

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

OFFRE DE FORMATION

LICENCE : Académique

Etablissement	Faculté / Institut	Département
Université Hassiba Benbouali – CHLEF	Faculté des Sciences de la nature et de vie	Nutrition et Sciences Alimentaires

Domaine	Filière	Spécialité
Faculté des Sciences de la nature et de vie	Sciences alimentaires	Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي

عرض تكوين

ليسانس: أكاديمي

القسم	الكلية/ المعهد	المؤسسة
التغذية و علوم الأغذية	كلية العلوم الطبيعية و الحياة	جامعة Hassiba Benbouali الشلف

التخصص	الفرع	الميدان
تكنولوجيا الأغذية و مراقبة النوعية	علوم الغذاء	علوم الطبيعة و الحياة



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

Objet : Lettre de motivation de l'offre de la Licence proposée.

Monsieur,

Par la présente, nous avons l'honneur de vous faire part de certains éléments utiles pour l'obtention d'un avis favorable pour l'offre de formation proposée par la faculté des Sciences de la Nature et de la Vie.

La formation dans le domaine des sciences de la nature et de la vie à l'Université Hassiba Benbouali de Chlef, et à l'instar du territoire national, intéresse un nombre important des étudiants car elle compte parmi les formations les plus attractives. Actuellement, notre faculté compte plus de quatre mille étudiants, ce qui lui donne la qualité de la plus grande faculté au sein de notre université. Cette situation nous oblige à offrir à nos étudiants une meilleure formation possible avec un parcours complet à savoir licence, Master et Doctorat, ce qui n'est pas le cas pour certaines des formations en cours d'exercice dans notre faculté où l'étudiant est obligé d'arrêter son parcours de formation au diplôme de licence.

A cet effet, et pour pallier ce problème, nous proposons l'ouverture d'une formation de Licence en Technologie Agroalimentaire et contrôle de la qualité (filière Sciences alimentaire).

Etant donné qu'après la décision de gel de la filière d'excellence en 2017, les enseignants de la filière s'inquiètent des conséquences de cette décision qui n'a été étudié ni par les instances pédagogiques ni par les instances scientifiques du département et de la faculté SNV.

Le motif de cette offre proposée est le nombre élevé d'étudiants qui est de 120 étudiants en une seule licence existante dans la filière sciences alimentaires dénommée ANP et une seule formation de Master (Biologie de la nutrition). Ainsi, la motivation de la majorité des enseignants qui vont se retrouver avec zéro charge depuis 2021/2022 et sont de la spécialité tout en souhaitant le développement et la pérennité du département en proposant cette offre de formation en Licence. Sachant que la formation en technologie alimentaire existait auparavant au sein du département avant le gel de la filière à recrutement national, et que la majorité des enseignants sont formés dans ce profil.



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
جامعة حسبية بن بوعلي بالشلف
Université Hassiba Benbouali de Chlef
كلية علوم الطبيعة والحياة
Faculté des Science de la Nature et de la Vie



Cette offre est en parfaite corrélation avec les profils d'études ainsi qu'un acquis pédagogique et professionnel assez adéquat des enseignants. En plus, le nombre élevé des demandes de cette filière par les étudiants qui veulent suivre les formations dans les spécialités de Licence est en croissance d'une année à une autre.

Ces éléments présentés par rapport au motif émis sont une preuve assez fiable pour montrer l'implication des enseignants pour suivre et améliorer les différentes filières au sein d'un système d'enseignement classé parmi les filières les plus sollicitées sur le niveau national et international. A cet effet, cette offre de formation proposée est marquée par la richesse de leur programme en vue de répondre aux besoins des secteurs publics et industriels dans la région. Elles vont offrir aussi un soutien aux domaines agricoles (production végétale et pêche), environnement et santé en étudiant des thématiques précises et en offrant des solutions possibles.

Enfin, et en attente à une suite favorable à cette offre de formation proposée, veuillez croire, Monsieur le président, à l'assurance de notre parfaite considération.

Chef de département de Nutrition et Sciences

Alimentaires



SOMMAIRE

I - Fiche d'identité de la licence -----	p
1 - Localisation de la formation-----	p
2 - Partenaires extérieurs-----	p
3 - Contexte et objectifs de la formation-----	p
A - Organisation générale de la formation : position du projet-----	p
B - Objectifs de la formation -----	p
C – Profils et compétences visés-----	p
D - Potentialités régionales et nationales d'employabilité-----	p
E - Passerelles vers les autres spécialités-----	p
F - Indicateurs de performance attendus de la formation-----	p
4 - Moyens humains disponibles-----	p
A - Capacité d'encadrement-----	p
B - Equipe pédagogique interne mobilisée pour la spécialité-----	p
C - Equipe pédagogique externe mobilisée pour la spécialité-----	p
D - Synthèse globale des ressources humaines mobilisée pour la spécialité-----	p
5 - Moyens matériels spécifiques à la spécialité-----	p
A - Laboratoires Pédagogiques et Equipements-----	p
B - Terrains de stage et formations en entreprise-----	p
C – Documentation disponible au niveau de l'établissement spécifique à la formation proposée-----	p
D - Espaces de travaux personnels et TIC disponibles au niveau du département, de l'institut et de la faculté-----	p
E- Support d'apprentissage-----	p
II - Fiches d'organisation semestrielle des enseignements de la spécialité (S5 et S6)---	p
- Semestre 5-----	p
- Semestre 6-----	p
- Récapitulatif global de la formation-----	p
III - Programme détaillé par matière des semestres S5 et S6 -----	p
IV – Accords / conventions -----	p
VI – Curriculum Vitae succinct de l'équipe pédagogique mobilisée pour la spécialité---	p
VI - Avis et Visas des organes administratifs et consultatifs -----	p
VII – Avis et Visa de la Conférence Régionale -----	p
VIII – Avis et Visa du Comité Pédagogique National de Domaine (CPND) -----	p

I – Fiche d'identité de la Licence

1 - Localisation de la formation :

Faculté (ou Institut) : Sciences de la Nature et de la Vie

Département : Nutrition et Sciences alimentaires

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

2- Partenaires extérieurs :

Autres établissements partenaires :

- Université Abdelhamid Ibn Badis de Mostaganem
- Université Ibn Khaldoun de Tiaret
- Université Mouloud Mamri de Bejaia

Entreprises et autres partenaires socio économiques :

- SARL 4-A-Santé industrie, Oued-Fodda, Chlef ;
- SARL Les Moulins, Ouled-Fares, Chlef ;

