	23	
25	Microscope de fluorescence	01	-Avec appareil numérique
23	Microscope monoculaire	06	
27	Microtome	01	
33	pH-mètre	04	
34	Photomètre	01	
32	Pied à coulisse	02	
30	Plaque chauffante	03	
29	Pompe à vide	01	
31	Projecteur	04	
35	Réfrigérateur	02	
36	Rétroprojecteur	01	
37	Séchoir	01	
40	Série de tamis en inox	03	
38	Spectrophotomètre	01	
39	Stéréoscope binoculaire	08	
41	Thermographe	05	

Intitulé du laboratoire : (Microbiologie, Microbiologie appliquée, contrôle de la qualité, Hygiène et technologie alimentaires

Capacité en étudiants : 30

N°	Intitulé de l'équipement	Nombre	Observations
01	Agitateur magnétique	01	
02	Agitateur magnétique chauffant	04	
03	Agitateur vas et vient	02	
04	Agitateur vortex	03	
05	Appareil d'électrophorèse	03	
06	Autoclave	02	
07	Bain de sable	01	
08	Bain marie	02	
09	Balance de précision (0,001g)	01	
10	Bec benzène	15	
11	Buchi 315	01	
12	Centrifugeuse	03	
13	Chauffage à résistance	05	
14	Chauffe ballon	02	
15	Compteur de colonie	02	
16	Conductivimètre	02	
17	Congélateur vertical	01	
18	Distillateur en verre	01	
19	Etuve	04	

20	Four à moufle	01	
21	Générateur	02	
22	Hotte	02	
23	Hygromètre	01	
24	Incubateur	01	
25	Loupe binoculaire	14	
26	Micropipette	04	
27	Microscope binoculaire	14	
28	Microscope projection	01	
29	pH-mètre	02	
30	Photomètre	01	
31	Plaque chauffante	02	
32	Pompe à vide	01	
33	Porte pipette	01	
34	Raccord pour support	07	
35	Réfractomètre	05	
36	Réfrigérateur	01	
37	Rotavapor	02	
38	Spectrophotomètre	03	
39	Support burette	03	
40	Thermoplongeur	02	
41	Trompe à eau	04	
42	Viscosimètre	01	

B- Terrains de stage et formations en entreprise (voir rubrique accords /conventions) :
(Champ obligatoire)

Lieu du stage	Nombre d'étudiants	Durée du stage
Direction de la santé et de la population	30	15 jours
Restauration universitaire	30	15 jours
Laboratoire de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes	30	15 jours
Entreprise de fabrication alimentaire	30	15 jours

C- Documentation disponible au niveau de l'établissement spécifique à la formation proposée
(Champ obligatoire) :

Chef du laboratoire : MEZIANE Malika
N° Agrément du laboratoire : C60810600 /2008N° 58

Date : 20-02-2024

Avis du chef de laboratoire : Favorable

كلية علوم الطبيعة والحياة
مختبر بحث الموارد الحيوية والطبيعية
المختصة : ميزان مليكة



Intitulé du projet de recherche	Code du projet	Date du début du projet	Date de fin du projet
Amélioration de la qualité des poussins producteurs de chair.	PRFU :D04N01UN0201 2021003	2021	2025
Valorisation des produits de terroir, coproduits et sous-produits alimentaires et extraction des biomolécules à impacts santé, environnemental et économique.	Projet sectoriel à impact socio-économique :N°07 du 25/01/2021	2021	2025
Impact des aliments fonctionnels et nutraceutiques sur la santé.	Projet d'établissement : N°122 du 13 /09/2022	2022	2026
Impact des biomolécules sur les pathologies nutritionnelles et infectieuses.	PRFU :D00L01UN02012 0230001	2023	2027

C- Documentation disponible(en relation avec la formation proposée):

La bibliothèque spécialisée de la faculté des sciences de la nature et de la vie plus bibliothèque universitaire centrale sont bien fournies en ouvrages scientifiques et techniques pour la formation que nous avons proposée

D- Espaces de travaux personnels et TIC disponibles au niveau du département et de la faculté :

- Bibliothèque de la Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie
- Bibliothèque centrale de l'Université Hassiba Ben Bouali Chlef
- Intranet et internet
- Station expérimentale
- hôpitaux de la ville
- services sanitaires

N.B. : L'université dispose d'une station avec un cheptel animal et une animalerie pour différentes expérimentations.

E- Support d'apprentissage

Indiquer la plateforme de diffusion des enseignements :

<i>Type de Plateforme (Moodle,)</i>	<i>Etablissement parraineur</i>	<i>Lien de la plateforme</i>
Plateforme pédagogique Moodle	Université Hassiba Ben Bouali de Chlef	https://moodle.univ-chlef.dz/fr/

II – Fiche d’organisation semestrielle des enseignements (Prière de présenter les fiches des 6 semestres)

Socle commun domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

Semestre 1

Unités d'enseignement	Matières		Crédits	Coefficients	Volume horaire hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Code	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*	Examen		
U E Fondamentale Code : UEF 1.1 Crédits : 18 Coefficients : 9	F 1.1.1	Chimie générale et organique	6	3	1h30	1h30	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 1.1.2	Biologie cellulaire	8	4	1h30	1h30	3h00	90h00	110h00	x	40%	x	60%
	F 1.1.3	Mathématique Statistique	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM.1.1 Crédits : 9 Coefficients: 5	M 1.1.1	Géologie	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
	M 1.1.2	Techniques de Communication et d'Expression I (en Français)	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED.1.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	D 1.1.1	Méthode de Travail et Terminologie 1	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 1.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	T 1.1.1	Histoire Universelle des Sciences Biologiques	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100%
Total Semestre 1			30	17	10h30	9h30	5h30	375h00	375h00				

Autre*= Travail complémentaire en consultation semestrielle ; CC*= Contrôle continu.

Socle commun domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

Semestre 2

Unités d'enseignement	Matières		Crédits	Coefficients	Volume horaire hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Code	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*		Examen	
U E Fondamentale Code : UEF 2.1 Crédits : 18 Coefficients : 9	F 2.1.1	Thermodynamique et chimie des solutions	6	3	1h30	1h30	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 2.1.2	Biologie Végétale	6	3	1h30	-	3h00	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 2.1.3	Biologie Animale	6	3	1h30	-	3h00	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM.2.1 Crédits : 9 Coefficients: 5	M 2.1.1	Physique	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
	M 2.1.2	Techniques de Communication et d'Expression 2 (en anglais)	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED.2.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	D 2.1.1	Sciences de la vie et impacts socioéconomiques	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 2.1 Crédits : 1 Coeffics : 1	T 2.1.1	Méthode de Travail et Terminologie 2	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100%
Total Semestre 2			30	17	10h30	6h00	8h30	375h00	375h00				

Autre*= Travail complémentaire en consultation semestrielle ; CC*= Contrôle continu.

Annexe du programme des enseignements de la deuxième année licence
Domaine Science de la nature et de la vie Filière « Sciences Alimentaires»

Semestre 3

Unités d'enseignement	Matières	Crédits	Coefficients	Volume horaire Hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*	Examen		
U E Fondamentale Code : UEF 3.1 Crédits : 6 Coefficients : 3	Physiologie végétale	4	2	1h30	-	1h30	45h00	55h00	x	40%	x	60%
	Alimentation et système alimentaire	2	1	1h30	-	-	22h30	27h30	x	x	x	100%
U E Fondamentale Code : UEF 3.2 Crédits : 12 Coefficients : 6	Biochimie	6	3	3h00	1h30	-	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	Génétique	6	3	3h00	1h30	-	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 3.1 Crédits : 4 Coefficients: 2	Techniques de Communication et d'Expression (en anglais)	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 3.2 Crédits : 5 Coefficients: 3	Biophysique	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 3.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	Environnement et Développement Durable	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 3.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	Ethique et Déontologie Universitaire	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100%
Total Semestre 3		30	17	15h00	7h30	2h30	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle; CC* = Contrôle continu.

Annexe du programme des enseignements de la deuxième année licence
Domaine Science de la nature et de la vie Filière « Sciences Alimentaires»

Semestre 4

Unités d'enseignement	Matières	Crédits	Coefficients	Volume horaire Hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*		Examen	
U E Fondamentale Code : UEF 4.1 Crédits : 6 Coefficients : 3	Physiologie animale	6	3	3h00	-	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Fondamentale Code : UEF 4.2 Crédits : 12 Coefficients : 6	Microbiologie	8	4	3h00	1h30	1h30	90h00	110h30	x	40%	x	60%
	Aliments et Base de la technologie alimentaire	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 4.1 Crédits : 4 Coefficients: 2	Immunologie Appliquée	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 4.1 Crédits : 5 Coefficients: 3	Biostatistique	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 4.1 Crédits : 2 Coefficients: 2	Plantes et Environnement	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversal Code : UET 4.1 Crédits : 1 Coefficients: 1	Outils Informatiques	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	x	X	x	100%
Total Semestre 4		30	17	13h30	7h30	4h00	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle ; CC* = Contrôle continu

Programme des enseignements de la Troisième année, Licence : Alimentation, nutrition et Pathologie

Semestre 5 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Enseignement		Mode d'évaluation	
	15sem	C	TD	TP	Autres			Présentiel	À distance	Continu (40%)	Examen (60%)
UE fondamentales											
UEF 3.1.1(O/P) :Biochimie nutritionnelle et alimentaire											
Matière 1 : Biochimie des aliments et régulation	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4			x	x
Matière2 : Diététique et composition des aliments	45h00	1h30	-	1h30*	55h00	2	4			x	x
Matière3 : Nutrition et Pathologies	45h00	1h30	-	1h30*	55h00	2	4			x	x
UEF 3.1.2(O/P) : Physiologie des systèmes intégrés											
Matière1 : Physiologie de la digestion	67h30	3 h	1h30		82h30	3	6			x	x
UE méthodologie											
UEM1(O/P)											
Matière 1 : Statistique appliquée	45h00	1h30	1h30	1h00	55h00	2	4			x	x
Matière2 : Traçabilité des aliments	60h00	1h30	1h30	1h00	65h00	3	5			x	x
UE découverte											
UED1(O/P)Matière 1 :Endocrinologie générale	45h	1h30	1h30		5h	2	2	X	X	x	x
UE transversales											
UET1(O/P)Matière 1 : Additifs et contaminants alimentaires	22h30	1h30			2h30	1	1	X	X	x	100%
Total Semestre 5	375h00	13h30	6h	6h30	375h00	17	30				

