الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

جامعة قسنطينة 1
UNIVERSITÉ CONSTANTINE 1

Université Frères Mentouri – Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-alimentaires

I.N.A.T.A.A
Tél : 031 60 02 47 / Fax : 031 60 02 51

جامعة الإخوة منتوري-قسنطينة 1
معهد التغذية و التغذي
و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية

Planning des soutenances

Spécialité	Etudiants	Thème	Encadrant	Membres du jury	Lieu de soutenance	Date de soutenance	Heure de soutenance
GESQUAL	Benrabah M.	Contrôle de qualité et de conformité d'étiquetage de quelques huiles d'olive commercialisées à Constantine	Falek	Yagoubi Merazka	S07 AB	21/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Belahcene	Etude de la composition du gouter et du déjeuner au sein des écoles primaires	Bouchedja	Kadi Allam	S08 AB	21/06/2023	9h-10H 30
BTA	Bensaha Nassima Chennafi Ouiame	Recherche d'une activité antimicrobienne chez des souches bactériennes isolées d'échantillons telluriques du Sahara Algérien et caractérisation partielle des isolats bioactifs".	Rachedi	Zerizer Benmebarek	S07 NB	21/06/2023	10h 30-12h
GESQUAL	Brahmi M. Rabah A.	Etude de la composition du gouter et du déjeuner au sein des écoles primaires à Bir El Ater (Tebessa, 2023)	Bouchedja	Bencharif yagoubi	S07 AB	21/06/2023	10h 30-12h
TA	DELENDA Chahinaz	Caractérisation quantitative des extraits bruts des feuilles de Pistacia	Falek	Rachedi Trodi	S05 AB	21/06/2023	12h-13h 30
NH	BELAIFA H. LEKSIR A.	Evaluation du potentiel antioxydant des composés phénoliques de 3 espèces d'algues au cours de différentes phases de la digestion gastro-intestinale *in vitro* (orale, gastrique et intestinale)	Chaalal	Benabid Benachour	S07NB	22/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Harkati M. Latreche M.	Caractérisation physicochimique, microbiologique et sensorielle de cherbet additionnée de la poudre de dattes	Kehal	Bourekoua Kezzih	S07AB	22/06/2023	9h- 10h 30
TA	LABED Rania HEBBOUL Khaoula	Evaluation de la qualité technologique, nutritionnelle et sensorielle du couscous traditionnel enrichi en Gartoufa	Bouasla	Aggoun Chemache	S05 AB	22/06/2023	9h- 10h 30

TA	ZIADI Sara Titoum	Chips : Croque pomme	Bouchedja	BOUDIDA Y. KADRI F.	S3 NB	22/06/2023	10h 30-12h
GESQUAL	Boukahili K. Chaoui N.	Contribution à la mise en place d la méthode VACCP au sein de la chaine de production des conserves de tomates	Chaalal	Benkadri Bensalem	A3 AB	22/06/2023	10h 30- 12h
TA	ZENASTI MOULAY BRAHIM	Formulation des pâtes alimentaires à base de caroube et de ses dérivés. Alternative de chocolat à base de caroube.	Bouchedja	Kadi Zoubiri	S08 NB	22/06/2023	13h-14h 30
TA	KACHI Feriel Bouras Nihel	Optimisation de la couagulation du lait par l'extrait d'ortie « Urtica Diocia » et caractérisation du fromage résultant	Bouhanna	Derardja Becila FZ	S04 NB	24/06/2023	9h-10h 30
BTA	Chetioui Boudjebiba Rayane Boumaiza Nour El Houda	Impact de prétraitement sur la disponibilité de la pectine au cours de l'extraction	Himed	Fettouhi Derardja	S07 NB	24/06/2023	10h 30-12h
TA	BRAHMIA Aridj CHEGHIB Narimane	Substitution de la présure par la pepsine dans la fabrication de fromage	SIAR	Bachtarzi Derardja	S5 NB	24/06/2023	12h- 13h 30
GESQUAL	Bouleksair R. Cheurfa M.	Contribution à l'élaboration d'un manuel photo pour les enquêtes alimentaires en Algérie	Karoune	Yagoubi Tebbani	S7 AB	25/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Berber M.	Formulation de mix de farines végétales sans gluten prêtes à l'emploi destinées à la patisserie	Mahroug	Benatallah Bourekoua	Amphi 03 AB	25/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Kessas B. Merabet C.	Olives en saumure : meilleure stabilisation, meilleure conservation, meilleure qualité nutritionnelle	Himed	Benabid Kehal	S08 AB	25/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Bouamoucha A. Kahlessenane W.	Marché des compléments alimentaires en Algérie	Kadi	Bendia Harkati	S05 AB	25/06/2023	9h- 10h 30