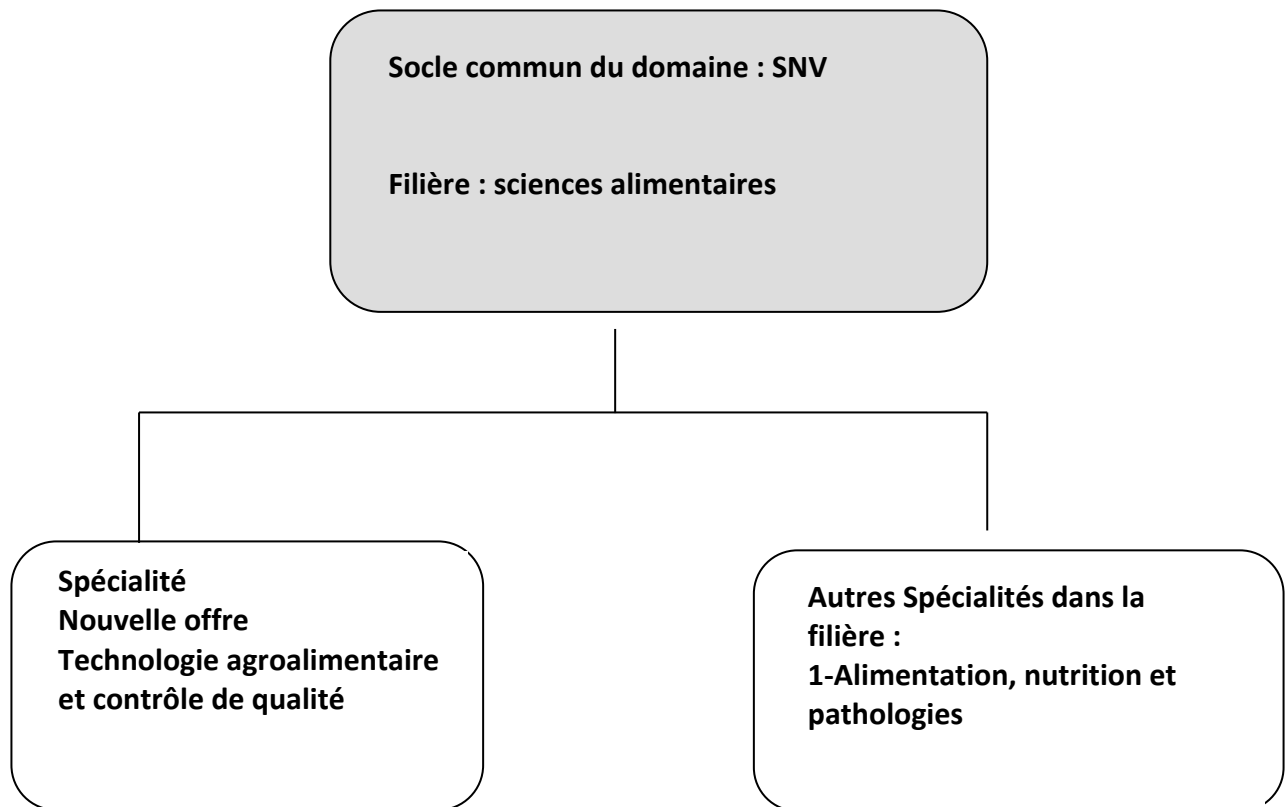
Partenaires internationaux :

- Laboratoire Pro-BIOGEM, Lille, France.

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

Offrir au monde industriel des cadres de soutien de la production pour la mise en œuvre de produits de haute qualité et répondant aux normes nationales et internationales. Les licenciés en Contrôle et

Qualité des aliments seront capables d'apporter leur savoir faire dans les unités de distribution, production et de transformation alimentaire dans :

- La lecture du dispositif réglementaire et législatif nationale et internationale régissant le contrôle et qualité des aliments,
- La mise à niveau des processus technologiques alimentaires,
- La mise en conformité des établissements alimentaires (distribution, production et transformation),
- La mise en place de l'autocontrôle au niveau des unités commerciales (distribution, production et transformation),
- Le contrôle de qualité proprement dit (laboratoire physico-chimie, microbiologie, métrologie...),
- L'interprétation des résultats de contrôle (Rapports, bulletins d'analyses et autres documents)
- L'utilisation des méthodes statistiques dans : l'établissement des plans d'échantillonnage, l'interprétation des résultats d'analyse et l'étude des processus technologiques,
- L'évaluation des techniques de conservation des denrées alimentaires et la proposition de solutions pratiques à des problèmes touchant ces processus,
- L'intégration des notions d'hygiène et sécurité alimentaire dans les procédures de distribution, production et transformation alimentaires,
- Le suivi, l'évaluation et la gestion des stocks de produits finis,
- La rédaction des procédures de travail (PV, Rapport d'enquête, Rapport de constat, etc.) et l'audit des processus technologiques (interne, externe, etc.)
- La mise en place de systèmes de contrôle de qualité,
- Le management de la qualité,
- La mise en place de systèmes HACCP, AMDEC, SAFE...
- L'utilisation des méthodes de gestion de la qualité dans l'analyse des diagrammes de production,
- L'agrégation des denrées (expertise),
- L'évaluation technico-économique,
- Le développement de nouveaux produits et leur présentation...

C – Profils et compétences visées (Champ obligatoire) (*maximum 20 lignes*) :

Les enseignements proposés permettent à l'étudiant d'acquérir d'abord des connaissances de base de tronc commun en sciences de la nature (Mathématiques, Chimie, Physique, Biologie cellulaire, Géologie, zoologie, génétique, biochimie, microbiologie) sur une période d'environ 4 semestres.

A partir du semestre 5, l'étudiant va reconnaître les différents domaines de l'alimentaire particulièrement la technologie de transformation des aliments, et le contrôle de qualité et autocontrôle dans les industries alimentaires. La programmation de l'exploration des connaissances dans la spécialité est proposée dans le semestre 6 où l'étudiant va connaître les techniques de conservation, la normalisation et législation dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, l'emballage et stockage des aliments.

En fin de formation, l'étudiant à travers le stage de fin d'étude va apprendre à mettre en application ses acquis théoriques et son savoir-faire pour réaliser un projet dont le thème sera proposé et discuté en collaboration avec un partenaire professionnel

D – Potentialités régionales et nationales d'employabilité (Champ obligatoire)

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.

Métiers actuels et futurs visés :

Les métiers possibles pour ces licenciés sont :

- Inspecteur/contrôleur de la qualité proprement dit,
- Technicien de laboratoire,
- Responsable de laboratoire de contrôle de qualité,
- Auditeur en systèmes de management de la qualité.

E. Conditions d'accès :

Cette spécialité est ouverte à tous les étudiants de licence L2 de la filière sciences alimentaires selon leur classement et fiche de vœux ainsi qu'aux anciens diplômés de l'université (DEA) et autres diplômes équivalents validés par l'équipe du domaine.

D – Passerelles vers les autres spécialités

Cette licence permet l'accès à toutes les formations de Master listées dans de la filière des sciences alimentaires, a savoir :

- Qualité des produits et sécurité alimentaire
- Production et transformation laitière
- Sciences des corps gras
- Physiologie de la nutrition et santé
- Nutrition et pathologie
- Nutrition et diététique
- Agroalimentaire et contrôle de qualité
- Sécurité agroalimentaire et assurance qualité
- Biologie de la nutrition
- Biochimie de la nutrition
- Biologie de la nutrition
- Nutrition et diététique
- Sécurité alimentaire et assurance qualité
- Nutrition et sciences des aliments
- Nutrition et diététique humaine

F – Indicateurs de performance attendus de la formation (Champ obligatoire)

(Critères de viabilité, taux de réussite, employabilité, suivi des diplômés, compétences atteintes...)

Critères de viabilité, taux de réussite, employabilité, suivi des diplômés, compétences atteintes...)

L'objectif du dispositif est la diversification des modalités de contrôle afin d'évaluer le plus largement possible les compétences des étudiants. Dans ce cadre, on évaluera :

- (1) l'autonomisation de l'étudiant ;
 - (2) le suivi régulier de l'acquisition des connaissances ;
 - (3) l'acquisition des capacités de travail en équipe et de travail de synthèse ;
 - (4) le contrôle des capacités de l'étudiant
- Deux à trois contrôles continus de 1h30 chacun
 - Un examen final de 2h en fin de semestre pour chaque matière de l'unité.

