



EMPLOI DU TEMPS
Master
Année Universitaire 2021-2022 - Séquence 1
13 Septembre 2021 - 23 Octobre 2021

Réf: FM -
 Version: 00
 Date:
 Page: 1/1
 R/Gaies/Direction des Etudes Master/2021

Deuxième Année Master de Recherche Aliments Traditionnels pour un Développement Durable - Salle 9

Coordinatrice. Pr. S . Bellagha
 Semaines 1 2 3 (13/09/2021-02/10/2021)

| Heures | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 8h30 10h10 | Biomolécules actives, nutraceutiques et innovation Debbabi H/Ben Hassine/Soufi | Formulation des aliments traditionnels et plans de mélange Ben Tekaya I à l'ESIAT | Formulation des aliments traditionnels et plans de mélange Ben Tekaya I à l'ESIAT | Biomolécules actives, nutraceutiques et innovation Debbabi H/Ben Hassine/Soufi | Procédés de transformations des produits de terroir Essid I/Chabbouh M | |
| 10h30 12h10 | Marketing des produits agroalimentaires de terroirs Koussani W | Echantillonnage statistique et traitements de données Hamrouni A de 10h40 à 12h20 | Procédés de transformations des produits de terroir Essid I/Chabbouh M de 10h40 à 12h20 | Management qualité en agro-alimentaire Hanafi A de 10h30 à 13h00 | Echantillonnage statistique et traitements de données Hamrouni A | |
| 14h00 15h40 | Qualité des AT, indicateurs et outils d'évaluation Daaloul/Ben Hassine/Smeti | TIR* (à distance) Christian Le Duc | | TIR* (à distance) Christian Le Duc | Qualité des AT, indicateurs et outils d'évaluation Daaloul/Ben Hassine/Smeti | |
| 15h50 17h30 | | | | | | |

Semaines 4 5 6 (04/10/2021 → 23/10/2021)

| Heures | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 8h30 10h10 | Marketing des produits agroalimentaires de terroirs Kooussani W | Biomolécules actives, nutraceutiques et innovation Debbabi H/Ben Hassine/Soufi | Qualité des AT, indicateurs et outils d'évaluation Daaloul/Ben Hassine/Smeti | Biomolécules actives, nutraceutiques et innovation Debbabi H/Ben Hassine/Soufi | Procédés de transformations des produits de terroir Essid I/Chabbouh M | |
| 10h30 12h10 | Formulation des aliments traditionnels et plans de mélange Gliguem H (S6) de 10h30-13h-30 | Echantillonnage statistique et traitements de données Hamrouni A de 10h40 à 12h20 | Procédés de transformations des produits de terroir Essid I/Chabbouh M | Management qualité en agro-alimentaire Hanafi A de 10h30 à 13h00 | Echantillonnage statistique et traitements de données Hamrouni A | |
| | | | | | | |
| 14h00 15h40 | Qualité des AT, indicateurs et outils d'évaluation Daaloul/Ben Hassine/Smeti | TIR* (à distance) Christian Le Duc (S4) Formulation des aliments traditionnels et plans de mélange Gliguem H (S5) de 13h30-16h-30 | | TIR* (à distance) Christian Le Duc | Formulation des aliments traditionnels et plans de mélange Gliguem H (S4) de 13h30-16h-30 | |
| 15h50 17h30 | | | | | | |

*Module en tronc commun avec le M2 GEOMAG