Semestre 6 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Enseignement		Mode d'évaluation	
	15sem	C	TD	TP	Autres			Présentiel	À distance	Continu (40%)	Examen (60%)
UE fondamentales											
UEF .1(O/P) Sécurité Alimentaire											
Matière 1 :Gestion de la qualité des aliments	45h	1h30	1h30	-	55h00	2	4			x	x
Matière2 :Toxicologie et Sécurité microbiologique des aliments	45h	1h30	-	1h30*	55h00	2	4			x	x
UEF .2(O/P) :											
Matière 1 : Microbiologie Alimentaire	67h30	3h		1h30	82h30	3	6			x	x
Matière 2 :Santé et Nutrithérapie	45h	1h30	1h30	-	55h00	2	4			x	x
UE méthodologie											
Matière 1 :Propriétés physico-chimiques des aliments	60h	1h30	1h	1h30	65h	3	5			x	x
Matière 2 : Techniques d'analyses	45h	1h30		1h30	55h	2	4			x	x
UE découverte											
UED1(O/P)											
Matière 1 :Physio des grandes fonctions	45h	1h30	1h30		5h	2	2	X	X	x	X
UE transversales											
Matière 1 : Entreprenariat	22h30	1h30			2h30	1	1	X	X	/	100%
Total Semestre 6	375h00	13h30	5h30	6h	375h	17	30				

7- Récapitulatif global de la formation :(indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 06 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

UE VH	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	810	270	112.5	135	1327.5
TD	180	22.5	0	0	202.5
TP	225	337.5	112.5	0	675
Travail personnel	1485	720	30	15	2250
Total	2700	1350	300	150	4500
Crédits	108	54	12.0	6.0	180
% en crédits pour chaque UE	60.0	30.00	6.67	3.33	100.00

III – Programme détaillé des matières des semestres S5 et S6

Semestre : 5

Unité d'enseignement Fondamentale 1 (3.1.1): Biochimie nutritionnelle et alimentaire

Matière 1: Biochimie des aliments et régulation

Crédits: 4. Coefficient: 2

Objectifs de l'enseignement (Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après les succès à cette matière – maximum 3 lignes).

Connaissances préalables recommandées).

Pour une bonne compréhension du contenu de cette matière, les connaissances et pré-requis nécessaires sont: -Biochimie et composition des aliments ainsi que la physiologie de la digestion.

Contenu de la matière:

I-Besoins énergétiques et bioénergétique

II-Protéines

1-Anabolisme

2-Catabolisme

3-Teneurs en protéines dans l'organisme

4-Bilan d'azote

III-Glucides

1-Structure et classification des oses (Glc, Fructose, Gal, Lactose, Saccharose...)

2-Catabolisme (glycogénolyse, glycolyse en aérobie et en anaérobie)

3-Teneurs en glucides des principaux aliments

IV-Lipides

1-Structure et classification

2-Catabolisme (action des lipases, activation des acides gras, β oxydation)

V-Transformations moléculaires (réactions d'oxydation, de condensation, de dénaturation...)

Travaux pratiques :

- Etudes des caractéristiques physicochimiques de jus d'orange

- Dosage de l'acide citrique dans citron
- Chromatographie en mince couche
- Détermination de l'acidité Dornic dans les Lait et produit laitiers
- Dosage de des protéines dans quelques produits alimentaires
- Dosage de la matière grasse par Soxhlet

Mode d'évaluation : interrogations, rapport, exposés

Pondération : Examen : 60% Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques

1. Biochimie alimentaire. 2008. Alais et al. 2. Biochimie des aliments. 2002. Doins et al.

Semestre : 5

Unité d'enseignement Fondamentale 2(UEF3.1.1): Biochimie nutritionnelle et alimentaire

Matière2: Diététique et composition des aliments

Crédits:4 Coefficient:2

Objectifs de l'enseignement

Connaissances préalables recommandées :

Pour une bonne compréhension du contenu de cette matière, les connaissances et pré-requis

Nécessaires sont:

-Biochimieetcompositiondesalimentsainsiquelaphysiologiedeladigestion

Contenu de la matière :

I-Apports et Besoins

- 1-Apportsrecommandésenselsminérauxetvitamines
- 2-Besoinsprotéiques
- 3-Besoinsenglucides
- 4-Besoinsen lipides et acides gras essentiels
- 5-Besoins particuliers (âge,gestation,allaitement,sport...)

II-Diététique comme traitement d'appoint

- 1-Préscriptionnutritionnelle
- 2-Application de la diététique dans les pathologies (MCV,néphropathie,goutte, ostéoporose,pathologiesdigestives,carences,troublesducomportement alimentaire...)

III-Composition de saliments

- 1-Eauetselsminéraux
- 2-Eauxdeboisson (café,thé,tisanes,sodas,alcool...)
- 3-Oligoéléments
- 4-Alimentsrichesenprotéines
- 5-Alimentsricheslipides
- 6-Alimentsrichesenglucides
- 7-Fruitsetlégumes
- 8-Condiments
- 9-Vitamines

IV-Nutrition préventive

Travaux Dirigés :

- 1- Comprendre l'étiquetage nutritionnel
- 2- Détermination de la valeur énergétique et de la densité énergétique des aliments
- 3- Calcul de la valeur calorique des repas
- 4- Formules utilisées dans le calcul des besoins énergétiques de l'adulte

5- Élaboration des rations alimentaires équilibrées

6- Surpoids et obésité : quels critères utiliser ?

7- Régime hypocalorique appliqué à une personne présentant une surcharge pondérale

Travaux pratique :

1- Enquêtes alimentaires et évaluation du bilan nutritionnel (enquête à mener au niveau d'un foyer pour personnes âgées par exemple)

2- l'indice glycémique des aliments : protocole pratique (vidéo suivie d'un débat)

3- Prescription d'un régime alimentaire : les étapes à suivre (vidéo suivi d'un débat)

4- Prise en charge diététique du patient obèse (vidéo suivi d'un débat)

5- Prescription diététique dans l'hypertension artérielle (enquête auprès des médecins des secteurs publics et privé)

6- Prescription diététique dans le diabète de type 2 (enquête auprès des praticiens des secteurs public et privé)

7- Nutrition préventive : prescription d'un régime alimentaire chez la personne pré-diabétique (enquête auprès des praticiens des secteurs public et privé)

8- Facteurs déterminants le projet d'allaitement chez la femme active (enquête auprès des sages-femmes exerçant au niveau des centres de santé et des polycliniques)

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques

1. Diététique et nutrition. 2009. Apfelbaum et al.

2. Manuel pratique de nutrition. 2009. Médart.

Semestre : 5

Unité d'enseignement Fondamentale 1(3.1.1): Biochimie nutritionnelle et alimentaire

Matière 3: Nutrition et Pathologies

Crédits: 4

Coefficient: 2

Objectifs de l'enseignement

Après validation de cette matière l'étudiant(e) sera capable de faire un raisonnement systémique regroupant les besoins et carences nutritionnelles en rapport avec les dysfonctionnements physiologiques entraînant les principales maladies métaboliques

Connaissances préalables recommandées -*Physiologie des grandes fonctions*

Contenu de la matière:

I-Maladies métaboliques

1-Régulation de la glycémie à jeun et postprandiale

2-Physiopathologie de l'hyperglycémie

-Diabète de type 1

-Diabète de type 2

3-Mécanismes moléculaires de l'insulinorésistance

4-Syndrôme métabolique

5-Physiopathologie de l'hypoglycémie

6-Métabolisme des lipoprotéines

7-Physiopathologie des dyslipoprotéinémies

8-Physiopathologie de l'hyperuricémie

II-Autres pathologies liées à la nutrition

1-Allergies alimentaires

Cancers...

Travaux dirigés (ou pratique) :

-Le diabète,

- L'hypertension artérielle,

- l'obésité, l'ostéoporose,

- l'anémie, le cœliaque,

- la kwashiorkor, le goitre, le béri-béri, le rachitisme

Mode d'évaluation : Exposés, interrogations, rapports

Pondération : Examen : 60% Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques

1. Maladies métaboliques de la nutrition. 1977. Lubetzky

2. Traité de diabétologie. 2005. Grimaldi et al

Semestre : 5

Unité d'enseignement Fondamentale 1 (3.1.2.): Physiologie des systèmes intégrés

Matière 2: Physiologie de la digestion

Crédits: 2 Coefficient: 1

Objectifs de l'enseignement

En liaison direct avec la nutrition, les connaissances acquises dans le cadre de cette matière,

Permettrons aux étudiants(es) de mieux situer leurs spécialisations par rapport aux grandes fonctions.

Connaissances préalables recommandées

Pour une bonne compréhension du contenu de cette matière, les connaissances et pré-requis nécessaires sont: Biologie animale

Contenu de la matière:

I-Anatomophysiologie générale du tube digestif

II-Physiologie de la digestion

1-Prise alimentaire

2-fonctions de digestion

3- physiologie de la Phase bucco-oesophagien

4- physiologie de la phase gastrique

5-physiologie de la Phase intestinale

6-Métabolisme des aliments dans le tube digestif

7-absorption intestinale des nutriments

8-fonctions physiologique d'élimination des déchets

III-Fonction hépato-digestif : Anatomophysiologie et homéostasie métabolique

Travaux dirigés :

Analyse et synthèse d'articles récents traitant la nutrition humaine et les différentes pathologies digestives exposées, méthodes d'exploration du tube digestif

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen : 60% Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques

1. Manuel d'anatomie et de physiologie humaine. 2009. Tortora. Edition de Boeck.

2. Clés de la Biologie Humaine. 2007. Ferrera et Car

Semestre : 5

Unité d'enseignement Méthodologie 1(3.1)

Matière 1: Statistique appliquée

Crédits: 4 Coefficient: 2

Objectifs de l'enseignement. Faire découvrir aux étudiants les techniques d'enquête et l'analyse des données et la méthodologie expérimentale et le plan d'expériences.