GESQUAL	Belfriekh B. Boulahia A.	Les valeurs personnelles et la valeur perçue des plats traditionnels dans les restaurants	Moumen	Gomri Bensalem	S04 AB	25/06/2023	9h- 10h 30
BTA	Semouma Wiam Ferdjani Anfal	Extrait des feuilles d'ortie : étude du pouvoir coagulant en vue de valorisation dans l'élaboration du fromage	Zoubiri	Barkat Adoui	Biblio (Rez de chaussée)	25/06/2023	9h- 10h 30
BTA	Louassa Khououd Riane	Valorisation de sous produits de l'IAA dans l'alimentation de volailles	El Hadef El Okki	Namoune Dridi	Biblio (1er étage)	25/06/2023	9h- 10h 30
TA	Harkat Saadia BOUDCHICHA Samia	Structuration des granules de couscous enrichis en poudre de légumes : effet sur les propriétés technologiques, culinaires et sensorielle	Chemache	Kadri Kheroufi	A1 NB	25/06/2023	9h- 10h 30
TA	Abouba Selsabil Boumarafi	Utilisation des margines dans l'alimentation du poulet de chair et son impact sur la qualité nutritionnelle et organoleptique de la viande	Hioual	Merazka Smili	A2 NB	25/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Benrokia W. Louh M.	Etude de l'acceptation par les consommateurs des innovations dans le secteur alimentaire traditionnel	Achou	Aissaoui Fettouhi	A3 AB	25/06/2023	9h-10h 30
NH		Application de la micronutrition dans la gestion du diabète de type 2 à Batna	Merazka	El Hadef el Okki Mezdoud	S1 AB	25/06/2023	10h 30-12h
GESQUAL	Kaddeche L. Zemali D.	Les allégations nutritionnelles	Oulamara	Yagoubi Moumen	S08 AB	25/06/2023	10h 30-12h
GESQUAL	Guerrah A. Sillami Y.	Enquête sur l'utilisation alimentaire des plantes aromatiques et médicinales dans la wilaya de Constantine	Bouguerra	Himed Hassani	S07 AB	25/06/2023	10h 30-12h
BTA	Messelam Manar Toureche Besma	Utilisation de colorant naturel dans la formulation du yaourt : formulation et stabilisation	Bouchedja	Benamra Bouhanna	Biblio (Rez de chaussée)	25/06/2023	10h 30-12h
BTA	Chabour Rania Laggabi Amira	Comparaison des propriétés hydrolytiques des flores lactiques isolées de différents aliments fermentés	Boughachiche	Ait Kaki Kehal	Biblio (1er étage)	25/06/2023	10h 30-12h