La répartition entre les différentes formes de contrôle des connaissances est la suivante :

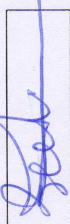
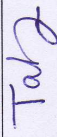


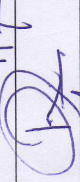

4 – Moyens humains disponibles

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	
SADOUH Mohamed	Ingénieur en agronomie	Ingénieur en agronomie	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	
SAADOUH Meriem	Ingénieur en Sciences Alimentaires	Doctorat en Sciences Alimentaires	MCA	Cours, encadrement	
KOUJIDRI 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	
BACHIR Meriem	Master en Analyses Biologiques Biochimiques	Doctorat en Biologie Moléculaire et Génomique	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	
MOKRANE Ezzina	DES en chimie	Doctorat en chimie	MCB	Cours, TP, TD, encadrement	

Faculté des sciences de la nature et de la vie (SNV)
Année universitaire : 2022-2023

Etablissement: Université Hassiba Benbouali
Intitulé de Licence : Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité

BRAHIM MAZARI Ali	D.E.S Biochimie	Magister Biochimie	MAA	Cours, TP, TD, encadrement	
TABTI Meriem	Ingénieur en Sciences Alimentaires	Magister en Sciences Alimentaires	MAA	Cours, TP, TD, encadrement	
MEDJAHDI Khadidja	Ingénieur en Technologie Alimentaire	Magister en Sciences Alimentaires	MAA	Cours, TP, TD, encadrement	
BOUKOUFFOUSSA Zohra	Ingénieur en sciences Alimentaires	Magister en Sciences Alimentaires	MAA	Cours, TP, TD, encadrement	
RAMLA Mohamed	Ingénieur physique	Magister en physique	MAA	Cours, TP, TD, encadrement	
ACHOUR Taieb	Ingénieur en agronomie	Magister en eau et environnement	MAA	Cours, TP, TD, encadrement	

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

Visa du département



Visa de la faculté ou de l'institut



Etablissement: Université Hassiba Benbouali
Intitulé de Licence : Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité

Faculté des sciences de la nature et de la vie (SNV)
Année universitaire : 2022-2023

B : Encadrement Externe :

Etablissement de rattachement :

Nom, prénom	Diplôme graduation + Spécialité	Diplôme Post graduation + Spécialité	Grade	Type d'intervention *	Emargement

Visa du département

Visa de la faculté ou de l'institut

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

5 – Moyens matériels spécifiques à la spécialité

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 m ²	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	Nombre	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	Etuve	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) x 2

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
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 /2008 N° 58
<p>Date : 13-03-2023</p> <p>Avis du chef de laboratoire : Favorable</p> <div style="text-align: center;">  </div>

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 chair.	PRFU : D04N01UN020120 21003	2021	2025
Valorisation des produits de terroir, coproduits et sous-produits alimentaires et extraction des biomolécules à impacts santé, environnemental et	Projet sectoriel à impact socio-économique : N°07 du 25/01/2021	25/01/2021	2025

économique.			
-------------	--	--	--

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

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 de la spécialité

(Prière de présenter les fiches des 6 semestres)

1- Semestre 1 :

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

Semestre 1

Unités d'enseignement	Matière		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 1 (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	9h00	5h30	375h00	375h00				

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

* Travail personnel

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

Semestre 2

Unités d'enseignement	Matières		Crédits	Coefficients	Volume horaire hebdomadaire			VHS	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 socio-économiques	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 2.1 Crédits : 1 Coefficients : 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				

5- Semestre 5 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff.	Crédits	Mode d'enseignement		Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			A distance	En présentiel	Continu (40%)	Examen (60%)
UE fondamentales	202h30					09	18				
UEF1(O/P)											
Matière 1 : Microbiologie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4		x	40%	60%
Matière2 : Chimie alimentaires	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4		x	40%	60%
UEF2(O/P)											
Matière 1 : Technologie des I. A. A. (1)	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6				
Matière 1 : Hygiène et sécurité des aliments	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4		x	40%	60%
UE méthodologie	105h										
UEM1(O/P)											
Matière 1 : Statistique appliquée	60h	1h30	1h30	1h	65h	3	5		x	40%	60%
Matière 2 : Qualité, Hygiène et HACCP	45h	1h30		1h30	55h	2	4		x	40%	60%
UE découverte	45h										
Nutrition Humaine	45h	1h30	1h30		5h	2	2	x	x	40%	60%
UE transversale	22h30										
Matière 1 : Anglais Scientifique	22h30	1h30			2h30	1	1	x	x		100%
Total Semestre 5	375 h00	12h	4H 30	8h30	375h	17	30				

6- Semestre 6 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff.	Crédits	Mode d'enseignement		Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			A distance	En présentiel	Continu (40%)	Examen (60%)
UE fondamentales	202h30					09	18				
UEF1(O/P)											
Matière 1 : Toxicologie alimentaire	45h00	1h30		1h30	55h00	2	4		x	40%	60%
Matière 2 : Techniques d'analyses	67h30	3h00		1h30	82h30	3	6		x	40%	60%
UEF2(O/P)											
Matière 1 : Technologie des IAA 2	90h00	3h00	1h30	1h30	110h00	4	8		x	40%	60%
UE méthodologie	105h					5	9				
UEM1(O/P)											
Matière 1 Génie des procédés Alimentaire	60h00	1h30		2h30	65H00	3	5		x	40%	60%
Matière 2 : Conditionnement, l'emballage et Etiquetage	45h	1h30		1h30	55h00	2	4		x	40%	60%
UE découverte	45h										
Matière 1 : Additifs, contaminants alimentaires	45h	1h30	1h30		5H00	2	2	X	x	40%	60%
UE transversales	22h30										
Matière 1 : mini projet	22h30	1h30			2h30	1	1	X	X		100%
Total Semestre 6	375h0	13h30	3h0	8h30	375h	17	30				

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

VH	UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours		562h30	300h00	135h00	135h00	1132h30
TD		247h30	202h30	135h00	00h	585h00
TP		405h00	127h30	00h	00h	532h30
Autre (préciser)		1485h00	720h00	30h00	15h00	2250h00
Total		2700h00	1350h00	300h00	150h00	4500h00
Crédits		108	54	12	06	180
% en crédits pour chaque UE		60%	30%	6,67%	3,33%	100%

III - Programme détaillé par matière (1 fiche détaillée par matière)

(Tous les champs sont à renseigner obligatoirement)

Semestre : Semestre : 5

Unité d'enseignement fondamentale 1 (UEF 3.1.1)

Matière 1: Microbiologie alimentaire

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

L'enseignement de la microbiologie alimentaire 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, à montrer que le développement de ces micro-organismes peut avoir des incidents d'ordre sanitaire dans le cas des germes pathogènes. Sur le plan technologique, il s'agit de montrer aussi les propriétés et les capacités des micro-organismes à produire des substances utiles à l'industrie alimentaire et aux Bio-industries.

Connaissances préalables recommandées Microbiologie générale, Biochimie, Analyse microbiologique, Chimie...etc.

Contenu de la matière :

Introduction

Chapitre 1 : Les grands groupes bactériens

1. Les grands groupes microbiens intéressant la microbiologie alimentaire
 - 1.1. Généralités
 - 1.2. Les entérobactéries
 - 1.3. Les Pseudomonas
 - 1.4. Les bactéries acétiques
 - 1.5. Les vibrions
 - 1.6. Les brucella
 - 1.7. Les microcoques
 - 1.8. Les streptocoques
 - 1.9. Les lactobacilles
 - 1.10. Les actinobactéries
 - 1.11. Les bactéries sporulées aérobies
 - 1.12. Les bactéries sporulées anaérobies
2. Les champignons
 - 2.1. Les moisissures
 - 2.2. Les levures
 - 2.2.1. Fermentation alcoolique
 - 2.2.2. Métabolisme respiratoire
 - 2.2.3. Nutrition physiologique

Chapitre 2 : Influence des techniques de fabrication sur les microbes

1. Destruction de la flore de fabrication sur les microbes
2. Facteurs chimiques (antiseptiques, fongicides, antibiotiques)
3. Stabilisation de la flore
 - 3.1. Facteur physiques (froid, congélation, lyophilisation)
 - 3.2 Facteurs chimiques (fongostatiques, bactériostatiques)
4. Activation et orientation de la flore
5. Recherche des conditions de milieu optimal pour le développement de la flore

Chapitre 3 : Les problèmes microbiologiques d'une usine alimentaire

1. Contamination par l'air, le personnel, les matières premières etc...
2. Les accidents de fabrication

Chapitre 4 : Procédés biotechnologiques

- Préparation des acides aminés,
- Préparation des acides organiques,
- Préparation des vitamines,
- Préparation des protéines d'organismes unicellulaire

Chapitre 5 : Les intoxications et toxi-infections

1. Botulisme
2. Salmonellose
3. Staphylocoques
4. Mycotoxines
5. Poisons d'aliments marins

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 : (type d'évaluation et pondération)

Contrôle continu et Examen semestriel

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

Citer au moins 3 à 4 références classiques et importantes.

