

**برنامج امتحانات الدورة العادية للسداسي الأول - INATAA - 2026/2025**

Date	Promotion	Matière	Lieu	Horaire	
Samedi 10/01/2026	Ing1	Chimie 1	A1NB	09h00-10h30	
	M1TA	Biostatistique	A2NB		
	M2Gesqual	TECOTR (Techniques de contrôle de la qualité et traçabilité)	A1AB		
	M2TA	Technologie des viandes et produits carnés	A2AB		
	M1GESQUAL	Filière agroalimentaire et systèmes alimentaires	A3AB		
	M1NS	Physiologie et travail musculaire	Salle 2 NB		
	L1	Biochimie structurale	A1NB	10h45-12h15	
			A2NB		
	M1BTA	Génomique	A1AB		
	M1VSPDS	Transformation de produits d'origine végétale	Salle 2 AB		
	M2TTLD	Technologie des laits de consommation	Salle 3 AB		
	M1IMA	Matrice alimentaire	Salle 4 AB		
	M1NH	Régulation, Signalisation et Nutrition	Salle 2 NB		
	L3	Biologie moléculaire	A1NB	12h45-14h15	
			A2NB		
			A2AB		

Dimanche 11/01/2026	Ing1	Anglais 1	A1NB	09h00-10h30
	M1BTA	Concept fondamental de la biotechnologie	A2NB	
	M2BTA	Applications des biotechnologies	A1AB	
	M2TA	Technologie du lait et produits laitiers	A2AB	
	M2Gesqual	OUTINF (Outils informatiques spécialisés)	A3AB	
	M1NH	Biostatistiques	Salle 2 NB	
	M1NS	Statistiques descriptives	Salle 3 NB	
	L1	Expression écrite et orale	A1NB	10h45-12h15
			A2NB	
	M1GESQUAL	Anglais	A1AB	
	M1VSPDS			
	M1IMA	Anglais	A2AB	
	M1TA			
	M2NH	Alimentation et Santé	A3AB	
	M2IMA	Démarche qualité appliquée à la conception d'un atelier de production agro-alimentaire	Salle 2 NB	
	M2VSPDS	Méthodes d'extraction et de purifications des composés d'intérêt	Salle 3 NB	
	L3	Hygiène et sécurité	A1NB	12h45-14h15
			A2NB	
			A2AB	
	L2	Méthodes d'analyse dans les IAA	A1NB	14h30-16h00
			A2NB	

Mardi 13/01/2026	L3	Technologie des produits alimentaires d'origine végétale	A1NB	09h00-10h30
			A2NB	
			A2AB	
	M2BTA	Brevetage des biotechnologies	A1AB	
	M1BTA	Statistiques appliquées	A3AB	
	M1IMA	Génie industriel alimentaire	Salle 2 NB	
	M1NH	Comportement et choix alimentaires	Salle 3 NB	
	Ing1	Géologie	A1NB	10h45-12h15
	M1TA	Génie enzymatique	A2NB	
	M2Gesqual	METADO (Méthodes d’analyse de données)	A1AB	
	M2TA	Technologie des céréales et dérivés	A2AB	
	M1GESQUAL	Comportement alimentaire et histoire de l'alimentation	A3AB	
	M1NS	Comportement alimentaire et sport	Salle 2 NB	
	M2VSPDS	Toxicité et impact sur l’environnement	Salle 3 NB	
	L2	Microbiologie alimentaire	A1NB	12h45-14h15
			A2NB	
	M1VSPDS	Microorganismes d’intérêt industriel et Bio-ingénierie	Salle 2 NB	
	L1	Microbiologie générale	A1NB	14h30-16h00
			A2NB	
	M2TTLD	Automatisme et régulation en industrie laitière	Salle 2 NB	
Mercredi 14/01/2026	M2IMA	Traçabilité et gestion de crise industrielle en agro-alimentaire	A3AB	09h00-10h30
	M2NH	Explorations nutritionnelles	A1AB	