TA	HAMADA Yousra KHENIOUA Nada	Utilisation des margines dans l'alimentation du poulet de chair et son impact sur la qualité nutritionnelle et organoleptique de la viande	Hioual	Derardja Smili	A1 NB	25/06/2023	10h 30-12h
TA	DEBECHE Sabrine CHOUCHANE Romaissa	Caractérisation physicochimique et évaluation de l'activité antioxydant des confitures artisanales	Zoubiri	Harkati Kheroufi	A2 NB	25/06/2023	10h 30-12h
TA	REBAI Roumayssa MOKHBI Moncef	Etude de l'effet antioxydant d'extrait de deux plantes aromatiques dans des saucisses à base de viande de chèvre	OUDJEDI	Benatallah Benchikh	S3 NB	25/06/2023	10h 30-12
TA	Mesbah Amina Boucherit Meriem	Crêpes traditionnelles algériennes type sans gluten	Fettouhi	Mahroug Kadri	S4 NB	25/06/2023	10h 30-12
TA	Meftah F. Yahiaoui D	Aptitude de la farine d'orge à la panification	Adoui	Bendia Boulemkahel	S5 NB	25/06/2023	10h 30-12
TA	Ghernoug A Diab oussama	Valorisation des sous-produits de tomate par incorporation dans la fabrication du couscous : impact sur la qualité sensorielle, culinaire et nutritionnel	Kadri	Fettouhi Djeghim	S3NB	25/06/2023	12h- 13h 30
TA	BECILA Lina BENDADA Lydia	Fabrication et caractérisation du fromage à pâte pressée par la substitution partielle du lait par le beurre	BENYAHIA Feriel	Adoui Bouguerra	S4 NB	25/06/2023	12h-13h
TA	SAOUDA Z RAMOUL Ali	Optimisation de l'extraction de la pectine à partir des écorces d'agrumes	Himed	Dib Lehbili	A1 NB	25/06/2023	12h- 13h 30
TA	MOUSSELMAL BABOUHOUN	Conservation du pain précuit sans gluten	Benatallah	Chemache Bourekoua	A2 NB	25/06/2023	12h- 13h 30
TA	MAOUCHE Aya KHIARI Amani	Formulation de cake à base de lactosérum et de sirop de dattes	Boughellout	Benkadri Kehal	S3 NB	25/06/2023	12h- 13h 30
BTA	Rehamnia Zoubeida	Optimisation des conditions d'extraction des colorants d'algues rouges et leur application dans la fabrication d'une mayonnaise fonctionnelle	Chaalal	Trodi Smili	Biblio Rez de chaussée	25/06/2023	12h- 13h 30

BTA	Chetat Anfel Yakoubi Djamil	Étude des aptitudes technologiques de lactococcus lactis et application dans la technologie laitière	Bouhanna	Boughachiche Boulemkahel	Biblio (1er étage)	25/06/2023	12h- 13h 30
NH	GANA A.	Petit déjeuner et obésité chez l'adulte	Oulamara	Bencharif Bahchachi	S1 AB	25/06/2023	12h- 13h 30
NH	MEDDOUR A.	Sel et sucre dans l'alimentation de personnes atteintes de diabète de type 2 et hypertendues fréquentant un cabinet de groupe (à Batna (Algérie, 2023)	Mekhancha	Boudida Zoubiri	S2 AB	25/06/2023	12h- 13h 30
GESQUAL	Benoudina S. Dib M.	Marché des produits ultra transformés à Constantine	Karoune	Sersar Achou	S7 AB	25/06/2023	12h- 13h 30
BTA	Cheriet Hassina Khebaouet Houda	élaboration et caractérisation d'un nouveau produit carné	Hafid	Ait kaki Bader	Biblio Rez de chaussée	25/06/2023	13h 30- 15h
BTA	Guouaidia Yahia Bellarguet Diaa Eddine	Utilisation du basilic et du laurier comme agents conservateur et aromatique dans le beurre	Kehal	Barkat Mahroug	Biblio (1er étage)	25/06/2023	13h 30- 15h
GESQUAL	Bouregbi R. Mahmoudi A.	Que consomment hors restaurant universitaire des étudiants en résidence universitaire –résultats d'une enquête en ligne réalisée en 2023	Makhancha	Benachour Gomri	S07 AB	25/06/2023	13h 30- 15h
TA	BOUSMAT Hadil BOUFERCHA Nourhane	Élaboration de céréales de petit déjeuner à base de la poudre de son d'orge et de farine de datte de faible valeur marchande.	Chemache	Oulamara Merazka	A1 NB	25/06/2023	13h 30- 15h
TA	MEHRI Rania BOURIDANE Lynda	Caractérisation du D'hen fabrication à Oued Souf	BENYAHIA Feriel	Aissaoui Benmebarak	A2 NB	25/06/2023	13h 30- 15h
TA	Khandoudi Naili	Etude de l'aptitude de la farine complète d'orge à la pnification	Adoui	Bourekoua Mahroug	A1 NB	25/06/2023	15h- 16h 30
TA	Mallem Romaissa Mouici Oumaima	Elaboration de biofilmes bioactif à base de l'extrait de la plante d'armoise et de la gélatine	Hafid	Benlachehab Meriai	S8 NB	26/06/2023	9h- 10h 30