Semestre : 5
Unité d'enseignement Fondamentale 1 (UEF 3.1.1)
Matière 2: Biochimie alimentaire
Crédits : 4
Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

L'enseignement de la biochimie alimentaire vise à décrire aux étudiants les grands constituants alimentaires, leur importance en matière de propriété technologiques et fonctionnelles. Cette matière vise également l'initiation des étudiants aux principales évolutions (ou modifications) biochimiques des constituants majeurs en cours des procédés technologiques.

Connaissances préalables recommandées

Biochimie, chimie, physique, thermodynamique,...etc.

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : 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 I.A.A.

Chapitre 2 : Les systèmes protéiques

1. Propriétés physiques des protéines
2. Extraction des protéines alimentaires (méthodes, propriétés et utilisation des concentrations et isolats protéiques)
3. Les protéines de l'œuf : propriétés et utilisation
4. Les propriétés fonctionnelles des protéines laitières et amélioration
5. Les ingrédients protéiques

Chapitre 3 : 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 4 : Etude des polysaccharides

1. La cellulose et ses dérivés
2. L'amidon
 - 2.1. Phénomène de gélification et rétrogradation
 - 2.2. Comportement rhéologique
3. Propriétés fonctionnelles de l'amidon natif et amidons modifiés
4. Les enzymes amylolytiques et leur utilisation
5. Les fibres alimentaires
 - 5.1. Cas des pectines
 - 5.2. La gélification

Chapitre 5 : Systèmes alimentaires

1. Aspects généraux
2. Système alimentaire d'origine végétale
 - 2.1. Métabolites primaires et secondaires
 - 2.2. Céréales, légumineuses, fruits et légumes, algues
3. Système alimentaire d'origine animale
 - 3.1. Muscles
 - 3.2. Œufs
 - 3.3. Lait
4. Système alimentaire non conventionnelle (P.A. I.)
 - 4.1. Protéines
 - 4.2. Lipides,
 - 4.3. Biomasse

Chapitre 6 : Altérations alimentaires

1. Rôle de l'eau
2. Sources potentielles d'altérations
3. Altérations microbiologiques, enzymatiques et chimiques

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

Compte rendu et Examen semestriel.

Références bibliographiques (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*) :
Citer au moins 3 à 4 références classiques et importantes.

Semestre : 5
Unité d'enseignement Fondamentale 2 (UEF 3.1.2)
Matière 1: Technologie des IAA 1
Crédits : 6
Coefficient : 3

Objectifs de l'enseignement

Cette matière permet aux étudiants de maîtriser les techniques et les procédés de transformation du lait, du sucre, des corps gras.

Connaissances préalables recommandées

Chimie, Biochimie, Microbiologie, physique, thermodynamique, énergétique...etc.

Contenu de la matière :

Partie 1 : Lait et produits laitiers

1. LE LAIT : définition, structure, composition biochimique, facteurs de variation de la composition
2. TECHNIQUES LAITIÈRES
3. TECHNIQUES BEURRIÈRES
4. TECHNIQUES FROMAGÈRES
5. TECHNIQUE DE FABRICATION DES CRÈMES GLACÉES
6. TRAITEMENTS ET UTILISATION DES SOUS-PRODUITS DE LA TRANSFORMATION DU LAIT

Partie 2 : Sucrierie

1. INTRODUCTION

2. SUCRERIE DE BETTERAVE

- 2.1. Préparation de la betterave
- 2.2. Extraction du sucre de betterave
- 2.3. Epuration des jus de diffusion
- 2.4. Evaporation
- 2.5. Cristallisation

3. RAFFINAGE DU SUCRE

- 3.1. Définition du sucre roux
- 3.2. Raffinage
- 3.3. Refonte et clarification
- 3.4. Concentration et cristallisation
- 3.5. Conditionnement

Partie 3 : Corps gras et industrie des huiles

Introduction

1. Matière première : rappels sur les lipides

2. Principales fractions de la chimie des corps gras

- 2.1. Hydrolyse
- 2.2. Neutralisation - saponification
- 2.3. Estérification

3. Technologie des corps gras : HUILERIE

- 3.1. Trituration
- 3.2. Extraction par solvant
- 3.3. Raffinage

2. Margarinerie

- 3. Aspect microbiologique
- 4. Législation
- 5. Technologie de fabrication de l'huile d'olive

Partie 4 : Boissons

I. APERÇU ÉCONOMIQUE SUR L'INDUSTRIE DES JUS DE FRUITS

II. LES ÉTAPES CLASSIQUES DE LA FABRICATION

1. Définition d'un jus
2. Ligne de fabrication
3. Préparation des fruits
4. Extraction
5. Traitement des jus
6. Le matériel
7. Les opérations unitaires continues
8. Traitement thermique et enzymatique du jus
9. Traitement physique
10. La pasteurisation

III. LES BOISSONS GAZEUSES

1. Composition
2. Les différents traitements
3. Conditionnement

Travaux Pratiques :

Visite d'unité de transformation (laiterie, Raffinerie de sucre,...etc.)

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

Compte rendu et Examen semestriel

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

Citer au moins 3 à 4 références classiques et importantes

Semestre : 5

Unité d'enseignement Fondamentale 2 (UEF 3.1.2)

Matière 2: Hygiène et sécurité des aliments

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

Cette matière traite le respect des exigences en matière d'hygiène et de qualité des denrées alimentaires en vue de la protection de la santé du consommateur d'une part. d'autre part donner les outils nécessaires pour maîtriser la notion de qualité vue par les consommateurs ou utilisateurs ainsi que par les professionnels

Connaissances préalables recommandées

Microbiologie, Microbiologie alimentaire, Biochimie, Biochimie alimentaire

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : Qu'appelle-t-on qualité ?

Chapitre 2 : Composantes de la qualité

1. Signes de la qualité
2. Outils qualité
3. Bonnes pratiques d'hygiène
4. HACCP
5. ISO 22000

Travaux Pratiques : Visites des unités ayant mis en place le système HACCP et/ou certifié ISO22000 pour la réalisation d'une évaluation sur les bonnes pratiques d'hygiène et la surveillance CCP et PRPO.

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

Compte rendu et Examen semestriel

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

Citer au moins 3 à 4 références classiques et importantes.

Semestre : 5

Unité d'enseignement UEM (O/P)

Matière 1: Statistique appliquée

Crédits : 5

Coefficient : 3

Mode d'enseignement : Présentiel

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

Connaissances préalables recommandées : Statistique

Contenu de la matière :

1. Introduction

Première Partie : Techniques d'enquête et analyse des données

6. Techniques d'échantillonnage

7. Techniques d'enquête (questionnaire)

. Application à un plan commercial

8. L'estimation statistique

9. Les tests d'hypothèse

10. 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

Tavaux dirigés

Des séries sur les chapitres seront réalisées en 10 TD.

Travail personnel :

Exercice d'argumentation organisée, consultation et lecture de bibliographie (articles).

Mode d'évaluation :

Interrogations orales + des exposés

La pondération : Examen : 60%

Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques:

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 romandes, 318p. D.S Paulson., 2008. Biostatistics and Microbiology: A

Survival Manual. Ed. Springer ,226p.

K Protassov., 2002. Analyse statistique des données expérimentales, Ed. EDP Essonne, 148p. B

Scherrer, Legendre P, & Mohan B, 2007. Biostatistique. V1, Ed. Gaetan morin, 816p.