Connaissances préalables recommandées Statistiques

Contenu de la matière :

1. Introduction

Première Partie: Techniques d'enquête et analyse des données

2. Techniques d'échantillonnage

3. Techniques d'enquête (questionnaire)

. Application à un plan commercial

4. L'estimation statistique

5. Les tests d'hypothèse

6. Analyse de régression

. Application au contrôle de qualité

Deuxième Partie: Méthodologie expérimentale et plan d'expériences

7. L'analyse de la variance

. Etablissement du plan d'expérimentation et choix du modèle correspondant

. Analyse à un facteur contrôlé

. Analyse à deux facteurs contrôlés

Travaux dirigés Des séries sur les chapitres seront réalisées.

Travaux Pratiques

Les travaux pratiques sont réalisés sur ordinateur avec des logiciels de statistique (Excel-stat, logiciel R, SPSS,.....) Le but des séances est de :

- Se familiariser avec le logiciel,
- S'en servir pour mettre en pratique les notions abordées dans le cours sur des jeux de données réels
- Interpréter les représentations des données et les résultats d'estimations ou de tests statistiques.

Mode d'évaluation : Exposés, interrogations, rapports

Pondération : Examen : 60% Contrôle continu : 40%

- **Références :** T.L Chap., 2003. Introductory Biostatistics. Ed. Wiley & Sons, Hoboken, New Jersey, 552p.
- J.M Legay, 1966. Exercices de statistique pour biologistes, Ed. Flammarion (Paris), 304p.
- S.Morgenthaler., 2001. Introduction à la statistique, Ed. Presses polytechniques et universitaires romanes, 318p.
-

Semestre : 5

Unité d'enseignement Méthodologie 1(3.1)

Matière 2: Traçabilité des aliments

Crédits:5 Coefficient:3

Objectifs de l'enseignement .Permettre à l'étudiant d'acquérir l'essentiel du principe de base de la traçabilité

Connaissances préalables recommandées

. Microbiologie appliquée, composition des aliments

Contenu de la matière:

1. Les réglementations nationales et internationales relatives à la traçabilité

ISO, Codex Alimentarius, Textes algériens.

2. La place de la traçabilité dans la sécurité alimentaire

Les différents objectifs de la traçabilité (sécurité, juridique, amélioration et économiques)

3. Les éléments à tracer

Les formes de traçabilité

. Traçabilité ascendante

. Traçabilité interne

. Traçabilité descendante

. Traçabilité totale

La documentation de la traçabilité

4. Les contrôles

Le rôle des autorités

Les contrôles des produits

Les contrôles des industries alimentaires

Travaux dirigés

Des exposés sur les chapitres du module seront réalisés.

- l'encéphalopathie spongiforme bovine et la traçabilité des aliments
- les outils de la traçabilité
- les nouvelles technologies de traçabilité dans le domaine agroalimentaire
- les bonnes pratiques d'hygiène
- la traçabilité de la viande et produits carnés
- la traçabilité des aliments en vrac
- les TIAC
- Les dangers biologiques, physiques et chimiques en IAA

Travaux pratiques :

Sorties pédagogiques : visite des industries agro-alimentaires seront réalisées (industrie de transformation des fruits et légumes, industrie de laits ,

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

Références : AFNOR,2002.Traçabilité dans la filière agricole et alimentaire.

D.Portetelle et al.,2000.Traçabilité dans la filière animale.Biot.Agr.Soc.Envir.,4(4),233-240.

Semestre 5

Unité d'enseignement Découverte (UED1)

Matière: Endocrinologie générale

Crédits:2 Coefficient:2

Objectifs de l'enseignement : Faire découvrir aux étudiants les actions des hormones liés à la nutrition

Connaissances préalables recommandées: Biochimie et biologie animale

Contenu de la matière :

1. Equilibre énergétique, métabolisme et alimentation
 - 1.1. Le métabolisme énergétique
 - 1.2. Le métabolisme intermédiaire
 - 1.3. L'alimentation
2. La glande thyroïde
 - 2.1. Les actions des hormones thyroïdiennes
 - 2.2. Le mécanisme d'action des hormones thyroïdiennes
3. Les fonctions endocrines du pancréas
 - 3.1. Les mécanismes d'action de l'insuline
 - 3.2. Le glucagon
 - 3.3. La régulation endocrinienne du métabolisme des hydrates de carbone
4. La médullosurrénale et la corticosurrénale
 - 4.1. Les actions physiologiques des glucocorticoïdes
 - 4.2. Effets pharmacologiques et pathologiques des glucocorticoïdes
5. Les glandes parathyroïdes
 - 5.1. Le métabolisme du calcium
 - 5.2. Le mécanisme d'action de la parathormone et de la calcitonine
6. L'hypophyse
 - 6.1. L'hormone de croissance
 - 6.2. La physiologie de la croissance
7. Les gonades
 - 7.1. Les gonadotrophines hypophysaires et la prolactine
 - 7.2. La grossesse et la lactation

Travaux dirigés

Des exposés sur les chapitres du module seront réalisés

Mécanisme d'action des hormones ; Diabète sucré type 1 ; Goitre ; Troubles de la glande surrénale
Troubles de la glande parathyroïde ; Troubles de l'hypophyse et de son contrôle hypothalamique
Pathologies surrénaliennes ; Dysfonction ovarienne ; Diabète gestationnel ; Gynécomastie ; Diabète insipide ; Hypercalcémie ; Syndrome de Cushing ; Acromégalie ; Perturbateurs endocriniens (pesticides, Antalgiques....) ; Régulation du cycle menstruel

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

Références :

Idelman S.,Verdetti J. Endocrinologie et communications cellulaires .EdpSciences, 2000.

Chanson P., Young J. Traite d'endocrinologie. Médecine-Sciences, Flammarion 2007.

Dupovy J.P. Hormones et grandes fonctions. Tome 1, Ellipses, Paris, 1992

Semestre : 5

Unité d'enseignement: Unité d'enseignement Transversale UET1

Matière : Additifs et contaminants alimentaires

Crédit : 1 Coefficient : 1

Objectif de l'enseignement). Faire découvrir aux étudiants les notions de base en toxicologie de l'utilisation des additifs alimentaires et les risques des contaminants alimentaires.

Connaissances préalables recommandées (*descriptifs succincts des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*). Biochimie et microbiologie

Contenu de la matière:

I. Notions de base en toxicologie

II. Additifs:

1. Conservateurs et anti-oxygènes
2. Edulcorants
3. Agents de texture: épaississants, gélifiants, amidons modifiés, émulsifiants, stabilisants
4. Colorants et arômes
5. Exhausteurs de goût
6. Additifs à finalité nutritionnelle (vitamines, oligoéléments..)
7. Additifs et agents de presseurs de l'activité de l'eau
8. Auxiliaires technologiques (enzymes, clarifiants, antimousse.....)
9. Législation des additifs alimentaires

III. Contaminants

1. Toxicologie des métaux et métalloïdes: généralités, cas du mercure, plomb, cadmium, arsenic, aluminium
2. Toxicologie des nitrates et nitrites
3. Toxicologie des dioxines
4. Toxicologie des pesticides: généralités, cas de sorganochlorés, des organophosphorés, des carbamates et des pyréthrinoides
5. Toxicologie des mycotoxines
6. Allergies alimentaires

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen : 60% Contrôle continu : 40%

Références :

JL. MULTON, 1992. Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires. F75384 Paris Cedex 08, France; Technique et Documentation Lavoisier. Ed. 2, XXX, 754 pp. ISBN 2-85206-606-8.

H. RICHARD, 1992. Epices et aromates. F75384 Paris Cedex 08, France; Technique et Documentation Lavoisier. Ed. 2, XXX, 754 pp. ISBN 2-85206-774-9.

Semestre 6

Unité d'enseignement Fondamentale. (UEF3.2.1): Sécurité. alimentaire

Matière1: Gestion de la qualité des aliments

Crédits:4 Coefficient:2

Objectifs de l'enseignement

Après validation de cette matière, l'étudiant(e) possède rales connaissances nécessaires sur les procédures et les aspectsnorm atifs et réglementaires de prévention et de préservation de la qualité sanitaire des aliments.

Connaissancespréalablesrecommandées(*descriptifsuccinctdesconnaissancesrequisespourpouvoirsuivre cet enseignement–Maximum2lignes*).

Contenu de la matière:

Matière1: Gestion de la qualité des aliments

1. La notion de la qualité
2. Les caractéristiques de la qualité
3. Outils de la qualité
4. Etudes des normes ISO
5. Référentiel de travail et d'organisation
 - a. Les bonnes pratiques de fabrication BF
 - b. Bonnes pratiques de laboratoire BPL
 - c. Bonne pratiques d'hygiène BP
6. Les organismes de normalisation
 7. Certification, Accréditation, Audit
 8. Législation nationale et internationale
 9. Application de la méthode HACCP ans les IAA

Travaux dirigés

- Étude organoleptiques de quelques denrées alimentaires
- Analyses physico-chimiques des aliments (la détermination de la teneur en eau)
- Analyses physico-chimiques des aliments (la détermination de la teneur en cendres)
- Étude de la conformité des emballages de quelques produits alimentaires.
- Étude des critères microbiologiques des aliments (3 séances)
- Étude d'une application de la méthode HACCP dans une IA

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques

1. La gestion de la qualité: Outils et applications pratiques, ISHIKAWA. Dunod, 200
2. La qualité des produits alimentaires: Politique, incitations gestion et contrôle. Tec&Doc, 1994

Semestre 6

Unité d'enseignement Fondamentale (UEF3.2.1): Sécurité alimentaire

Matière2: Toxicologie et Sécurité microbiologique des aliments

Crédits:4 Coefficient:2

Objectifs de l'enseignement

Après validation de cette matière, l'étudiant(e)seracapable d'identifier les risques liés à la contamination des aliments et d'en comprendre les conséquences.