		extraite à partir de pâte de poulet pour la conservation des fraises					
TA	Cheramti Basma	Formulation et fabrication d'un pain baguette sans gluten Précuit et congelé pour les malades cœliaques.	Boulemkahel	Dib Djeghim	S3 NB	26/06/2023	9h- 10h 30
TA	NASSAR Ikram BOUTERSA Lina	Caractérisation des pâtes alimentaires type « Couscous » enrichi en poudre des graines de Chardon	Bouhanna	Bouasla Saoudi	S4 NB	26/06/2023	9h- 10h 30
TA	TRIKI Wissal	Formulation d'un biscuit à base de son de blé et farine de dattes.	Zerizer	Rachedi Benlechheb	S5 NB	26/06/2023	9h- 10h 30
NH	BOUARISSA M.	Santé et alimentation des travailleurs postés (BBA, 2023)	Bahchachi	Oulamara Benabid	S1 AB	26/06/2023	9h- 10h 30
NH	BOUZID S. OUNISSI O.	Prise de petit déjeuner chez l'enfant scolarisé	Kadi	Dridi Boucheham	S2 AB	26/06/2023	9h- 10h 30
NH	BOUKHELAL A.	effet de l'alimentation maternelle sur le gain de poids au cours de la grossesse	Tebbani	Derouiche Mezdoud	S3 AB	26/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Bendadda L. Zeraoula M.	Valorisation des restes alimentaires : le pain rassis	Yagoubi	Ait Kaki Bouldjadj	S7 AB	26/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Medkour H. Redjaimia M.	Enquête sur la gestion des sous produits des industries huilières	Maougal	Barkat Guidoum	S8 AB	26/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Boulaiche M. Messaoudi A.	Formulation de crème dessert et barres de céréales à base de caroube	Boudida	Bouchedja Mekhancha	A3AB	26/06/2023	9h- 10h 30
BTA	Bouziani Aridj Elyassamine	Optimisation de laproductiond'exopolysaccharides parune souche lactique surmilieu synthétique"	Bachtarzi	Kharroub Kechid	Biblio Rez de chaussée	26/06/2023	9h- 10h 30
BTA	Redjah Safa Boudoumi Meryem	Protection de la pomme par les lactobacilles	Bahri	Hioual Benamara	Biblio (1er étage)	26/06/2023	9h- 10h 30
NH	SAADI S.	Enquête sur la consommation de la mauve « *Malva sylvestris* » (*khobaize*) dand la wilaya de	Benabid	Benchikh Bendia	S1 AB	26/06/2023	10h 30- 12h

		Batna et détermination de sa compositionchimique					
NH	NESSAH H.	Effet du travail posté sur la santé et l'alimentation des infirmiers (Khenchela, 2023)	Bahchachi	Meriai Mezdoud	S2 AB	26/06/2023	10h 30- 12h
GESQUAL	Chaoui O. Khelil C.	Restes alimentaires au sein de la cantine d'une entreprise nationale (Skikda, 2023)	Yagoubi	Benlechhab Kadi	S7 AB	26/06/2023	10h 30- 12h
GESQUAL	Kerris Y. Meradi A.	Influence des apports nutritionnels sur la qualité de la viande du poulet de chaire	El hadef El Okki	Guidoum Bader	S8 Ab	26/06/2023	10h 30- 12h
GESQUAL	Bennini K. Boubazine K.	La chaine de valeur et la résilience du système alimentaire de la ville de Constantine	Moumen	Mekhancha Benamara	A3 AB	26/06/2023	10h 30- 12h
BTA	Boukhadra Nesrine Bechichi Nordjihane	Elaboration et caractérisation des biofilms bioactifs à base d'extrait des plantes et des biopolymères pour la conservation des fruits.	Baali Barkat	Kezzih Kadri	Biblio Rez de chaussée	26/06/2023	10h 30- 12h
TA	AGGOUNE Sara	Enrichissement nutritionnel de certains aliments avec la poudre des épinards	HARKATI Amani	ZIDOUNE BENABID	S4 NB	26/06/2023	13h 30-15h
TA	Aissaoui C Heneche Farah	Conservation d'un fromage traditionnel Adghess par incorporation des anti-oxydants de germe de blé.	Derouiche	Saoudi Krid	S5NB	26/06/2023	10h 30- 12h
TA	Belkaid A. Djandli Y.	Caractérisation de la viande de la race Tazegzawt	Hioual	Boudida Bouguerra	A1 NB	26/06/2023	10h 30- 12h
TA	Tafadjira Nour Oouadfel C.	Elaboration d'une barre énergétique à base de farine de caroube, farine de châtaigne et de lactosérum	Merazka	Namoune Sersar	A2 NB	26/06/2023	10h 30- 12h
TA	SLIMANI Rima RAMDANE K	Etude de la stabilité d'un pain baguette sans gluten	Benatallah	Dib Falek	S3 NB	26/06/2023	10h 30- 12h
TA	Bazine Slimane Cheikh Salah Moussa	Valorisation de poisson d'eau douce par séchage et déshydratation osmotique.	Boughellout	Harkati Chaterbache	A1 NB	26/06/2023	12h- 13h 30
TA	BOURAS Nazim	Effet d'une alimentation conventionnelle sur la	Hafid	Ait Kaki	A2 NB	26/06/2023	