Semestre : 5

Unité d'enseignement UEM (O/P)

Matière 2: Qualité, Hygiène et HACCP

Crédits : 4

Coefficient : 2

Mode d'enseignement : Présentiel

Objectifs de l'enseignement : Acquisition des notions fondamentales de la maîtrise de tous les aspects de l'hygiène alimentaire sur le plan pratique en vue de mettre en place des programmes d'hygiène, de les diriger et les contrôler dans le cadre de la gestion de la qualité au sein d'une industrie alimentaire

Connaissances préalables recommandées : Statistique, Biochimie alimentaire et Microbiologie

Contenu de la matière :

Introduction

- Définition Hygiène alimentaire
- Buts
- Les 5M

Chapitre I : Etablissement conception et installation

- Introduction et objectifs
- Emplacement de l'établissement
- Locaux et salles
- Matériel
- Installation

Chapitre II: Hygiène du personnel

- Introduction :
- Etat de santé
- Propriété corporelle / vestimentaire
- Comportement du personnel
- Formation

Chapitre III: Nettoyage et désinfection

- Introduction : définitions
- Nettoyage
- Les études de nettoyage
- Procédé de nettoyage
- La désinfection
- Plan hygiène

Chapitre IV: Biofilm

- Introduction : définition
- Formation du biofilm
- Luttés contre les biofilms

Chapitre V: Validation des opérations de nettoyage et de désinfection

- Introduction : Plan de nettoyage - désinfection
- Objectifs du contrôle de l'activité de nettoyage - désinfection
- Techniques de contrôles
- Contrôle de l'atmosphère

Chapitre VI: Lutte contre les nuisibles

- Introduction : Généralités
- Mesures préventives
- Suivi et détection
- Eradication

Chapitre VII: Qualité et HACCP

- Qualité d'une denrée alimentaire : Définition et analyse du concept

Les opérateurs de la chaîne qualité

Management de la qualité

Maîtrise de la sécurité et de la qualité des aliments par le système HACCP

- Historique
- Caractères fondamentaux
- Mise en œuvre pratique
- Application du programme HACCP

Système d'assurance qualité

- Mise en place du système d'assurance qualité
- Certification du système d'assurance qualité -Audit
- Intérêts de la certification
- HACCP et système d'assurance qualité

Travaux pratiques :

5 TPs proposés sur le Qualité d'une denrée alimentaire (2 TPs), détection de biofilm (1TP) et deux sorties aux entreprises de production des denrées alimentaires (rapportées de sorties)

Travail personnel :

Exposés/rapport en dors des séances de cours, rapports de sorties, rapport de stage et mini-projets et analyse d'articles.

Mode d'évaluation :

Contrôle TP + Des rapports+ manipulation, rapport de sortie, interrogations orales + des exposés + interrogation

La pondération : Examen : 60%

Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques:

- G. Daube, 2004. Le risque microbiologique lié à l'alimentation. La sécurité alimentaire, une nouvelle approche scientifique. Institut Danone, p : 7-34.
- JL. MULTON et al., 2004. La qualité des produits alimentaires : politique, incitations, gestion et contrôle. F75384 Paris Cedex 08, France; Technique et Documentation Lavoisier. Ed. 2, XXX, 754pp. ISBN 2-85206-840-0.
- JL. MULTON et G. BUREAU, 1998. L'emballage des denrées alimentaires de grande consommation. 2eme édition. F75384 Paris Cedex 08, France; Technique et Documentation Lavoisier. Ed. 2, XXX, 754pp. ISBN 2-85206-840-0.
- M. MOLL et N. MOLL, 1996. Sécurité alimentaire du consommateur. F75384 Paris Cedex 08, France; Technique et Documentation Lavoisier. 320pp. ISBN 2-85206-994-6

Semestre : 5

Unité d'enseignement UE : decouvert

Matière 1: Nutrition humaine

Crédits : 2

Coefficient : 2

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

A l'issu de cette matière, l'étudiant sera en mesure d'établir une ration alimentaire en fonction des besoins de l'organisme (besoins liés à plusieurs facteurs), d'en connaitre les effets d'une carence ou d'un excès d'une substance nutritive.

Connaissances préalables recommandées (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Connaissances en physiologie, biochimie, biologie.

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : Introduction (Rappel des notions de nutrition-alimentaire)

- 1.1. Historique et but de la nutrition
- 1.2. Les catégories d'aliments destinés à la nutrition

Chapitre 2 : Physiologie de la digestion

- 2.1. La digestion (digestion dans la bouche : déglutition; digestion dans l'estomac, dans l'intestin grêle et dans gros intestin)
- 2.2. L'absorption digestive
 - 2.2.1. Absorption des différents nutriments
 - 2.2.2. Les facteurs influençant l'absorption

Chapitre 3 : Besoins énergétiques

- 3.1. Signification du besoin d'énergie et facteurs de variation
- 3.2. Les différents besoins énergétiques (métabolisme de base, thermogénèse, travail musculaire, l'ADS, les besoins énergétiques chez l'enfant et la femme enceinte)
- 3.3. Evaluation des besoins énergétiques quotidiens
- 3.4. Maladies liées à l'insuffisance ou à l'excès de l'apport énergétique
- 3.5. méthodes de mesure de la dépense énergétique

Chapitre 4 : Les besoins azotés

- 4.1. Le pool protéique
- 4.2. facteurs de la dépense azotée
- 4.3. Le besoin azoté global
 - 4.3.1. Les besoins quantitatifs d'azote
 - 4.3.2. Les besoins qualitatifs d'azote

Chapitre 5 : Les besoins vitaminiques

(nature chimique, rôle physiologique, carences et besoins)

- 5.1. Les vitamines hydrosolubles
- 5.2. Les vitamines liposolubles

Chapitre 6 : Les besoins en eau

- 6.1. Répartition de l'eau dans l'organisme et dans les aliments
- 6.2. Pertes en eau (pertes fécales, pertes " insensibles ", pertes urinaires)
- 6.3. Besoins et apports (eau de constitution, eau " métabolique ", eau de boisson)

Chapitre 7 : Les besoins en éléments minéraux

(rôle, maladies provoquées par les carences, besoins et apports)

- 7.1. Les macroéléments
- 7.2. Les oligoéléments

Mode d'évaluation : un examen en fin de semestre + TD + exposés

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

Semestre : 5

Unité d'enseignement UE : Transversale

Matière 1: Anglais Scientifique

Crédits : 1

Coefficient : 1

Mode d'enseignement : Présentiel et à distance

Objectifs de l'enseignement : Comprendre des documents scientifiques, Rédiger des résumés et exposés.

Connaissances préalables recommandées : /

Contenu de la matière :

Exploitation :

- des structures grammaticales et lexique récurrents dans le langage scientifique (gérondif, passif, modaux)

- du vocabulaire d'anglais général fréquemment utilisé dans un contexte scientifique (mots de liaison, prépositions, adjectifs et noms composés, etc..)
- du lexique utile pour commenter graphiques ou statistiques
- des locutions et expressions essentielles pour faire un exposé ou participer à une réunion des expressions types des conversations téléphoniques et de la correspondance commerciale

Mode d'évaluation :

La pondération : Examen : 100%

Référence :

Textes scientifiques

Semestre : 6

Unité d'enseignement Fondamentale 1 (UEF 3.2.1)

Matière 1: Toxicologie alimentaire

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

Cette matière a pour objectif non seulement d'expliquer l'élaboration d'un protocole évaluant l'innocuité des substances pouvant entrer dans les aliments, mais également l'approche biochimique des diverses phases des relations toxique-organisme. Il vise donc l'explication des mécanismes de la toxicité. Ainsi face à un régime alimentaire présentant un déséquilibre ou une adjonction des substances xénobiotiques, expliquer le double aspect des relations toxique – organisme en introduisant les notions de phases toxicocinétiques et toxicodynamiques de l'effet toxique.