Connaissances préalables recommandées : biochimie, microbiologie

Contenu de la matière:

I.Sécurité microbiologique des aliments

- 1.Principedelatoxi-infection
 - oToxicité d'origine bactérienne
 - oMycotoxines
- 2.Lesgroupesmicrobiensdanslasécuritéalimentaire
- 3.Associationmicro-organismes/aliments
- 4.Contrôlemicrobiologiquedesaliments

II.Toxicologie alimentaire

- 1.Toxicitésetmécanismesd'actiondessubstancetoxiques
- 2.Méthodesd'étude
- 3.Substancesnaturellesnocivesdesaliments
- 4.Additifsalimentaires
- 5.Métaux
- 6.Alcools,cétones,peroxydes,nitrates,nitrites,nitrosamines
- 7.Résidusdepesticidesdansl'alimentation
- 8.Résidusd'emballagedanslesaliments
- 9.Préventionetlégislation

Travaux dirigés

- 1) Evaluation de la toxicité
- 2) Toxicocinétique
- 3) Toxicodynamie
- 4) Métabolisation
- 5) Xénobiotiques
- 6) Les TIAC

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

Référencesbibliographiques

- 1.Guidepratiquedetoxicologie,ReichlFranz-Xavier,DeBoeck,2004.
- 2.Microbiologiealimentaire.T.1,Aspectmicrobiologiquedelasécuritéetdelaqualitédesaliments,BourgeoisClaude-Marcel,Ed.Tec.

Semestre 6

Unité d'enseignement Fondamentale (UEF3.2.2)

Matière: Microbiologie Alimentaire

Crédits:6 Coefficient:3

Objectifs de l'enseignement vise à fournir les informations nécessaires concernant les principaux micro-organismes intéressant le domaine agro-alimentaire, à évaluer les qualités sanitaires et hygiéniques des aliments

Connaissancespréalablesrecommandées).Microbiologie

Contenude la matière:

Introduction

I.Les grande bactéries

A.Les grands groupes microbiens intéressant la microbiologie alimentaire

II.Influence des techniques de fabrication sur les microbes

1.Destructiondelafloredefabricationsurlesmicrobes

2.Facteurschimiques(antiseptiques, fongicides,antibiotiques)

3.Stabilisationdelaflore

III.Les problèmes microbiologiques d'une usine alimentaire

V.Les intoxications et toxi-infections

1.Botulisme

2.Salmonellose

3.Staphylocoques

4.Mycotoxines

5.Poisonsd'alimentsmarins

VI.Analyse microbiologiques des aliments

Travaux pratiques

Analyse microbiologiques des aliments

1. Eau

2. Lait

3. Laits fermentés et fromages

4. Le beurre et la matière grasse

5. Viandes et produits carnés

6. Poissons et produits de la mer

7. Boissons alcoolisées et non alcoolisées

8. Produits végétaux et dérivés

9. Conserves

10. Aliments divers (crèmes, plats cuisinés etc...)

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

Références:

CM.BOURGEOISetJP.LARPENT,1996.MicrobiologieAlimentaire.Tome2.Aliments

fermentésetfermentationsalimentaires.2emeédition.TechniqueetDocumentationLavoisier Paris.ISBN2-

85206-517-7. CM.BOURGEOISetal.,1996.MicrobiologieAlimentaire.I.Aspectmicrobiologiquedela

sécuritéetdelaqualitéalimentaire.2emeédition.TechniqueetDocumentationLavoisierParis

Semestre 6

Unité d'enseignement Méthodologie (UEM1.1)

Matière: Santé et Nutrithérapie

Crédits:4. Coefficient:2

Objectifs de l'enseignement: permettre à l'étudiant la compréhension des bases des thérapies nutritionnelles

Connaissances préalables recommandées: Biochimie et Nutrition humaine

Contenu de la matière :

1. Les besoins spécifiques
 - 1.1. Du fœtus,
 - 1.2. Du nourrisson,
 - 1.3. De l'enfant,
 - 1.4. De l'adolescent
2. Nutrithérapie et la vie génitale féminine
3. Intervention de la nutrithérapie dans les systèmes cardio-vasculaires
4. Système immunitaire, prévention des pathologies infectieuses,
5. Pollution, allergies,
6. Radicaux libres, maladies dégénératives, cancers,
7. Intervention dans l'altération liée à l'âge,
8. Troubles digestifs, intestinaux, utilisation des pré- et probiotiques
9. Intérêt et importance des antioxydants physiologiques, des acides gras essentiels, des vitamines, minéraux et acides aminés essentiels.

Travaux dirigés :

Analyse et synthèse d'articles récents traitant les thérapies nutritionnelles

- 1- les aliments fonctionnels
- 2- flore intestinale et santé
- 3- la nutriginomique
- 4- laits végétales et dérivés
- 5- les régimes alimentaires
- 6- les plantes médicinales: bienfaits et limites d'utilisation
- 7- activités biologiques de l'huile d'olive et des feuilles d'oliviers
- 8- probiotiques ,prébiotiques et symbiotiques
- 9- les xénobiotiques

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

REFERENCES

1. Cazela.R. ,Gayet B. Les clés de la nutrithérapie. Edition Quintessence 2002.
2. Curtay J.P. Nutrithérapie. Bases scientifiques et pratique médicale. Nutri Doc 2008.
3. Roberfroid M., Coxam U., Delzenne N.I. Aliments fonctionnels. Tec et Doc 2011.

Semestre 6

UEM1. Unité d'enseignement Méthodologie Crédits:5 Coefficient:3

Matière: Propriétés physico-chimiques des aliments

Objectifs de l'enseignement : Ce module vise à apprendre aux étudiants l'importance de l'activité de l'eau et les propriétés fonctionnelles des différents constituants alimentaires (protéines, lipides et polysaccharides).

Connaissances préalables recommandées : Biochimie

Contenu de la matière :

CHAPITRE I. L'EAU

Généralités

1. Structure de l'eau
2. Propriété physique
3. Activité de l'eau
4. Comportement de l'eau des solutions lors de la congélation
5. Les isothermes d'adsorption
6. Phénomènes d'hystérésis des isothermes
7. Isotherme de sorption dans les IAA

CHAPITRE II. LES SYSTÈMES PROTÉIQUES

1. Propriétés physiques des protéines
2. Extraction des protéines alimentaires
3. Les protéines de l'oeuf : propriétés et utilisation
4. Les propriétés fonctionnelles des protéines laitières et amélioration
5. Les ingrédients protéiques

CHAPITRE III. LES LIPIDES

1. Propriétés chimiques et physiques des lipides
2. Propriétés fonctionnelles de certains corps gras
3. Les besoins nutritionnels en corps gras
4. Conservation et altération

CHAPITRE IV. ETUDE DES POLYSACCHARIDES

1. La cellulose et ses dérivés
2. L'amidon
 1. Phénomène de gélification et rétrogradation
 2. Comportement rhéologique
 3. Propriétés fonctionnelles de l'amidon natif et amidons modifiés
 4. Les enzymes amylolytiques et leur utilisation
3. Les fibres alimentaires

Travaux pratiques

- Brunissement enzymatique
- Brunissement non enzymatique
- Dosage des sucres par réfractomètre
- Détermination des indices physiques des huiles
- Détermination des indices chimiques des huiles
- Détermination de la vitamine C dans les fruits et légumes

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports **Pondération :** Examen :60% Contrôle continu : 40%

Références : Dilmi-Bouras A. (1998). Les constituants alimentaires... Edition, OPU, Alger, 272 p.
- Dilmi-Bouras A. (2004). Biochimie alimentaire. Edition OPU, Alger, 110 p.

Semestre 6

Unité d'enseignement Méthodologie (UEM1.2)

Matière: Techniques d'analyses

Crédits:4. Coefficient:2

Objectifs de l'enseignement (maîtrise de techniques d'analyse)

Connaissances préalables recommandées

(descriptifs succincts des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes). *chimie et biochimie*

- Contenu de la matière:

- Principales techniques de spectrophotométrie
- 1) Spectrométrie d'absorption moléculaire
- Spectrométrie d'absorption moléculaire UV-Visible
- Spectrométrie d'absorption moléculaire InfraRouge
- 2) Spectrométrie d'émission atomique
- 3) Spectrométrie d'absorption atomique
- 4) Résonance Magnétique Nucléaire
- Principales techniques de séparation
- 1) Chromatographie
- 2) Electrophorèse
- -focalisation
- 3) Méthodes de Marquage
- Méthodes isotopiques
- Dosage radio-immunologique
- Dosage radio-enzymatique
- **Travaux Pratiques**
- Préparation des solutions
- Spectrophotométrie UV-Visible
- Réfractométrie
- Dosage des lipides
- Dosage des protéines
- Dosage des sucres totaux –
- chromatographiques : Couche mince, CPG

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

Références

- -Skoog.Holler.Nieman.2003.Principes d'analyse instrumentale.Ed de Boeck.
- -George Charalambous.1983.Instrumental Analysis of Food.Ed Academic press
- -Jacques Bélarud.2003.La technique d'analyses biologiques.Ed. Tec et Doc.
- -Plas O., Allay J., Chassin M.2005.Analyses biologiques.Ed. Doin.
- -Beck Moreau.1992.Guide pratique d'analyses médicales par des méthodes simples et rapides.Ed.

Semestre : 6

Unité d'enseignement Découverte UED1

Matière1: Physiologie des grandes fonctions

Crédits:1. Coefficient:1

Objectifs de l'enseignement

(Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes).

Au succès de cette matière l'étudiant est capable de retracer les schémas de la physiologie du sang, du système nerveux et des appareils respiratoire, cardiovasculaire et urinaire.

