



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

Licence Alimentation, Nutrition et Pathologie

Amphi	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Nutraceutiques et aliments fonctionnels (SOUALEM Z - DIB H)	Anglais			
Dim	Biochimie des aliments et régulation BEKHCHI C - BELYAGOUBI N (Anglais)	Nutrition et pathologies (Didi A)	TP Biochimie des aliments et régulation	TP Physiologie des grandes fonctions	
Lun	Physiologie de la digestion (ABOURA I - MEZIANE R)	Diététique et composition des aliments (BENAMAR C - ABOURA I)		TP Méthodes de la biologie moléculaire appliquée à l'analyse des aliments	
Mar	Méthodes de la biologie moléculaire appliquée à l'analyse des aliments (RAHMOUN N)	TD Nutrition et pathologies (Malti N)		TP Physiologie de la digestion	
Mer	Physiologie des grandes fonctions (BABA AHMED FZ - BOUANANE S)	TD Nutraceutiques et aliments fonctionnels		TP Diététique et composition des aliments	
Jeu	Mini Projet (TP)	Mini Projet (TP)			



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

Licence Technologie Agro-Alimentaire et Contrôle de Qualité

Amphi	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Techniques de communication et de rédaction MEZOUAR D (Anglais)				
Dim	Microbiologie alimentaire ALLIOUI Z	Hygiène et sécurité des aliments HADJ MERABET D (Anglais)	TD Biochimie alimentaire	TP Microbiologie alimentaire	
Lun	Caractérisation biologique de la reproduction des animaux d'élevage AZZI N	Techniques de documentation	TD Technologie des IAA 1	TP Biochimie alimentaire	
Mar	Technologie des IAA 1 TEFFIANI C	Biochimie alimentaire CHAOUCHE T	TP Caractérisation biologique de la reproduction des animaux d'élevage	TP Technologie des IAA 1	
Mer	Croissance et reproduction des plantes à graines KADDOUR H	Anglais Scientifique DJELTI F (Anglais)	TP Croissance et reproduction des plantes à graines	TP Hygiène et sécurité des aliments	
Jeu					



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 1 - Biologie de la Nutrition (BN 1)

Salle 30	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Communication Rahmoun I	Fonctions et physiologie microbiennes M'Hamedi I / Bouali W			
Dim	Méthodes et Techniques d'analyse Azzi R	Biostatistiques Lallam S	Besoins nutritionnels Malti N	TP Régulation et dynamique cellulaire	
Lun	Régulation et dynamique cellulaire Tabet Hellal S	TD Les composants chimiques des produits alimentaires	TD Biostatistiques	TP Méthodes et Techniques d'analyse	
Mar	Approche moléculaire et régulation métabolique Lakhal A – Guermouche B (Anglais)	TD Méthodes et Techniques d'analyse	TD Besoins nutritionnels Boudghene S A.		
Mer	Régulation et dynamique cellulaire Tabet Hellal S	TD Approche moléculaire et régulation métabolique	Besoins nutritionnels Malti N	TP Besoins nutritionnels	
Jeu	Les composants chimiques des produits alimentaires Rahmoun N				



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 2 - Biologie de la Nutrition (BN 2)

Salle 30	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Entrepreunariat (EAD)	Anglais scientifique SAKER M			
Dim	Dysfonctionnement alimentaire et pathologie Loukidi B	Biologie Moléculaire et Nutrition Lakhal A – Bekhti F (Anglais)	TD Initiation à la recherche bibliographique	TP Alimentation et nutrition préventive	
Lun	Neuroscience Bouanane S	Alimentation et nutrition préventive Merzouk H	TD Biologie Moléculaire et Nutrition		
Mar	Biologie Moléculaire et Nutrition Lakhal A – Bekhti F (Anglais)	Dysfonctionnement alimentaire et pathologie Loukidi B	Neuroscience Bouanane S		
Mer	Initiation à la recherche bibliographique BOUDGHENE A	Alimentation et nutrition préventive Merzouk H	TD Dysfonctionnement alimentaire et pathologie		
Jeu					



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 1 - Nutrition et Diététique (ND 1)