Connaissances préalables recommandées

Physiologie, Chimie, biochimie, microbiologie

Contenu de la matière :

Introduction générale

Chapitre 1 : Notions de toxicologie

1. Définitions

2. Modes de pénétration des substances

toxiques 2.1. Voie respiratoire

2.2. Voie transtégumentaire

2.3. Trophique

3. Différentes phases d'action d'une substance toxique

3.1. Phase d'exposition

3.2. Phase toxicocinétique

3.3. Phase toxicodynamique

4. Interprétations biochimiques des différentes phases

4.1. Aspects biochimiques de la phase d'exposition (dite pharmaceutique), connaissance qualitative et quantitative des constituants de l'aliment, forme physico-chimique du contaminant et autres)

4.2. Aspects biochimiques de la phase toxicocinétique

4.1.1. Processus de transport et de répartition

4.1.2. Processus de bio - transformation

4.1.3. Aspects biochimiques de la phase toxicodynamique

4.1.3.1. Analyse des effets des composés sur l'organisme

4.1.3.2. Identifier les organes cibles

4.1.4. Mécanismes d'action : phase toxicodynamique

4.1.4.1. Interaction toxique - récepteur

4.1.4.2. Classification des effets

4.1.4.3. Mesure des activités enzymatiques

Chapitre 2 : Manifestation et évaluation de la toxicité

1. Différents types de

toxicité 1.1. Toxicité

aiguë

1.2. Variation taxonomique

1.3. Influence de l'état de l'individu

2. Facteurs extrinsèques

2.1. Bioactivation des substances toxiques

2.2. Action synergique et antagoniste

Chapitre 3 : Modulation des actions toxiques

- **Introduction**

- **Principe de la modulation**

1. Introduction de groupements restrictifs

1.1. Cas des additifs alimentaires

1.2. Cas des produits phytosanitaires (résidus)

1.3. Cas des drogues

2. Phénomène de bioactivation et inactivation (Etude du cas des insecticides)

3. Modèles compartimentaux et interactions hydrophobes

3.1. Rappels thermodynamiques

3.2. Coefficient de partage

3.3. Modèle compartimental : type eau - lipides

3.3.1. Dispersion

3.3.2. Absorption passive ou active (estomac, intestin)

3.3.3. Transport : affinité avec les protéines du sang

4. Action dans le foie (activation bioinactivation par les systèmes enzymatiques)

5. Excrétion

6. Affinité particulière (accumulation tissu adipeux, tissus osseux)

7. Conclusion

Chapitre 4 : Etudes de cas particuliers

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

Compte rendu et Examen semestriel

Références bibliographiques (*Livres et photocopiés, sites internet, etc*) :
Citer au moins 3 à 4 références classiques et importantes.

Semestre : 6

Unité d'enseignement Fondamentale 1 (UEF 3.2.1)

Matière 1: Techniques d'analyses

Crédits : 6

Coefficient : 3

Mode d'enseignement : Présentiel

Objectifs de l'enseignement

La matière vise à développer aux étudiants les concepts des méthodes instrumentalisées impliquées dans le contrôle alimentaire. Cet enseignement repose sur 3 aspects :

1. Théories succinctes de la méthode
2. Description et fonctionnement de l'appareillage
3. Interprétation des résultats

Les méthodes instrumentales étant nombreuses, il sera développé dans le cadre de ce cours celles qui sont très utilisées dans les industries agro-alimentaires.

Connaissances préalables recommandées

Chimie, Physique et optique, Instrumentation...etc.

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : Rappel des notions élémentaires

1. Généralités sur les bonnes pratiques au laboratoire,

- 1.1. Mesures organisationnelles,
- 1.2. Produits (informations sur les dangers des produits chimiques, dangers et risques induits, stockage et déchets),
- 1.3. Matériels,
- 1.4. Opérations classiques,
- 1.5. Locaux,
- 1.6. Comportemental

2. Généralités sur les solutions

- 2.1. Définitions (soluté, solvant, concentrations)
- 2.2. Unités de concentration

3. Méthodes de préparations de solutions

- 3.1. Méthode par pesée
- 3.2. Méthode par dilution
- 3.3. Méthode la croix

Chapitre 2 : Méthodes Chimiques et Physico-chimiques d'analyses :

1. Méthodes chimiques d'analyses

- 1.1. Gravimétrie
- 1.2. Volumétrie

2. Méthodes physico-chimiques

- 2.1. pH-métrie,
- 2.2. conductimétrie,

Chapitre 3 : Méthodes Physiques d'analyses

1. Méthodes spectrophotométriques : UV- Visible

2. Méthodes chromatographiques : Couche mince, CPG et HPLC.
3. La polarimétrie
4. Réfractométrie
5. Emission à flamme et absorption atomique
6. Electrophorèse

Travaux Pratiques

- Dosage des lipides
- Dosage des protéines
- Dosage des sucres totaux –
 - chromatographiques : Couche mince, CPG
- Electrophorèse

Travail personnel :

Exposés, comptes rendus, rapports de sorties.

NB : L'équipe de formation peut, si nécessaire, changer les TD en TP/ Sortie ou l'inverse.

Mode d'évaluation :

exemple : Contrôle TP + Des rapports+ manipulation, rapport de sortie, interrogations orales

La pondération : Examen : 60% Contrôle continu : 40%

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

Citer au moins 3 à 4 références classiques et importantes.

1- **Béraud J., 2001-** Le technicien d'analyses biologiques. Guide théorique et pratique. Ed. Tec et Doc, 2080p.

2- **Dupont G., Zonszain F. et Audigié C., 1999-** Principes des méthodes d'analyse biochimiques. Ed. Doin, Paris, 207p.

3- **Burgot G., Burgot J.L., 2002-** Méthodes instrumentales d'analyse chimique et applications : Méthodes chromatographiques, électrophorèses et méthodes spectrales. Ed. Tec et Doc, 306p.

Semestre :6

Unité d'enseignement fondamentale 2 (UEF 3.2.2)

Matière 1 : Technologie des IAA 2

Crédits : 6

Coefficient : 3

Mode d'enseignement : Présentiel

Objectifs de l'enseignement

Cette matière permet aux étudiants de maîtriser les techniques et les procédés de transformation des céréales, des fruits et légumes et des viandes et poissons.

Connaissances préalables recommandées

Chimie, Biochimie, Microbiologie, physique, thermodynamique, énergétique...etc.

Contenu de la matière :

Partie 1 : Technologie des céréales

INTRODUCTION

Classification

Filières céréales

Utilisation des céréales dans le Monde

I. GRAINS DE CÉRÉALES

1. Structure

1. Structure histologique

2. Composition

1. Composition moyenne

2. Répartition des constituants dans le grain

II. LE BLÉ

1. Propriétés des protéines du blé

2. Transformation primaire du blé

1. Nettoyage

2. Préparation

3. Mouture

3. transformation linéaire du blé

1. Fabrication du pain

2. Fabrication des pâtes alimentaires

3. Fabrication du couscous

III. MÉTHODES D'APPRÉCIATION DE LA QUALITÉ DES BLÉS

1. Appréciation des blés tendres

1. Valeur boulangère

2. Essai de panification

2. Appréciation des blés durs

1. Valeur semoulière

2. Valeur pastière

3. Valeur couscoussière

Partie 2 : Technologie des fruits et légumes

Introduction

- Rappels sur l'utilité des techniques de conservation
- Les différents facteurs d'altération des fruits et légumes
- Maturité

I. Traitements préliminaires à l'appertisation, la congélation, la déshydratation

1. Lavage, triage, blanchiment

II. Conservation par la chaleur

1. Appertisation
2. Conditionnement
3. Remplissage, jutage
4. Sertissage
5. Préchauffage

III. Stérilisation

1. Rappels
2. Stérilisation des produits acides
3. Stérilisation des produits non acides
4. Appareils de stérilisation
5. Défauts de stérilisation
5. Utilisation des produits appertisés
6. Traitements par les micro-ondes

III. Technologie de fabrication des conserves

1. de légumes
2. de fruits

IV. Conservation par le froid

1. Rappels
2. La pré - réfrigération
3. La réfrigération
4. Entreposage en atmosphères conditionnées
5. Congélation
6. Surgélation

V. Déshydratation

1. Introduction
2. Relation entre les paramètres du séchage et les caractéristiques de l'aliment
3. Entreposage des aliments déshydratés
4. Appareils et procédés de séchage
5. Lyophilisation