Connaissances préalables recommandées

(descriptifs succincts des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes).

Pour une bonne compréhension du contenu de cette matière, les connaissances et pré-requis nécessaires sont: Biologie animale

Contenu de la matière :

I-Sang

1-Compartiment liquide et rôle de éléments figurés

2-Hémostase primaire et secondaire

II-Système nerveux: Structure, organisation et fonctions générales

III-Appareil cardiovasculaire: Homéostasie au repos et à l'exercice

IV-Appareil respiratoire: Anatomie fonctionnelle, mécanismes et homéostasie

V-Appareil urinaire: Anatomie physiologie et homéostasie hydrominérale

Travaux dirigés :

Analyse et synthèse d'articles récents

Mode d'évaluation : Exposes, interrogations, rapports

Pondération : Examen :60% Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques

1.Manuel d'anatomie et de physiologie humaine.2009.Tortora.Edition de Boeck.

2.Clés de la Biologie Humaine.2017.Ferrera et Car

Semestre : 6

Unité d'enseignement découverte : UED 1 (O/P)

Matière : Entreprenariat et gestion des projets

Crédits : 1. Coefficient : 1

Mode d'enseignement : A distance

Objectifs de l'enseignement

Initier l'apprenant au montage de projet, à son lancement, à son suivi et à sa réalisation.

Connaissances préalables recommandées

Économie, Marketing

Contenu de la matière :

1. Entreprenariat et gestion d'entreprise

1.1. Définition de l'entreprise

1.2. L'organisation d'entreprise

1.3. Gestion des approvisionnements : Gestion des achats, des stocks, des magasins

1.4. Gestion de la production : Mode et Politique de production,

1.5. Gestion commerciale et Marketing :

- Politique de produits,

- Politique de prix,

- Publicité,

- **Techniques et équipe de vente**

2. Montage de projet de création d'entreprise

2.1. Définition d'un projet

2.2. Cahier des charges de projet

2.3. Les modes de financement de projet

2.4. Les différentes phases de réalisation de projet

2.5. Le pilotage de projet

2.6. La gestion des délais

2.7. La gestion de la qualité

2.8. La gestion des coûts

2.9. La gestion des tâches

Mode d'évaluation : (type d'évaluation et pondération)

Examen Final (100%)

Références bibliographiques (Livres et photocopiés, sites internet, etc) :

1. Bertrand Moingeon et Laurence Lehmann-Ortega (2010), « Genèse et déploiement d'un nouveau business model : l'étude d'un cas désarmant », Management, 13 : 4, 266-297.

2. Dauchy D., 2010, 7 étapes pour un Business Model solide, Dunod.

3. Verstraete J., Jouison-Laffitte E., Business Model pour entreprendre, De Boeck Université, 2009.

V- Accords / Conventions

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE



Ministère de l'Enseignement
Supérieur et de la Recherche Scientifique

Ministère de la Santé, de la
Population et de la Réforme Hospitalière

CONVENTION CADRE DE PARTENARIAT

Entre

L'UNIVERSITE HASSIBA BENBOUALI
DE CHLEF

ET

LA DIRECTION DE LA SANTE ET DE LA POPULATION
WILAYA DE CHLEF

Entre :



L'**UNIVERSITE Hassiba Benbouali de Chlef (UHBC)**, un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel, sise à Ouled-Fares BP.C78 Chlef(02000), Algérie, représentée par Monsieur le Professeur **GUERINE LAKHDAR**, Recteur de l'Université, ayant tous pouvoirs à l'effet de la présente Convention, désignée ci-après par **UHBC**

D'une part

Et :

La Direction de la santé et de la Population, organe déconcentré dont son siège social est sis cité administrative, Chlef (02000) Algérie, représentée par son Directeur **Mr. KAMEL CHAFAI** Ci-après désignée par «**DSP CHLEF**»,

D'autre part

S'engagent à mettre en œuvre les dispositions de la présente convention.



Chapitre I : Objet



Article 1 :

La présente convention a pour objet la coopération scientifique, technique et technologique entre l'UHBC et la DSP CHLEF .

La présente convention fixe les principes et les objectifs, dans les principaux domaines ainsi que les modalités de sa mise en œuvre.

Article 2 :

Les axes de partenariat s'inscrivent notamment dans les domaines suivants :

- Assistance scientifique et technique de l'UHBC au profit de la DSP CHLEF à travers ces structures compétentes ;
- Travaux d'études, de recherche et de développement ;
- Co-encadrement du personnel et des étudiants par les deux parties contractantes
accueil des étudiants stagiaires par la DSP CHLEF ;
- Echange de connaissances et de compétences techniques et scientifiques ;
- Co-organisation de colloques, séminaires, portes ouvertes, expositions, forum, etc... ;
- Suivi de formations du personnel de la DSP CHLEF par l'UHBC

Chapitre II : Principes et cadre de mise en œuvre

Article 3 :

Un groupe de suivi et d'évaluation de la mise en œuvre de la présente convention se réunit une fois par an. Il est composé à parité de deux représentants de chacune des parties désignés par les signataires de la présente convention.

Chapitre III : Domaines d'application de la convention

Article 4

La présente convention couvre tous les types d'activités et de prestations en relation directe avec les missions statutaires dévolues à chacune des parties, notamment :

- Travaux d'étude, de recherche et développement visant à l'adaptation et l'amélioration des systèmes et des équipements en exploitation à la **DSP CHLEF** à travers ses structures compétentes ;
- Intervention des enseignants-chercheurs de l'**UHBC** dans l'expertise et le conseil auprès des structures de la **DSP CHLEF** ;
- Utilisation conjointe des moyens d'essais et laboratoires que disposent les deux parties contractantes dans le cadre de la formation ;
- Organisation et accueil par la **DSP CHLEF** à travers ses structures compétentes des étudiants stagiaires du système LMD ;
- Conception et choix concerté des sujets des projets de fin d'études relevant de la graduation et les sujets de recherche pour les formations post-graduées ;
- Participation des cadres de la **DSP CHLEF** aux jurys d'examen des mémoires de fin d'études des étudiants en fin de cycle ;
- Mise en réseau des structures de documentation des deux parties contractantes ;
- Organisation conjointe de séminaires et de conférences techniques destinés à traiter un thème de travail ou de recherche d'intérêt commun ;
- Echange d'informations scientifiques et techniques à l'effet d'améliorer et mettre à jour les connaissances sur l'état des techniques au profil du personnel des deux parties contractantes ;
- Organisation de cours et conférences, destinés au perfectionnement et recyclages dans des spécialités en relation aux domaines objet de la présente convention ;
- Former les cadres de la **DSP CHLEF** ;
- Réalisation de graduations et de post-graduations spécialisées conformément aux besoins, au bénéfice des cadres de la **DSP CHLEF**, selon la réglementation en vigueur.
- Toute autre action jugée utile à l'une ou l'autre partie.



Article 9 :

Chacune des deux parties, dès qu'elle en aura pris connaissance, avisera l'autre de l'incident, contretemps, acte susceptible de troubler et empêcher la réalisation de la présente convention, et prendra parallèlement toutes dispositions à même de faire disparaître les contretemps..

En tout état de cause, les différends, contestations ou litiges de toute nature qui peuvent découler de l'application de la présente convention seront réglés à l'amiable.

Chapitre VI : Validité et mise en vigueur

Article 10 :

La présente convention est conclue pour une durée de cinq (05) ans à compter de la date de sa signature par les deux parties. Elle sera automatiquement renouvelée, par application du principe de reconduction tacite, à la date anniversaire du contrat sauf dénonciation expresse conformément aux dispositions prévues ci-dessous.

Article 11 :

La présente convention n'astreint aucune des deux parties à l'exclusivité.

Chacune d'elles conserve la liberté de traiter avec d'autres partenaires.



Chapitre IV : Dispositions spéciales

Article 5 :

Les deux partenaires s'engagent à préserver le caractère confidentiel des faits, informations, données, documents et autres événements qui leur auront été communiqués à titre confidentiel au cours de l'exécution de la présente convention, dès lors que leur divulgation serait susceptible de porter préjudice à l'une des parties.

Chapitre V : Dispositions générales

Article 6 :

Tout aménagement ou modification de l'une ou plusieurs dispositions de la présente convention est subordonné à l'accord écrit des deux parties au moyen d'un avenant.

Article 7 :

Les deux parties seront momentanément déliées, totalement ou partiellement de leurs obligations, dans la mesure où celles-ci seraient affectées par un cas de force majeure, savoir, tout acte ou événement imprévisible, impérieux et indépendant de la volonté des deux parties.

La partie qui invoque la force majeure devra immédiatement la notifier à l'autre partie par écrit officiel.

Cette notification sera confirmée par écrit, au plus tard dans les dix jours calendaires, après la survenance du cas de force majeure qui devra être accompagné de toutes les informations et éléments s'y rapportant.

En cas de force majeure, la partie empêchée devra prendre toutes les mesures utiles pour assurer, dans les plus brefs délais, la poursuite normale de l'exécution de la présente convention.

Article 8 :

Chacune des parties pourra résilier la présente convention sous réserve d'un préavis de trois mois calendaires, étant entendu que les présentations en cours engagées et probablement à réalisation doivent être achevées dans les conditions initialement convenues.

Entrée en vigueur

Article 12 :

La présente convention entrera en vigueur dès sa signature par les deux parties. .

La convection et rédigée en deux exemplaires originaux.

Toute modification des clauses de la présente convention interviendra par avenant.

Fait à Chlef, le :

**l'Université Hassiba Benbouali
de Chlef**

**La Direction de la Santé et de la Population
de la wilaya de Chlef**

Le Recteur

Le Directeur

Pr. Lakhdar GUERINE

Mr. Kamel CHAFAI



عن الوزير ويتفويض منه
مدير الصحة والسكان لولاية الشلف
بالتوقيع : السيد شاذلي كمال





REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

UNIVERSITE HASSIBA BENBOUALI DE
CHLEF

SARL SEMENCES CHELIF

CONVENTION CADRE DE PARTENARIAT

Entre :

Université Hassiba Benbouali de Chlef (UHBC), un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière représentée par son recteur, le Professeur **LABACI ABDELLAH**.

