

# CALENDRIER DES SOUTENANCES DES STAGES DE FIN D'ETUDES 'MASTERS' AU 2020-2021



**DEPARTEMENT TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE**



# DEPARTEMENT TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

## ■ Master Professionnel en Technologie Alimentaire

Date : 16/09/2021.		Salle : GS3					
NOM DE L'ETUDIANT	PRENOM DE L'ETUDIANT	SUJET	NOM DE L'ENTREPRISE	ENCADRANT PROFESSIONNEL	ENCADRANT UNIVERSITAIRE	Heure	Jury
HANNACHI	AYA	Formulation de compléments alimentaires naturels de spiruline et de plantes médicinales	EDEN LIFE		ANISSA HADDAR	9h00-10h00	P: Manel Masmoudi E: Imène Felfoul
HJAM GABSI	RIHAB	Effet de l'incorporation de sirop de fruits sur les caractéristiques d'un yaourt	Crèmerie Générale	BEN KHEMIS HAIFA	MANEL MASMOUDI	10h00-11h00	P: Hanene ben hassan Ex: Imène Felfoul
BEN ATTIA	RABIAA	Production et évaluation biochimique des fractions protéiques du lait de chamelle et de vache : étude comparative	ENIS	ROUA LAJNEF		11h00-12h00	P: Manel Masmoudi Ex: Ahmed Zouari
MEZGHANI	SANA	Production des fructooligosaccharides et de lévane par la souche <i>bacillus mojavensis</i> à effet prébiotique et élaboration des films	LAPVA/ENIS		ANISSA HADDAR	13h00-14h00	P: Ali Bougatef Ex: Zied zarai
ALIYA	KHOULOUD	Nanoparticules à partir des glycosaminoglycanes : Synthèse, caractérisation et étude des activités biologiques	ENIS		ALI BOUGATEF	14h00-15h00	P: Mohamed Bouaziz E: Abir Mokni

Date : 16/09/2021.

Salle : GS3

Aicha (Master 2019-2020)	Jlassi	Caractérisation biochimique pomologique et organoleptique des variétés d'huiles d'olives issues du centre tunisien	Institut de l'olivier Sousse		ZIED ZARAI	15h00-16h00	P: Mohamed Bouaziz E: Roua Lajnef
--------------------------------	--------	---	---------------------------------	--	------------	-------------	--------------------------------------

Date : 17/09/2021.


Salle : GS4

DRIDI	ANWAR	Analyse Physico-chimique et Sensorielle des Huiles d'olives de provenance des huileries Libyennes	Institut de l'Olivier Sfax	AIDA LAZZEZ		9h00-10h00	P: Zied ZARAI E: Mohamed BOUAZIZ
HACHICHA	OUMEIMA	Extraction et caractérisation de l'huile essentielle de l'ortie	LAVASA		IMENE FELFOUL	10h00-11h00	P: Mohamed BOUAZIZ E: Houda Gharsallah
OUNI	HOUDA	Traçabilité et étude de qualité des huiles de variétés étrangères et autochtones des variétés	Laboratoire d'électrochimie et environnement		MOHAMED BOUAZIZ	11h00-12h00	P: Imène Felfoul E: Houda Gharsallah
MEJRI	RANIA						
TRABELSI	HANA	élaboration et caractérisation des films comestibles à base de polysaccharides extraits du sous- produit de pistache	LAPVA/ENIS		ALI BOUGATEF	12h00-13h00	P: Anissa Haddar E: Abir Mokni

Date : 18/09/2021.

Salle : GS4

JLASSI	SALMA	Dégommage enzymatique des huiles alimentaires	Ecole Nationale d'Ingénieurs de Sfax		ZIED ZARAI	9h00-10h00	P: Mohamed Bouaziz E: Hazem jabeur
TOUHAMI	AMANI						
MEZGHANI	IMEN	Effet des changements climatiques sur la qualité et le rendement d'huile d'olive	Laboratoire d'Electrochimie et Environnement, ENIS		MOHAMED BOUAZIZ	12h00-13h00	P : Hazem Jabeur E : Mounir Abichou
BRINI	MERIEM						

Prof. 17/09/2021 Bouaziz 1  




## DEPARTEMENT TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

- Master Professionnel Co-Construit en Innovation et Marketing Alimentaire

Date : 16/09/2021 Salle : GS4							
NOM DE L'ETUDIANT	PRENOM DE L'ETUDIANT	SUJET	NOM DE L'ENTREPRISE	ENCADRANT PROFESSIONNEL	ENCADRANT UNIVERSITAIRE	Heure	Jury
OMAR	Wafa	Commercialisation d'un produit traditionnel (kadid)	Société Jnina		ZIED ZARAI	9h00-10h00	P: Mohamed Bouaziz E: Yosra Abid
ABDELLAOUI	KHAWLA	Méthodologie pour la caractérisation du miel: Innovation et marketing	Labo toxicologie Microbiologie Environnemental et santé	AHLEM BEN SLIMA		11h00-12h00	P: Hanen Ben hassen E: Anissa Haddar
RBBAH	OLFA	Optimisation de la formulation de la pâte à l'ail: stabilité au cours du stockage et analyse sensorielle	Laboratoire analyse, valorisation et sécurité des aliments	AHMED ZOUARI		12h00-13h00	P: Mohamed Bouaziz E: Mohamed Barkallah
Date : 17/09/2021 Salle : GS1							
MAAROUF	OUMEIMA	Formulation d'une huile d'olive aromatisé au citron	Institut de l'olivier	ENNOURI MONIA		9h00-10h00	P: Anissa Haddar E: Mohamed Ayadi
HAJJI	YOSRA	innovation d'un produit alimentaire et conception d'un packaging	Société Matisse	Nafissa Ammar	ZIED ZARAI	11h00-12h00	P: Ali Bougatef E: Mohamed Makni
CHERIF	ANWAR	Département commercial et marketing	Société Addiwan de production audiovisuelle		ALI BOUGATEF	13h00-14h00	P: Anissa Haddar E: Mohamed Makni
BOUAGGA	FAISSAL	Élaboration des produits surgelés	Société abattoirs Chahia		ALI BOUGATEF	14h00-15h00	P: Mohamed Makni E: Mohamed Bouaziz