VI. Traitements chimiques

1. Traitements chimiques qui ne modifient pas les caractères organoleptiques de l'aliment
2. Traitements qui modifient les caractères organoleptiques de l'aliment
3. Fermentation

VII. Traitements par les radiations ionisantes

1. Rappels
2. Principaux effets sur les aliments
3. Application

Travaux Pratiques :

Visité d'une unité de transformation, de conditionnement et de conservation des fruits et légumes

Partie 3 : Technologie des viandes et poissons

CHAPITRE I. PROBLÉMATIQUE DE LA FILIÈRE VIANDE

CHAPITRE II. RAPPELS SUR LA COMPOSITION ET LA STRUCTURE DE LA VIANDE

1. Généralités sur la matière première
2. Composition et structure de la viande

CHAPITRE III. LA PREMIÈRE TRANSFORMATION : L'ABATTAGE

1. Opération d'abattage des bovins et ovins
2. Opération d'abattage des volailles

CHAPITRE VI. TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS D'ABATTAGE, VALORISATION DU 5ème QUARTIER

CHAPITRE V. LES POISSONS

1. Composition
2. Nature

CHAPITRE VI. TRAITEMENT PAR LE FROID DES VIANDES ET POISSONS

1. Réfrigération
2. Congélation
3. Surgélation

CHAPITRE VII. LES PRODUITS DE LA 3ème TRANSFORMATION DES VIANDES

1. Technologies utilisées en Algérie : cuisson, hachage, salaison
2. La structuration des pâtes fines (pâté, cachir)

CHAPITRE VIII. LES CONSERVE DE POISSON (SARDINES, THON...)

Travaux Pratiques :

Visite d'une unité de transformation des viandes (abattoir) ou d'une sardinerie.

Visite d'une industrie de transformation de blé

Travail personnel :

Exposés/rapport en dors des séances de cours, comptes rendus.

Mode d'évaluation :

Contrôle TP + Des rapports+ manipulation, rapport de sortie, interrogations orales

La pondération : Examen : 60% Contrôle continu : 40%

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

Citer au moins 3 à 4 références classiques et importantes.

HUI Y. H. **Encyclopedia of food science and technology** (4 vol.). John Wiley and Sons, 1992.

RANKEN M.D. and KILL R.C. **Food industries manual**. Blackie Academic & Professional, London, 1993.

□ GERRARD F. **Meat technology**. Northwood Publ., London, 1977.

□ GERRARD F. and MALLION F. **The complete book of meat**. Virtue and Cie., 1977.

□ GIRARD J. P., *coord.* **Technologie de la viande et des produits carnés**. Tech. & Doc., Coll.

STAA, Lavoisier, Paris, 1999.

Semestre : 6

Unité d'enseignement UEM (O/P)

Matière 1: Conditionnement, l'emballage et Etiquetage

Crédits : 5

Coefficient : 3

Mode d'enseignement : Présentiel

Objectifs de l'enseignement : Permettre à l'étudiant de comprendre les modalités du conditionnement, de l'emballage et l'étiquetage des produits alimentaires ainsi éviter les risques liés à ces opérations.

Connaissances préalables recommandées : physique et Biophysique, chimie et biochimie, microbiologie

Contenu de la matière :

1- Conditionnement des produits alimentaires

2- Emballage

Objectif et conception

Matériaux d'emballages

Résistance des matériaux

Sûreté des produits emballés

Contrôle des emballages et des produits emballés

Interactions contenus/contenants

3- Etiquetage

2- Risques liés à l'entreposage et au transport des produits alimentaires

3- Législation, réglementation et normes biologiques

Travail personnel :

Exposés/rapport en dors des séances de cours, analyse d'articles.

Mode d'évaluation :

exemple : Contrôle TP + Des rapports+ manipulation, rapport de sortie, interrogations orales + des exposés

La pondération : Examen : 60%

Contrôle continu : 40%

Références bibliographiques:

Textes législatifs régissant les produits alimentaires

Normes Nationales et Internationales relatives aux produits alimentaires

JL. MULTON et G. BUREAU, 1998. L'emballage des denrées alimentaires de grande consommation. 2eme édition. F75384 Paris Cedex 08, France; Technique et Documentation Lavoisier. Ed. 2, XXX, 754pp. ISBN 2-85206-840-0.

Semestre : 6

Unité d'enseignement UEM (O/P)

Matière 2 : Génie de procédés alimentaires

Crédits : 4

Coefficient : 2

Mode d'enseignement : Présentiel

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

Maitrise technique des procédés alimentaires

Connaissances préalables recommandées (*descriptif succinct des connaissances requises pour pouvoir suivre cet enseignement – Maximum 2 lignes*).

Notion de physique et chimie

Contenu de la matière :

1. Bases théoriques

Lois physiques, règles du génie chimie et la physique industrielle généralités sur les transferts.

2. Traitements de base

Extraction liquide/ liquide/ solide par pressage- décantation centrifuge- filtration cristallisation traitements thermiques stérilisation -pasteurisation séchage- Lyophilisation.

3. Traitements particuliers

Fermentation –ajout d'agents chimiques- traitement des eaux.

4. Techniques annexes d'une usine

Contrôles –échantillonnages -transports et manutention des solides des liquides et gaz

Entretien du matériel : nettoyage : protection et désinfection.

Travail personnel :

Exposés/rapport en dors des séances de cours.

NB : L'équipe de formation peut, si nécessaire, changer les TD en TP/ Sortie ou l'inverse.

Mode d'évaluation :

Interrogations orales + des exposés + interrogation

La pondération : Examen : 60%

Contrôle continu : 40%

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

- Loncin, Marcel - Génie industriel alimentaire : aspects fondamentaux / Marcel Loncin. - Paris : Masson, 1991. - 304 p
- Gévillo, Georges - Génie des procédés / dir. Georges Grévillo. - Paris : Tec et Doc, 1993. - 256 p.
- Jeantet, Romain - Génie des procédés appliqué à l'industrie laitière / Romain Jeantet, Michel Roignant, Gérard Brulé. - Paris : Tec et Doc, 2001. - XI- 164 p.

Semestre : 6

Unité d'enseignement découverte

Matière : Additifs et contaminants alimentaires

Crédits : 2

Coefficient : 2

Mode d'enseignement : Présentiel

Objectifs de l'enseignement (Décrire ce que l'étudiant est censé avoir acquis comme compétences après le succès à cette matière – maximum 3 lignes). 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 (*descriptif succinct 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. Exhauteurs de goût
 6. Additifs à finalité nutritionnelle (vitamines, oligoéléments..)
 7. Additifs et agents dépresseurs 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 des organochlorés, des organophosphorés, des carbamates et des pyréthriinoïdes
 5. Toxicologie des mycotoxines
 6. Allergies alimentaire
- IV. Législation et normes relatives à la qualité des aliments

Mode d'évaluation :

Continu 2

Examen 1

Références bibliographiques :

JL. MULTON, 1992. Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires. F75384 Paris

Cedex 08, France; Technique et Documentation Lavoisier. Ed. 2, XXX, 754pp. ISBN 2-85206-606-8.

H. RICHARD, 1992. Epices et aromates. F75384 Paris Cedex 08, France; Technique et Documentat

Semestre : 6

Unité d'enseignement transversale 1 (UET 3.2.1) : Expression orale et communication et

Mini-projets

Matière 2 Mini-projets

Crédits : 2

Coefficient : 1

Cette matière permet aux étudiants de réaliser un mini-projet de fin d'études. Celui-ci leur permet d'acquérir une méthodologie de recherche bibliographique, de maîtriser les outils informatiques, mais surtout de synthétiser les connaissances et les informations obtenues sous forme d'un document scientifique ainsi que la présentation de son travail devant un jury d'enseignants.

Connaissances préalables recommandées :

L'étudiant doit avoir acquis les éléments de base en informatique et la méthodologie de la recherche bibliographique.