D'une part

Et :

La Sarl Semences du Cheliff (SS du cheliff), un établissement producteur de semences de céréales et de légumineuses alimentaires et fourragères représentée par son Gérant **DEKKICHE YUCEF LARBI**

D'autre part

Il a été exposé préalablement ce qui suit :

I. CADRE DE LA CONVENTION

Article 01 : Par la présente convention SS du Cheliff et l'UHBC s'engagent à développer leur collaboration dans le domaine des préoccupations mutuelles et dans leur intérêt réciproque.

Article 02 : La présente convention a pour objet de définir les principes, les objectifs, les domaines et les modalités d'application dans le cadre de la mise en œuvre des programmes de recherche, développement et formation en sciences agronomiques.

II. PRINCIPES DE LA CONVENTION

Article 03 : Les deux parties ont convenu d'organiser et de développer leur collaboration de manière durable sur l'ensemble des domaines d'activités les concernant en conjuguant leurs potentialités respectives matérielles, techniques et humaines

Article 04 : Les deux parties s'engagent à donner à leur collaboration un caractère privilégié et exemplaire en vue notamment, de promouvoir, d'intensifier et de généraliser les liaisons entre elles et contribuer à créer le cadre réglementaire nécessaire à une collaboration permanente.

III. OBJECTIFS DE LA CONVENTION

Article 05 : la présente convention a pour objectif d'organiser et de développer une collaboration selon les orientations suivantes :

1. La recherche - Développement
2. La recherche - Formation

3. La participation du personnel technique de , SS du Cheliff aux enseignements et aux activités de recherche de l'UHBC.
4. La mise en place d'un dispositif régional de recherche agronomique.
5. La participation des enseignants-chercheurs de l'UHBC aux activités de SS du Cheliff , notamment dans le cadre de ce dispositif, ou de tout autre forme d'organisation scientifique convenue.
6. La participation des enseignants chercheurs de l'UHBC à l'encadrement du personnel de, SS du Cheliff
7. L'encadrement des stages des étudiants en graduation de l'UHBC.
8. La définition et la prise en charges de thèmes de recherche à caractère national, régional ou présentant un caractère particulier, d'intérêt commun.

Article 06 : Les deux parties conviennent de mettre en œuvre un programme commun et concerté. Les résultats des recherches obtenus dans le cadre de programmes conjoints, sont les propriétés communes du, SS du Cheliff et de l'UHBC et feront l'objet de publications communes où apparaîtront les auteurs respectifs.

IV. DOMAINES D'APPLICATION

Article 07 : SS du Cheliff s'engage à offrir aux étudiants de l'UHBC l'opportunité de réaliser des visites dans le cadre des stages du cursus de formation.

Article 08 : En ce qui concerne les manifestations scientifiques et techniques, du SS du Cheliff et l'UHBC se mettent d'accord pour .

1. Se tenir mutuellement informés de toute tenue de conférences, colloques, séminaires, journées d'études ou toutes autres rencontres organisées par chaque partie.
2. Favoriser une participation mutuelle à ces manifestations et encourager la présentation de communications.
3. Organiser conjointement de telles manifestations et encourager la présentation de communications,

V. MODALITES D'APPLICATION

Article 9 . Il est institué entre les deux partenaires un comité technique mixte de suivi et d'évaluation composé de représentants de chacun d'eux.

De manière générale, il a pour missions essentielles :

1. D'examiner les conditions d'application du présent accord.
2. De résoudre les difficultés éventuelles qui pourraient surgir dans son exécution.
3. D'étudier les modifications souhaitables et de présenter les recommandations pour améliorer le développement harmonieux de la collaboration.

VI. DISPOSITIONS SPECIALES

Article 10 . Les deux partenaires s'engagent à préserver le caractère confidentiel des faits, informations données, documents et autres éléments qui leur auront été communiqués à titre confidentiel au cours de l'exécution de la présente convention, ainsi que les

connaissances nouvelles obtenues par les deux contractants, dès lors que leur divulgation serait susceptible de porter préjudice à l'une des parties.

VII. DISPOSITIONS GENERALES

Article 11 : La présente convention est établie pour une durée de quatre années (4) à compter de la date de sa signature par les deux parties, elle est renouvelée par tacite reconduction.

Article 12 : Tout aménagement ou modification de l'une ou plusieurs dispositions de la présente convention est subordonné à l'accord écrit des deux parties, au moyen d'un avenant.

Article 13 : Les deux parties seront momentanément déliées, totalement ou partiellement de leurs obligations, dans la mesure où celles-ci seraient affectées par un cas de force majeure, à savoir, tout acte ou événement imprévisible, irrésistible et indépendant de la volonté des deux parties.

La partie qui invoque la force majeure devra immédiatement la notifier à l'autre partie par écrit officiel.

Cette notification sera confirmée par écrit, au plus tard dans les dix (10) jours calendaires, après la survenance du cas de force majeure, qui devra être accompagné de toutes les informations et éléments s'y rapportant.

En cas de force majeure, la partie empêchée devra prendre toutes les mesures utiles pour assurer, dans les plus brefs délais, la poursuite normale de l'exécution de la présente convention.

Article 14 : Chacune des parties pourra résilier la présente convention, sous réserve d'un préavis de trois (3) mois calendaires, étant entendu que les présentations en cours engagées préalablement à résiliation doivent être achevées dans les conditions initialement convenues.

Article 15 : La présente convention est soumise aux lois et règlements en vigueur au cours de la période contractuelle d'exécution.

Article 16: Chacune des deux parties, dès qu'elle en aura pris connaissance, avisera l'autre de tout incident, contretemps, acte, susceptible de troubler et empêcher la réalisation de la présente convention, et prendre parallèlement toutes dispositions à même de les faire disparaître.

Article 17 : La présente convention entrera en vigueur à compter de sa date de signature par les deux parties.

Fait, le 06 ' 2017

Pour l'UHBC

Pour SS de Cheliff

Le Recteur Pr LABBACI Abdellah

Le gérant Mr, DEKKICHE YUCEF LARBI





ACCORD-CADRE DE COOPERATION INTERNATIONALE

ENTRE

L'UNIVERSITE GRENOBLE ALPES (UGA), FRANCE

ET

UNIVERSITE HASSIBA BENBOUALI DE CHLEF (UHBC), ALGERIE

Désirant mutuellement promouvoir le développement et l'accroissement des échanges et des activités académiques, scientifiques et culturelles,

L'Université Grenoble Alpes, dénommée ci-après l'UGA, Etablissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPSCP), représentée par son Président Monsieur Patrick LEVY, et dont l'adresse est sise :

621 avenue Centrale - 38400 Saint Martin d'Hères – France.

ET

L'Université Hassiba Benbouali de Chlef, dénommé(e) ci-après UHBC, représentée par Monsieur Ali CHOUKRI et dont l'adresse est sise :

BP. C 78, OULED FARES, Chlef (02000), ALGERIE.

L'UGA et UHBC sont désignées conjointement « Parties » et conviennent de ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DU PARTENARIAT

Le présent Accord-cadre vise à donner un cadre formel à la coopération, à faciliter et à intensifier les échanges académiques, scientifiques et culturels déjà amorcés entre les établissements partenaires.



اتفاق إطاري للتعاون الجامعي

استنادا إلى إتفاقية بضرورة تدعيم أواصر الأخوة ورغبتيهما المشتركة في تأسيس مناخ من التفاهم والتعاون الجامعي واتساعا منهما بضرورة تعميق وتطوير التعاون العلمي والثقافي والتبادل الأكاديمي بينهما، تقرر وفقا لجميع القوانين والأنظمة والمبادئ الأكاديمية توقيع اتفاق إطاري بين:

جامعة Hassiba Ben Bouali الشلف (الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية) ممثلة في مديرها الأستاذ الدكتور علي شكوي.
من جهة،

وجامعة قفصة (الجمهورية التونسية) ممثلة في شخص رئيسها الأستاذ رشاد بن يونس.

من جهة أخرى:

واتفق الطرفان على ما يلي:

الفصل الأول:

يمثل هذا الاتفاق آلية تشجيع على مزيد تطوير علاقات التعاون الجامعي بين الطرفين وتنويعها وفتح آفاق رحبة لتعاون بينهما.

الفصل الثاني:

يجل الطرفان بصفة دورية ووفقا للمستجدات الجامعية على:

- تقييم نتائج التعاون بينهما،

- تحديد أولويات جديدة للتعاون،

الفصل الثالث:

يحدد الطرفان مجالات التعاون بينهما من خلال الأنشطة التالية:

- حركة الأساتذة والطلبة الباحثين والإداريين والتقنيين،

- الإشراف المتزوج على الرسائل أطروحات المرحلة الثالثة وإرساء شهادات مشتركة،

VI – Curriculum Vitae des Coordonateurs

Curriculum Vitae succinct

Nom et
Prénom : ALLEM Rachida

Dernier
Diplôme et
date DOCTORAT D'ETAT le 18/12/2007
d'obtention :

Spécialité : Physiologie et Nutrition Humaine

Grade : Professeur

Fonction : Enseignant- chercheur

Etablissement
de Université Hassiba Ben Bouali Chlef
rattachement :

Domaines
scientifiques Nutrition , physiologie et Santé
d'intérêts :

Curriculum Vitae succinct

Nom et Prénom : MEZIANE Malika
Dernier Diplôme et date d'obtention : HDR 2016
Spécialité : Sciences Alimentaires
Grade : Maitre de Conférences A
Fonction : Enseignant-Chercheur/ Directrice de laboratoire de recherche Bioressources Naturelles
Etablissement de rattachement : UHB Chlef
Thématique : Sciences et techniques
Domaines scientifiques d'intérêts : Sciences de la Nature et de la Vie
Micro domaines :
1. Sciences des aliments et technologie
2. Biotechnologie et microbiologie appliquée

Indiquer les 05 dernières publications :

□□ Lactic acid and hydrogen peroxide production by free and immobilization cells of two *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* in a sugar molasses medium
Meziane M.*, Dilmi Bouras A., El Hameur H. *African Journal of Biotechnology* 10 (74), 16953-16962

□□ Production of lactic acid from cheese whey by immobilized cell reactor of strain *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* adsorbed onto pozzolana bed
H Elhameur, A Dilmi-Bouras, Meziane M., Bougherra F. *International Journal of Applied and Natural Sciences (IJANS)* 3 (Issue 2), 21-34

□□ The antimicrobial effect of extracts of *Melia azadirach* on some pathogenic microorganisms
Malika Meziane & Halima Goumri, *International Journal of Applied and Natural Sciences (IJANS)*, ISSN (P): 2319-4014; ISSN(E): 2319-4022, Vol. 3, Issue 4, July 2014, 173-180

□□ Evaluation du potentiel fourrager des végétations de friche dans cinq localités de Chlef (Algérie)
H. Salhi, M. Meziane, A. Noura, B. Ali-Benamara*, A. Bensaïd*, *Revue Fourrages* (2019) 237, 95-100.