Salle 31	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Communication (EAD) Rahmoun I	Principes de Biotechnologie, génomique et Protéomique dans l'Alimentation et la Nutrition (Hadj Mrabet D)			
Dim	Méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel Chaouche T	Inflammation et nutrition Belarbi M (Anglais)		TP Nutriments et système nerveux	
Lun	Nutriments et système nerveux Bouanane S	Concept expérimental épidémiologique et clinique Kachekouche Y		TP Méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel	
Mar	Nutrition et vieillissement Benammar C - Soualem Z	Inflammation et nutrition Belarbi M (Anglais)		TP Inflammation et nutrition	
Mer	TD Méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel	TD Concept expérimental épidémiologique et clinique			
Jeu	TD Nutriments et système nerveux	TD Inflammation et nutrition			



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 2 - Nutrition et Diététique (ND 2)

Salle 31	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Entreprenariat (EAD)	Nutrition et sport Chabanne Sari D Benammar C			
Dim	TP Bio-informatique		Nouvelles tendances de consommation alimentaire Benamar C	Technologie alimentaire Hammad I	TD Publication et présentation des résultats.
Lun	TP Composants alimentaires bioactifs		Composants alimentaires bioactifs Dib H - Belarbi M - Benhammou N	TD Composants alimentaires bioactifs	TD Nouvelles tendances de consommation alimentaire
Mar	TP Technologie alimentaire		Nouvelles tendances de consommation alimentaire Benamar C	Publication et présentation des résultats. Dib H - Lakhel A	
Mer			TD Bio-informatique	TD Technologie alimentaire	
Jeu			Bio-informatique Mansour H		



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 1 Nutrition et Pathologie (NP 1)

Salle 32	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Communication (EAD) Rahmoun I	Plantes médicinales d'intérêt nutritionnel Khaldi D			
Dim	Immunologie fondamentale Badid N	Niveaux de régulation cellulaire et métaboliques Bouanane S - Baba Ahmed F.Z	TD Analyse Instrumentale	TP Alimentation, nutrition et Immunité	
Lun	Alimentation, nutrition et Immunité Aboura I - Berrichi M (Anglais)	Analyse Instrumentale Dib H		TP Niveaux de régulation cellulaire et métaboliques	
Mar	Immunologie fondamentale Badid N	Niveaux de régulation cellulaire et métaboliques Bouanane S - Baba Ahmed F.Z		TP Agents antimicrobiens	
Mer	Alimentation, nutrition et Immunité Aboura I - Berrichi M (Anglais)	Agents antimicrobiens Chaouch T		TP Analyse Instrumentale	
Jeu	TD Agents antimicrobiens	TD Immunologie fondamentale			



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 2 Nutrition et Pathologie (NP 2)

Salle 32	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Entreprenariat (EAD)	Séminaires Internes			
Dim		TP Nutraceutique et bénéfice santé		Génétique Moléculaire et Epigénétique Bekhti F	TD Génétique Moléculaire et Epigénétique
Lun		TP Phytonutriments d'intérêts nutritionnel et thérapeutique	Nutrition Avancée et Pathologies Merzouk H	Phytonutriments d'intérêts nutritionnel et thérapeutique Badid N	TD Nutrition Avancée et Pathologies
Mar			Phytonutriments d'intérêts nutritionnel et thérapeutique Badid N	Nutraceutique et bénéfice santé Mokhtari N – Guerriche A	TD Biostatistiques Medjahri L.
Mer		TD Biostatistiques Medjahri L <i>(Labo Informatique)</i>	Nutrition Avancée et Pathologies Merzouk H	Nutraceutique et bénéfice santé Mokhtari N – Guerriche A	
Jeu					



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 1 - Agro-alimentaire et Contrôle d Qualité (AACQ 1)