Contenu de la matière :

L'étudiant doit choisir un mini-projet qui entre dans sa spécialité, proposé et validé par le comité pédagogique du département. Après deux mois de recherche, il est indispensable de déposer le document manuscrit (entre 20 à 24 pages) au département, puis de le présenter sous forme de poster devant un jury composé de deux enseignants.

Mode d'évaluation :

Contrôle continu et soutenance (document manuscrit et poster à présenter)

IV- Accords / Conventions

(Champ obligatoire)

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 profil 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.



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.



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 le 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.

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 ويتنوي من
مدير الصحة والبيئة
الولاية الشلف
الاسم : السيد : شافي كمال





REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

UNIVERSITE HASSIBA BENBOUALI DE
CHELIF

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 2019

Pour l'UHBC

Le Recteur : Pr LABBACI Abdellah



Pour SS de Cheliff

Le gérant Mr, DEKKICHE YUCEF LARBI



V – Curriculum Vitae succinct
De l'équipe pédagogique mobilisée pour la spécialité
(Interne et externe)
(selon modèle ci-joint)

Curriculum Vitae succinct

Nom et Prénom : ALLEM Rachida

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

Spécialité : Physiologie et Nutrition Humaine

Grade : Professeur

Fonction : Enseignant- chercheur

Etablissement de rattachement : Université Hassiba Ben Bouali Chlef

Domaines scientifiques d'intérêts : Nutrition , physiologie et Santé

Indiquer les 05 dernières

publications :

1. ALI HAIMOUD Safia, ALLEM Rachida, BENYAHLA DJEFFALAND K., LEMBARKI N.E. 2021. Évaluation in vitro et in vivo des activités biologiques des extraits de propolis et pollen. *Phytotherapie* DOI:10.3166/phyto-2022-0302

2. CHEURFA Mohamed , ALLEM Rachida, BIBI SADEER Nabeelah, MAHOMOODALLY Fawzi , 2021. In vivo hypocholesterolemic and anti-inflammatory effect of *Aloysia triphylla* (L'Hér.) Britton and *Trigonella foenum-græcum* L. seeds. *South African Journal of Botany*. DOI:10.1016/j.sajb.2021.01.023.

3. BENGAG Amine, ALLEM Rachida, MEZIANE Malika, 2020. Acute oral, intravenous and peritoneal toxicity evaluation of the peel Citrus species. 10.38150/sajeb.10(6).p395-403

4. CHEURFA Mohammed, ALLEM Rachida, ZABEL K., AICHOUNI W., 2019. Étude des effets des extraits des racines de *Glycyrrhiza glabra* L. Et *Zizyphus lotus* L. Sur quelques bactéries pathogènes de l'Homme. *Phytothérapie* 17(1):15-21 . DOI:10.3166/phyto-2019-0118

5.BACHIR Meryem, ALLEM Rachida, BENEJAT Lucie,
TIFRT Abdelkrim, 2018. Molecular detection of mutations
involved in Helicobacter pylori antibiotic resistance in
Algeria.Journal of Antimicrobial Chemotherapy 73(8)
DOI:10.1093/jac/dky167

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 sp 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 azedarach 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 : Sadoud Mohamed

Dernier Diplôme et date d'obtention : Doctorat...le 02/07/2014

Spécialité : Economie Rurale

Grade : Professeur

Fonction : Enseignant-chercheur

Etablissement de rattachement : Université H.Benbouali Chlef

Mail : ...m_sadoud@yahoo.fr.....
.....

Domaines scientifiques d'intérêts : Economie agroalimentaire ; Les filières animales.....

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 Haimoud Safia
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 : Nemar Fawzia

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 : MOKRANE Ezzina

Date et lieu de naissance : 15/08/1977 à Chlef

Mail : e.mokrane@univ-chlef.dz

Téléphone : +213555559621

Grade : Maitre Conférence B

Établissement de rattachement : Université Hassiba Ben Bouali Chlef, Faculté SNV.

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

- 2022 Doctorat en Sciences de Chimie; Option: Chimie Organique Appliquée.
Laboratoire de Recherche: Matériaux Catalytiques et Catalyse en Chimie Organique (LMCCCO), Faculté de Chimie, USTHB. Algérie.
- 2003 Magister en Chimie; Option: Chimie Organique Appliquée.
Laboratoire de Recherche: Analyses Organiques Fonctionnelles (LAOF), Faculté de Chimie, USTHB. Algérie.
- 1998 Diplôme des études supérieures en Chimie (D.E.S-Chimie), USTHB, Algérie.
- 1994 Baccalauréat Série "Sciences Exact", Lycée Ouancharissi, Chlef, Algérie.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Matières Enseignées :

- 2002-2004 Travaux dirigés de chimie générale et organique : 1ère année TCSN Biologie. Département des Sciences Biologiques, Université Saad Dahlab de Blida, en tant qu'enseignante vacataire.
- 2004/2005 Cours/TD de chimie générale : 1^{ère} année DEUA Biologie. UHBC Chlef.
- 2005/2007 Cours/TD de chimie générale : 1^{ère} année Agronomie. UHBC Chlef.
- 2005-2007 Cours/TD/TP d'Épuration des Eaux Usées : 5ème année Science Alimentaire. UHBC, Chlef.
- 2004/2008 Cours/TD/TP de Physico-Chimie des Surfaces et Interfaces : 4ème année Science Alimentaire. UHBC Chlef.
- 2007/2008 Cours/TD/TP de Chimie Analytique : 4ème année Génibiologie. UHBC Chlef.
- 2005/2012 Cours/TD de Chimie1 et Chimie2 : 1^{ère} année LMD Biologie. UHBC Chlef.
- 2012/2017 Travaux dirigés de Chimie1 et Chimie2 : 1^{ère} année LMD Nutrition et Sciences Alimentaires. UHBC Chlef.

- 2011/2017 Cours de Chimie1 et Chimie2 : 1^{ère} année LMD Nutrition et Sciences Alimentaires. UHBC Chlef.
- 2014/2017 Cours/TD/TP de Techniques de Caractérisation I, II et III : 1^{ère} et 2^{ème} années Master CCPC, S1, S2 et S3. UHBC Chlef.
- 2016/2019 Cours/TD de Métrologie 3^{ème} année Licence Nutrition et sécurité des aliments, S5. Faculté SNV, département SANH, UHBC Chlef.
- 2016/2019 Cours/TD de Métrologie légale M1 Contrôle de qualité et de conformité des produits alimentaires (CQCPA), S1. Faculté SNV, département SANH, UHBC Chlef.
- 2016/2019 Cours/TD/TP de Génie des procédés 3^{ème} année Licence Sciences Alimentaire, S5. Faculté SNV, département SANH, UHBC Chlef.
- 2016/2019 Cours/TD/TP de Chimie Industrielle M1 Sciences Alimentaire, S1. Faculté SNV, département SANH, UHBC Chlef.
- 2020/2023 Cours/TD de Chimie générale et organique S1, T.C SNV. Faculté SNV, département SNV, UHBC Chlef.
- 2020/2023 Cours/TD de Thermodynamique et équilibres chimique S2, T.C SNV. Faculté SNV, département SNV, UHBC Chlef.

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 Diétnique appliquée

Cours et TD de Diétnique 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 Légumes (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 AbouBakr Belkaid 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

Curriculum Vitae succinct

Nom et prénom : ACHOUR Taieb
Date et lieu de naissance : 06 Février 1964
Mail et téléphone : achourt@gmx.fr
07.93.23.34.90
Grade : Maître 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 :

Graduation : Ingénieur d'Etat en Hydraulique, Juin 1989, Université de Chlef

Post graduation : Magister en Sciences de l'environnement, Juin 1995, Fondation Universitaire Luxembourgeoise, Belgique.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Protection de l'environnement

Pollution et Remediation

Gestion des Déchets

VI - Avis e Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité

Intitulé de la Licence :

Chef de département + Responsable de l'équipe de domaine	
Date et visa 15/03/23 AF 	Date et visa 16/03/2023 AF 
Doyen de la faculté (ou Directeur d'institut)	
Date et visa : 14/03/2023 	
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)**