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : KOICHE Malika

Date et lieu de naissance : 09/11/1970

Mail et téléphone : koichemalika@yahoo.com
0773430321

Grade : Professeur

Etablissement ou institution de rattachement : Université Hassiba Ben Bouali - Chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

1- Graduation :

Ingénieur d'Etat en Sciences Agronomiques (spécialité Technologie agro alimentaire) à Tiaret

Mention Très bien – 19/12/1995.

2- Post graduation

Professorat : 2020

Habilitation à diriger la recherche (HDR) en Sciences Agronomiques (option Sciences alimentaires) à l'ISA de Chlef.

Mention Très honorable avec félicitations de jury –12 JUIN 2014

- Doctorat d'Etat en Sciences Agronomiques (option Sciences alimentaires) à l'ENASA, d'Alger.

Mention Très honorable avec félicitations de jury –10 MARS 2011

- Magister en Sciences Agronomiques (option Sciences alimentaires et nutrition humaine) à l'INA, d'Alger, Mention –21 Très honorable avec félicitations de jury Octobre 2001.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Cours du module Industrie de sucre et module Industrie de boissons

Cours et TD de Toxicologie alimentaire

Cours de Nutrition humaine

Cours de Technologie alimentaire et nutrition humaine

Cours et TP de Microbiologie

TD Conservation et stockage des aliments

Cours et TD du module Base de toxicologie et fonctionnalité nutritionnelle

TD et TP de Chimie

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : Mezaini Abdelkader
Date et lieu de naissance : 01/01/1963 Chlef

Mail et téléphone :
Mail : a.mezaini@univ-chlef.dz
Tel : 0776160904

Grade : Professeur

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

3- Graduation :

Diplôme
Ingenieur Agronome
Année d'obtention : 1988
Lieu d'obtention : INA Alger

Post graduation
Diplôme de Magister en sciences alimentaires
Année d'obtention : 1999
Lieu d'obtention : INA Alger

Diplôme de Doctorat en sciences Agronomiques
Année d'obtention : 2011
Lieu d'obtention : ENSA Alger

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Cours et TD TP Enzymologie approfondie
- Cours et TP toxicologie et sécurité microbiologique des aliments
- Cours et TD Bioénergétique
- Cours et TP Eco toxicologie végétale
- Cours et Td de conditionnement et emballage des aliments
- Cours et TD technologie des IAA
- Cours et TP : Techniques de conservation

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : ZERROUKI Khayra

Date et lieu de naissance : 21/06/1982 à Chlef

Mail et téléphone :

Mail : k.zerrouki@univ-chlef.dz

Tel : 0551274147

Grade : MCA

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

1- Graduation :

Diplôme

Ingenieur en génie biologique

Année d'obtention : 2007

Lieu d'obtention : Univ Mostaganem

2- Post graduation

Diplôme de Magister en Santé et environnement

Année d'obtention : 2011

Lieu d'obtention : Univ Mostaganem

Diplôme de Doctorat en sciences Biologique

Année d'obtention : 2017

Lieu d'obtention : Univ Mostaganem

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

1. Culture cellulaire (2 ans);
2. Organotoxicité (1 année) ;
3. Méthode d'étude cyto-histopathologique (5 ans);
4. Physiologie des grandes fonctions (6 ans)
5. Endocrinologie générale (5 ans)
6. Physiologie animale (4ans)
7. Sang et circulation (2 ans);
8. Santé et environnement (3 ans) ;
9. Neubiologie comportementale (1 année);
10. Qualité hygiène et sécurité (1 année)
11. Histologie fonctionnelle (1 année)

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : METLEF Sarra

Date et lieu de naissance : 16/05/1983 Chlef

Mail et téléphone :

Mail : s.metlef@univ-chlef.dz

Tel : 05655312756

Grade : Maitre conférence classe A

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

1- Graduation :

Diplôme d'ingénieur d'état en sciences alimentaires

Année d'obtention : 2005

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplôme de Magister en sciences alimentaires

Année d'obtention : 2008

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

2- Post graduation

Diplôme d'habilitation à diriger des recherches scientifique

Année d'obtention : 2022

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Cours et TP de Bactériologie

Cours et TD de Pharmacologie

Cours d'Immunologie

Cours et TD de Technologie alimentaire

Cours et TD de Technologie et sécurité de fabrication

Cours de Microbiologie digestive

Cours et TD de Santé et Nutrithérapie

Cours d'Ecologie et biodiversité microbienne

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : Ali HaimoudSafia
Date et lieu de naissance :21/03/1987 à Chlef
Mail et téléphone : s.alihaimoud@univ-chlef.dz
0540583806
Grade : Maitre de conférences « A »

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

3- Graduation :

Diplôme de Licence en Nutrition Humaine
Année d'obtention : 2008
Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplôme de Master en Nutrition Humaine
Année d'obtention : 2010
Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

4- Post graduation

Diplôme de Doctorat en Nutrition Humaine
Année d'obtention : 2017
Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Cours et TD de Maitrise de la sécurité des aliments
- Cours et TD d'Immunologie
- Cours et TD de Biologie et physiologie intégrées du muscle
- Cours et TD de Nutrithérapie et santé
- Cours et TD de Toxicologie alimentaire
- Cours et TD de Métabolisme énergétique
- Cours et TD de Stress oxydatif

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : SADOUD Meryem

Date et lieu de naissance : 01/03/1985 à Chlef

Mail et téléphone : sadoud.meryem@gmail.com 0776.19.13.24

Grade : Maître de conférences « A »

Etablissement ou institution de rattachement : Département de Nutrition et sciences alimentaires, faculté des sciences de la nature et de la vie, Université de Chlef.

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- Ingénieur : Sciences alimentaires (2008)
- Magister : Hygiène et sécurité alimentaire (2014)
- Doctorat : Nutrition et santé (2020)

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Technologie alimentaire II (Cours et TD).
- Qualité, Hygiène et HACCP (Cours et TD).
- Génie des bioprocédés (Cours et TD).
- HACCP et restauration collective (Cours et TD).
- Gestion des intoxications alimentaires (Cours, TD et Tp).
- Gestion de la qualité des aliments (Cours et TD).
- Stress oxydatif (Cours et TD).
- Analyse des matières alimentaires (Cours, TD et TP).
- Génie-agro industriel des molécules bioactives (Cours, TD et TP).

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : KOUIDRI Mohamed

Date et lieu de naissance : 04/03 /1961 Casablanca (Maroc)

Mail et téléphone :

Mail : m.kouidri@univ-chlef.dz

Tel : 0773016251

Grade : Maitre conférence classe B

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

5- Graduation :

Diplôme Ingénieur d'état en sciences Alimentaires

Année d'obtention : 1989

Lieu d'obtention : Institut National d'Agronomie Alger Algérie

Diplôme Magister: Sciences Alimentaires (Université de Chlef)

Année d'obtention : 2008

6- Post graduation

Diplôme de Doctorat es Sciences en sciences alimentaires

Année d'obtention : 2020

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Cours et TP : Méthodes techniques d'analyses Toxicologie
- Cours et TP : analyses Biochimiques quantitatives
- Cours et TP : techniques d'analyses instrumentales
- Cours et TP : analyse des résidus
- Cours et TP : Méthodes et techniques d'analyse
-

Fonctions occupées :

- Chef de filière : Sciences des aliments et nutrition humaine depuis 2012 au/ 2016

- Chef de Département: Sciences des aliments et nutrition humaine depuis 2016

- Membre du Laboratoire de recherche : Laboratoire de Bioressources Naturelles

Université de Chlef.