Salle 33	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Statistiques appliquées M - Ouaddah E	Formulation alimentaire et concepts de l'analyse sensorielle (Dib H)			
Dim	Microbiologie alimentaire Senouci-Bereksi M	Chimie des aliments Abi Ayad FZ (Anglais)	TD Génie microbiologique	TP Microbiologie alimentaire	
Lun	Biochimie physiologique et nutritionnelle Meziane R	Sécurité alimentaire et gestion de la qualité Ghanemi F.Z	TD Biochimie physiologique et nutritionnelle		
Mar	Génie microbiologique Alioui N	Maîtrise des procédés dans les industries agroalimentaires Ghanemi F.Z	TD Maîtrise des procédés dans les industries agroalimentaires	TP Chimie des aliments	
Mer	Sécurité alimentaire et gestion de la qualité Ghanemi F.Z	Génie microbiologique Alioui N	Contrôle technologique et statistique de la qualité Hedjam E		
Jeu					



Emplois du temps des MASTERS: Semestre 1 (2023/2024)

MASTER 2 - Agro-alimentaire et Contrôle d Qualité (AACQ 2)

Salle 34	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Communication Rahmoun I	Législation et droit du consommateur (Hedjam M)			
Dim			Eco-procédés et éco-évaluation en industrie agroalimentaire Medjati N	Microbiologie prédictive et création d'un nouvel aliment Senouci-Bereksi M	Approfondissement en génie des procédés Zenasni M.A
Lun			Eco-procédés et éco-évaluation en industrie agroalimentaire Medjati N	Economie et gestion Hedjam E	TD Microbiologie prédictive et création d'un nouvel aliment
Mar		Législation et droit du consommateur Hedjam E	Microbiologie prédictive et création d'un nouvel aliment Senouci-Bereksi M	TD Eco-procédés et éco-évaluation en industrie agroalimentaire	TD Approfondissement en génie des procédés
Mer			Démarche qualité, accréditation Benyoub N	Approfondissement en génie des procédés Zenasni M.A	TD Economie et gestion
Jeu	Evaluation et gestion de la qualité des aliments Benyoub N	Evaluation et gestion des risques alimentaires Ghanemi FZ	TD Démarche qualité, accréditation Benyoub N		



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 1 Sécurité agro-alimentaire et Assurance Qualité (SAAQ 1)

Salle 35	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Communication Chemouri F.Z.				
Dim	Aliments et valeurs nutritionnelles Soualem Z	Statistiques et approche pour la qualité Mehdjoub T	TD Génie des procédés	TP HSE conformément au référentiel 14001	
Lun	HSE conformément au référentiel 14001 Nehar B	Validation des méthodes d'analyses Youcefi F	TD Aliments et valeurs nutritionnelles	TP Statistiques et approche pour la qualité	
Mar	Génie des procédés Zenasni M.A.	TD Stockage et conservation	TD HSE conformément au référentiel 14001	TP Aliments et valeurs nutritionnelles	
Mer	Stockage et conservation Tefiani C	TD Statistiques et approche pour la qualité	TD Validation des méthodes d'analyses	TP Génie des procédés	
Jeu					



Emplois du temps des MASTERS: Semetre 1 (2023/2024)

MASTER 2 Sécurité agro-alimentaire et Assurance Qualité (SAAQ 2)

Salle 36	8h30-10h	10h-11h30	11h30-13h	13h-14h30	14h30-16h
Sam (EAD)	Entreprenariat Hedjam M				
Dim	Microbiologie Alimentaire et analyses microbiologique Bey F	Législation et normalisation Hedjam E		TP Microbiologie Alimentaire et analyses microbiologique	
Lun	Pratique de l'HACCP et Management de la qualité conformément au référentiel ISO 22000/2008 Youcefi F	Technologies de recyclage Youcefi F - Azzi N - Tefiani C	Législation et normalisation Hedjam E	TP Traçabilité Hedjam E	
Mar	Traçabilité Hedjam E	Pratique de l'HACCP et Management de la qualité conformément au référentiel ISO 22000/2008 Youcefi F	TD Technologies de recyclage		
Mer	Technologies de recyclage Youcefi F - Azzi N - Tefiani C	Pratique de l'HACCP et Management de la qualité conformément au référentiel ISO 22000/2008 Youcefi F	TD Traçabilité		
Jeu	TD Microbiologie Alimentaire et analyses microbiologique	TD Législation et normalisation			