	HAMIDA Djihane	qualité viande de poulet		Bensalem			12h- 13h 30
TA	BENDAKIR Djihane BOUCHERKHA Amani	Elaboration de biscuits en utilisant des colorants naturels extraits à partir de co-produits de l'industrie huilière	Benamara	Bouchedja Benmebarek	S3 NB	26/06/2023	12h- 13h 30
TA	HABILA RADJA Guerroudj Kaouther	Fromage traditionnel djben el Gafs : enquête et suivi des caractéristiques au cours de l'affinage	AISSAOUI Ouarda	Zidoune Saoudi	S5 NB	26/06/2023	12h-13h 30
TA	BOUAFIA Meriem TA Kamelia	Etude de la bio-conservation de la viande par les bactéries lactiques autochtone	Hioual	Bahri Bader	S6 NB	26/06/2023	12h -13h 30
TA	Kechikechi Merzougui Nihal	Effet des traitements hydrothermiques sur l'aptitude à l'agglomération de quelques poudres sans gluten	Boucheham	Benlechhab Djeghim	S7 NB	26/06/2023	12h -13h 30
NH	TOUATI C. OUMEDDOUR R.	Effet de l'alimentation maternelle sur le gain de poids au cours de la grossesse	Tebbani	Oulamara Sersar	S1 AB	26/06/2023	12h- 13h 30
BTA	Bourek Baya Farah	Utilisation des extraits phénoliques de Ruta chalepensis et safrané en tant que bioconservateurs des fraises et développement d'emballage intelligent	Benchikh	Himed Gomri	Biblio Rez de chaussée	26/06/2023	12h- 13h 30
BTA	Reghis Dounia Belhadad Khaoula	Optimisation des conditions d'inoculation des bactéries bénéfiques pour la croissance du blé dur	Kechid	Zerizer Maougal	Biblio (1er étage)	26/06/2023	12h- 13h 30
GESQUAL	Benghzal M. Nait said M.	Evaluation du coût de l'allaitement artificiel	Kadi	Yagoubi Becila FZ	S7 AB	26/06/2023	12h- 13h 30
GESQUAL	Kassahlaouar C. Laouar aouadi H.	Que ne consomment pas les écoliers d'un CEM à la cantine et quels sont les restes au sein de leur foyer	Mekhancha	El Hadef El Okki Hassani	S8 AB	26/06/2023	12h- 13h 30
GESQUAL	Badis H.	Formules à base de chair de poisson d'eau douce	Boudida	Kadri	A3 AB	26/06/2023	12h- 13h 30