- Vice-président de la commission tutorial au niveau de l'université de chlef

- Membre de la Cellule Assurance Qualité au niveau de l'université de HBBA Chlef

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : NemarFawzia

Date et lieu de naissance : 28/02/1987 Chlef

Mail et téléphone :

Mail : f.nemar@univ-chlef.dz

Tel : 0559932507

Grade : Maitre conférence classe B

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

7- Graduation :

Diplôme de Licence en sciences des aliments

Année d'obtention : 2008

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplôme de Master en sciences alimentaires

Année d'obtention : 2010

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

8- Post graduation

Diplôme de Doctorat en sciences alimentaires et nutrition

Année d'obtention : 2015

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Cours et TP de sciences et techniques alimentaires
- Cours et TP de microbiologie
- Cours et TP de Physiologie Animale
- Cours et TD de flore intestinale, nutrition et immunité
- Cours et TP de génie de bioprocédés
- Cours et Td de comportement et choix alimentaires
- Cours et TP Expérimentation Animale
- Cours et TP techniques d'évaluation de la consommation alimentaire
- Tp Biologie animale
- Cours et TD transformation des aliments

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : ARIOUI Fatiha

Date et lieu de naissance : 01/12/1987 Chlef

Mail et téléphone :

Mail : f.arioui@univ-chlef.dz

Tel : 0558888319

Grade : Maitre conférence classe B

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

9- Graduation :

Diplôme d'ingénieur d'état en sciences alimentaires

Année d'obtention : 2010

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplôme de Master en sciences alimentaires

Année d'obtention : 2012

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

10- Post graduation

Diplôme de Doctorat en sciences et technologies alimentaires

Année d'obtention : 2017

Lieu d'obtention : Université Abdelhamid Ben Badis de Mostaganem

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Cours et TD de génétique
- Cours et TP et TD de microbiologie
- Cours et TP et TD de toxicologie, environnement et santé
- Cours et TD de agents antimicrobiens
- Cours et TP d'écologie microbienne
- Cours et Td métabolisme et physiologie de la digestion
- Cours et TD de structure et fonctionnement des biomolécules
- Cours et TD de physiologie des grandes fonctions
- Cours et TD de maladies métaboliques
- Cours et TD de nutrition humaine et pathologie
- Cours et TD alimentation métabolisme et santé
- Cours et TD de bio pathologie générale
- TP de microbiologie alimentaire
- TP de systématique des procaryotes
- TP de microbiologie 1 et microbiologie2
- TD physiologie de la digestion

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : Brahim Mazari Ali

Date et lieu de naissance : 30/03/1958 Chlef

Mail et téléphone :

Mail : a.brahimmazari@univ-chlef.dz

Tel : 0540765017

Grade: Maitre-assistant A

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

11- Graduation :

Diplôme d'ingénieur d'état en sciences alimentaires, technologie agroalimentaire

Année d'obtention : 1982

Lieu d'obtention : ENSA ex. INA (El Harech)

Diplôme de Magister en sciences agronomiques

Année d'obtention : 2013

Lieu d'obtention : ENSA ex. INA (El Harech)

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Cours et TD de Diéniqúe appliquée

Cours et TD de Diéniqúe Générale et composition des aliments

Cours, TP et TD de Biochimie structurale et métabolique

Cours et TD de Biochimie métabolique des aliments, besoins nutritionnels

Cours et TP de Microbiologie

Cours et TD d'hygiène dans les industries agroalimentaires

TP et TD de chimie générale

TP et TD de chimie minérale

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : TABTI MERIEM

Date et lieu de naissance : 05/12/1970 Chlef

Mail et téléphone : Mail : m.tabti@univ-chlef.dz

Tel : 0776123337

Grade : Maitre-assistant A

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

12- Graduation :

Diplôme d'Ingénieur d'état en Sciences Alimentaires. Option : Technologie Alimentaire

Année d'obtention : 1995

Lieu d'obtention : Institut d'Agronomie du Centre universitaire de Tiaret

13- Post graduation

Diplôme de Magister en Sciences Alimentaires

Année d'obtention : 2008

Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef (Algérie).

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Chimie générale (TD et TP),
- Chimie des aliments (TP),
- Méthodes Techniques d'Analyses (Cours, TD et TP),
- Biochimie Alimentaire (Cours et TP),
- Technologie des Fruits et Legumes (Cours),
- Technologie des Viandes et Poissons (Cours et TD),
- Technologie du Lait et Produits laitiers (Cours et TD),
- Opérations Unitaires (Cours et TD),
- Conception et Découverte des Molécules Thérapeutiques (Cours et TD),
- Technologie I (Cours et TD),
- Biochimie et Régulation (Cours et TD),
- Additifs et Contaminants (Cours et TD),
- Additifs Alimentaires (Cours et TD),
- Techniques de Fabrication des Aliments pour Bétail (Cours et TD),
- Aliments et Valeurs Nutritionnelles des Aliments (TP),
- Evaluation de l'état nutritionnel des individus (Cours et TD),
- Analyse des matières alimentaires (Cours, TD et TP).
- Propriétés physicochimiques des aliments

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : MEDJAHDI Khadidja
Date et lieu de naissance : 30/10/1986 Sebdou- Tlemcen
Mail et téléphone :
Mail : ka.medjahdi@univ-chlef.dz
Tel : 0663304929
Grade : Maitre-assistant A

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef
Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

14- Graduation :

Diplôme d'Ingénieur d'état en biologie. Option : contrôle de qualité et analyse Année d'obtention : 2009

Lieu d'obtention : Université de Tlemcen

15- Post graduation

Diplôme de Magister en maitrise de la qualité microbiologique et du développement microbien

Année d'obtention : 2013

Lieu d'obtention : Université AbouBakrBelkaid de Tlemcen (Algérie).

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Contrôle dans les collectivités humaines et animales
- Management et contrôle de qualité
- Microbiologie et sécurité alimentaire
- Microbiologie alimentaire
- Système HACCP
- Gestion de l'environnement
- Systématique des procaryotes
- Analyse des matières alimentaires
- Traçabilité des aliments
- Biochimie des métabolismes chez les animaux domestiques
- Contrôle de qualité et expertise alimentaire

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : Boukefoussa Zohra
Date et lieu de naissance : 17/10/1979

Mail et téléphone :

Mail : boukefoussazohra@yahoo.fr et z.boukefoussa@univ-chlef.dz
Tel : 0666465543

Grade : Maitre-assistant classa A

Etablissement ou institution de rattachement : université Hassiba Ben Bouali chlef

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

1- Graduation :

Diplôme d'ingénieur d'états en biologie option sciences alimentaires
Année d'obtention : 2002
Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

2- Post graduation

Diplôme de magister en sciences alimentaires
Année d'obtention : 2012
Lieu d'obtention : Université Hassiba Ben Bouali chlef

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- Cours et TP et TD de physiologie de la digestion
- Cours et TD métabolismes et physiologie de la régulation
- Cours et TD biochimie métaboliques de la nutrition et besoins nutritionnelles
- Cours et TD et TP Aliments et physiologie de la digestion
- Cours et TD biotechnologie alimentaire
- Cours et TD emballage et étiquetage
- Cours et TD physiologie intégrée de muscle
- Cours et Td métabolisme énergétiques

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

06 OCT. 2016

Arrêté n° 1606 du modifiant l'annexe de l'arrêté n°755 du 05 août 2015 portant mise en conformité des Licences habilitées au titre de l'université de Chlef pour le domaine «Sciences de la Nature et de la Vie»

Le Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique,

- Vu le décret présidentiel n°15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement;
- Vu le décret exécutif n°01-209 du 2 Joumada El Oula 1422 correspondant au 23 juillet 2001, modifié et complété, portant création de l'université de Chlef;
- Vu le décret exécutif n°13-77 du 18 Rabie El Aouel 1434 correspondant au 30 janvier 2013, fixant les attributions du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique;
- Vu l'arrêté n°755 du 05 août 2015, portant mise en conformité des Licences habilitées au titre de l'université de Chlef pour le domaine « Sciences de la Nature et de la Vie ».
- Vu le procès verbal de la réunion du Comité Pédagogique National du Domaine «Sciences de la Nature et de la Vie», portant actualisation de la nomenclature des filières du domaine «Sciences de la Nature et de la Vie» et établissement des référentiels des programmes des socles communs des nouvelles filières, tenue à l'université de Bejaia, les 13 et 14 mars 2016.
- Vu le procès verbal de la réunion du Comité Pédagogique National du Domaine «Sciences de la Nature et de la Vie», portant validation de la conformité des licences, présentées par les établissements universitaires, avec le référentiel établi par le Comité Pédagogique National du Domaine, tenue à l'université de Boumerdes, les 22 et 23 avril 2015.

ARRETE

Article 1er : Le présent arrêté a pour objet de modifier l'annexe de l'arrêté n°755 du 05 août 2015, portant mise en conformité des Licences habilitées au titre de l'université de Chlef pour le domaine « Sciences de la Nature et de la Vie ».

Art. 2: L'annexe de l'arrêté n°755 du 05 août 2015, est modifiée conformément à l'annexe du présent arrêté:

Art. 3 : Le Directeur Général des Enseignements et de la Formation Supérieurs et le Recteur de l'université de Chlef sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au bulletin officiel de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique.

Fait à Alger le :

Le Ministre de l'enseignement supérieur
et de la recherche scientifique


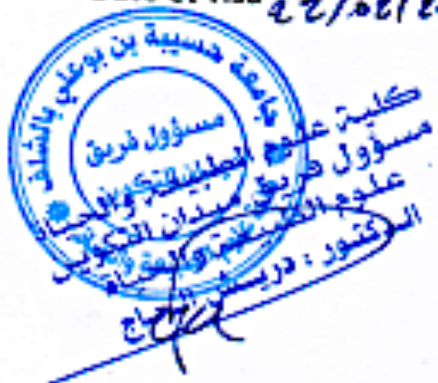


Annexe :
Mise en conformité des Licences habilitées
au titre de l'université de Chlef
pour le domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

Domaine	Filière	Spécialité	Type
Sciences de la Nature et de la Vie	Sciences agronomiques	Foresterie	A
		Machinisme	A
		Production animale	A
		Production végétale	A
		Protection des végétaux	A
		Sol et eau	A
	Sciences biologiques	Biochimie	A
		Biologie et physiologie animale	A
		Biologie moléculaire	A
		Microbiologie	A
	Ecologie et environnement	Ecologie et environnement	A
		Agro-écologie	A
	Biotechnologies	Biotechnologie microbienne	A
		Biotechnologie végétale et amélioration	A
	Sciences alimentaires	Alimentation, nutrition et pathologies	A



VI - Avis et Visas des organes Administratifs et Consultatifs

Intitulé de la Licence : Alimentation, Nutrition et Pathologie

Chef de département + Responsable de l'équipe de domaine	
Date et visa 20/02/24	Date et visa 22/02/2024
	
Doyen de la faculté (ou Directeur d'institut)	
Date et visa :	
	
Chef d'établissement universitaire	
Date et visa	
	

**VII – Avis et Visa de la Conférence Régionale
(Uniquement dans la version définitive transmise au MESRS)**

**VIII – Avis et Visa du Comité pédagogique National de Domaine
(Uniquement dans la version définitive transmise au MESRS)**