Date : 18/09/2021		Salle: GS1					
OMAR	EMNA	Valorisation biotechnologique des résidus agro-industriels en alimentation animale	Laboratoire des sciences de l'environnement et développement durable (LASED)	MOHAMED TRIGUI	9h00-10h00	P: Mohamed Makni E: Sonda Guermazi	
BEN HSSAN	YASMINE						
KAMMOUN	SONIA	amélioration du système de marketing suivi par la société El Manhalah	EL Manhalah		MOHAMED MAKNI	10h00-11h00	P: Hanen Benhassen E: Nabil SOUISSI
TORKI	RAWIA	Élaboration d'une stratégie marketing pour le produit "florida"	Confiserie Triki le Moulin		MOHAMED BOUAZIZ	11h00-12h00	P: hanen Benhassen E: Bilel Belaaj
FOURATI	NESRINE						

Prof. M. Bouaziz /






## DEPARTEMENT TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

- Master Prof Co-Construit en Manag Intégré dans les entreprises Agro-Alimentaires



Date : 16/09/2021 Salle : S12							
NOM DE L'ETUDIANT	PRENOM DE L'ETUDIANT	SUJET	NOM DE L'ENTREPRISE	ENCADRANT PROFESSIONNEL	ENCADRANT UNIVERSITAIRE	Heure	Jury
BEN YAHYA	GHADA	mise en place d'un système qualité à l'entreprise EL MANHALAH	EL Manhalah		MOHAMED MAKNI	9h-10h	P: Ali Bougatef E: Mohamed ali Bouaziz
HAWARI	SAHAR	Identification des risques liés à chaque poste et élaboration des fiches de sécurité par poste dans l'unité de conditionnement de CHO COMPANY».	CHO Company	MOHAMED WALHA	LASSAAD DASSI	11h-12h	P : Ali Bougatef E : Zied Zarai
BEN MOHAMED	MOEZ						
KAMOUN	TAEIB	Mise en place d'un système de management	elwasit partner service	MOHSEN HANNECHI	HANEN BEN HASSEN MASMOUDI	12h-13h	P : Zied Zarai E : Mohamed Makni
Date : 17/09/2021 Salle : GS2							
CHANNOUF	ICHRAK	Préparation a la mise en place du SMSDA selon le référentiel BRC V8 et les exigences contractuelles applicables à la société la GAZELLE	Huile la Gazelle	MOHAMED WALHA	ALI BOUGATEF	9h-10h	P : Lassed Dassi E : Mohamed Ali Bouaziz
REBAIIA	NOURHEN	Intégration et mise en œuvre d'une procédure RSE dans le système de management intégré dans le site savonnerie suivant les exigences des parties intéressées.	CHO Company-site savonnerie	MOHAMED WALHA		10h-11h	P: Sohail besbes E: Salma Trabelsi

Prof. M. BOUAZIZ




MSADAK	AMAL	Amélioration et mise à jour SMSPD de CHO COMPANY Site Amra selon les exigences ISO 22716	CHO Company-site Amra	MOHAMED WALHA		11h-12h	P: Manel Masmoudi E: Salma Trabelsi
SMIDA	MOLKA	Préparation des mises à jour du SMI de CHO pour assurer la conformité aux exigences des parties intéressées	CHO	MOHAMED WALHA	Imène Felfoul	12h-13h	P: Mohamed Bouaziz E: Mohamed Ali Bouaziz
KOUBAA	YOMN	.....	Hôtel Ibis Sfax	FATMA CHAARI	Souhaïel BESBES	13h-14h	P: Manel Masmoudi E: Haifa Sebai
<b>Date : 18/09/2021 Salle : GS3</b>							
BELGHITH	HIBA	Mise en place d'un plan d'action d'une culture qualité et sécurité denrée alimentaire au sein de la confiserie Triki	Confiserie Triki le Moulin	MOHAMED AMIN BOUAZIZ	Ahmed ZOUARI	9-10h	P: Manel Masmoudi E: Yassine Elloumi
BELHAJ SAAD	FATMA						
AJMI	TAREK	Maîtrise des produits de négoce à SOCOHUILE company1	SOCOHUILE COMPANY	MOHAMED WALHA	Mohamed BOUAZIZ	10h-11h	P: Imène Felfoul E: Yassine Elloumi
LAZREG	AHLEM	Amélioration et mise à jour du SMQ du laboratoire CHO dans le cadre de la transition vers la norme ISO 17025 v 2017	Laboratoire CHO GROUP	MOHAMED WALHA	Zied ZARAI	11h-12h	P: Mohamed Koubaa E: Yassine Elloumi

Prof. Mohamed BOUAZIZ /  