	Harzallah F.			Smili			
GESQUAL	Bensmaine C. Djidjli N.	L'effet des préoccupations environnementales et de santé sur l'attitude du consommateur en vers les produits bio	Moumen	Karoune Mezdoud	S5 AB	26/06/2023	12h- 13h 30
NH	BOURENANE S. MOKRANI Y.	Activité physique et alimentation d'une population de femmes sportives (2023)	Bencharif	Adoui Becila FZ	S1 AB	26/06/2023	13h 30- 15h
NH	MESSIKH L.	Utilisation des courbes de corpulence Algérienne dans le dépistage de surpoids et d'obésité des enfants algériens	Bouldjadj	Himed Lakehal	S2 AB	26/06/2023	13h 30- 15h
GESQUAL	Atchoum A. Boukebbal A.	Produits alimentaires à base de caroube et valorisation de la graine	Kadi	Bouasla Yagoubi	S7 AB	26/06/2023	13h 30- 15h
GESQUAL	Azzag W.	Valorisation des sous-produits de l'industrie huilière par la production de fibre alimentaire	Barkat	Maougal Lehbili	S8 AB	26/06/2023	13h 30- 15h
GESQUAL	Klaa S. Taibi F.	Additifs alimentaires entre réglementation et consommation	Bahchachi	Mahroug Moumen	A3 AB	26/06/2023	13h 30- 15h
BTA	Kachemwe Priscilla Boumegourra Rayene Yasmine	Etude des caractéristiques d'un fromage affiné fabriqué aux ferments lactiques de Bouhezza	Aissaoui	Benyahia Saadi	Biblio Rez de chaussée	26/06/2023	13h 30- 15h
TA	BENSALHIA Zineb FERGANI Rayane	Contrôle de qualité des aliments au Niveau de catering de l'aeroport MOHAMED BOUDIAF – Constantine	BOUDIDA Yasmine	AIT KAKI Bouhanna	A1 NB	26/06/2023	13h 30- 15h
TA	Aouati Takoua Hamrouche Lamia	Effet du film comestible à base d'alginate sur la durée de conservation des fraise	Baali Hafid	Merazka Oudjedi	A2 NB	26/06/2023	13h 30-15h
TA	Kadri M Guerrah A.	Essai de fabrication de muffin sans gluten enrichi par la poudre du fruit d'acérola	Dib	Adoui Bourekoua	A1 NB	26/06/2023	15-16h 30
BTA	Hamri Romaissa	Utilisation de la planification expérimentale pour l'optimisation de la production de lipase fongique	Ait Kaki	Benchikh Rachedi	A2 NB	26/06/2023	15h-16h 30

TA	BOUNAB Yahia BOUNAB Mohammed	Etude de la qualité technologique d'un produit sans gluten destiné aux malades cœliaque Algeriens	Mahroug	Derouiche Chaterbache	S4 NB	26/06/2023	15h-16h 30
BTA	Boureghda Aya Kharab Cheyma	Optimisation d'un produit laitier fermenté fonctionnel à base de probiotiques autochtones	Gomri	Bahri Bachtarzi	Biblio Rez de chaussée	27/06/2023	9h- 10h 30
BTA	Nezar Kebaili A. Choutri A	Extraction des protéines à partir d'une céréales et élaboration d'un aliment protéiné	Betina	Benamara Bendia	Biblio (1er étage)	27/06/2023	9h- 10h 30
GESQUAL	Kechoud K. Khalfaoui M.	Enfant mangeur difficile : qualité d'alimentation et habitudes alimentaires	Dridi	Kadi Allam	S7 AB	27/06/2023	9h- 10h 30
NH	ALIOUA M.	Stress chronique, prise alimentaire et corpulence	Mezdoud	Kabouche Bahchachi	S1 AB	27/06/2023	9h- 10h 30
NH	BOULARES K. ABDELLI R.	Consommation d'eau chez l'enfant scolarisé	Kadi	Bouldjadj Benkadri	S1 AB	27/06/2023	10h 30- 12h
NH	BOURKAB K.	Stress chronique, prise alimentaire et corpulence chez les diabétiques	Mezdoud	Oulamara Bader	S2 AB	27/06/2023	10h 30- 12h
NH	MEDJDOUB W.	Effet d'un régime hypolipidique sur la performance sportive des jeunes footbaleurs	Bensalem	Bahchachi Bachtarzi	S3 AB	27/06/2023	10h 30- 12h
NH	FILALI H. BENSALEM S.	Evaluation de l'alimentation et état nutritionnel d'une population de malades coeliques	Bouasla	Aissaoui Allam	S4 AB	27/06/2023	10h 30- 12h
NH	DROUI F. BENMESSAOUD	Styles parentaux, néophobie alimentaire et alimentation chez les enfants	Oulamara	Merazka Allam	S1 AB	27/06/2023	12h- 13h 30