Jeudi 15/01/2026	L1	Chimie 1	A1NB	09h00-10h30
			A2NB	
	Ing1	Biologie Animale 1	A1AB	
			A2AB	
	M2Gesqual	MANENT (Management des entreprises)	A3AB	
	L2	Physiologie animale	A1NB	10h45-12h15
			A2NB	
	M2BTA	Corruption et déontologie de travail	A1AB	
	M2TA	Déontologie professionnelle	A2AB	
	M2VSPDS	Economie des sous-produits et démarches méthodologiques de valorisation	Salle 2 NB	
	M2TTLD	Technologie des fromages	Salle 3 NB	
	L3	Législation des fraudes	A1NB	12h45-14h15
			A2NB	
			A2AB	
	M1BTA	Logiciel libres et open sources	A1NB	14h30-16h00
	M1GESQUAL			
	M1VSPDS			
	M1NH			
	M1NS			
	M1TA	Logiciel libres et open sources	A2NB	
	M1IMA			

Samedi 17/01/2026	L1	Physique	A1NB	09h00-10h30
			A2NB	
	M1TA	Génie microbiologique	A1AB	
	M2TA	Technologie des Sucres	A2AB	
	M2Gesqual	GESQAL (Gestion de la qualité)	A3AB	
	M1VSPDS	Transformation de produits d’origine animale	Salle 2 NB	
	M1IMA	Concept filières et développement durable en agroalimentaire	Salle 3 NB	
	L3	Technologie des produits alimentaires d'origine animale	A1NB	10h45-12h15
			A2NB	
			A2AB	
	M1GESQUAL	Constituants et base de données des aliments	A1AB	
	M1BTA	Formulation des Aliments	A3AB	
	M1NH	Santé de la mère et de l'enfant	Salle 2 NB	
M1NS	Méthodes d’enquêtes alimentaires	Salle 3 NB		
M2TTLD	Labellisation des produits laitiers : concept et procédure	Salle 2 AB		
Ing1	Physique 1	A1NB	12h45-14h15	
Dimanche 18/01/2026	L2	Matières premières des IAA	A1NB	09h00-10h30
			A2NB	
	M2BTA	Biotechnologie appliquée à la viande et produits carnés	A1NB	10h45-12h15
	M2NH	Nutrition Spéciale	A2NB	
	M2VSPDS	Formulation et emballage des produits alimentaires	Salle 2 NB	
	M2IMA	Valorisation des déchets industriels en agro-alimentaire	Salle 3 NB	

Lundi 19/01/2026	L1	Biologie végétale	A1NB	09h00-10h30
			A2NB	
	M1BTA	Aliments fonctionnels	A1AB	
	M2TA	Technologie des conserves	A2AB	
	M1GESQUAL	Qualité sanitaire des aliments et toxicologie alimentaires	A3AB	
	M1IMA	Recherche, développement et innovation en technologie agroalimentaire	Salle 2 NB	
	Ing1	Informatique 1	A1NB	10h45-12h15
	M1TA	Bases du génie des procédés	A2NB	
	M2Gesqual	PRORAL (Propriétés organoleptiques des aliments)	A1AB	
	M1NS	Bases de la diététique	A3AB	
	M1VSPDS	Sécurité sanitaire des aliments	Salle 2 AB	
	M1NH	Diététique	Salle 3 AB	
	M2TTLD	Technologie des produits laitiers fermentés et desserts lactés	Salle 2 NB	
	L3	Logiciels libres et open sources	A1NB	12h45-14h15
			A2NB	
			A2AB	
Mardi 20/01/2026	L2	Biochimie alimentaire	A1NB	09h00-10h30
			A2NB	
	M2NH	Economie alimentaire	Salle 2 NB	
	M2BTA	Recyclage et bioremédiation	A1NB	10h45-12h15
	M2Gesqual	COLORD (Collecte et organisation de données)	A2NB	
	M2IMA	Management et communication en entreprise agro-alimentaire	Salle 2 NB	
	M2VSPDS	Brevetage	Salle 3 NB	
	M2TTLD	Produits laitiers de terroir algérien	Salle 4 NB	

Mercredi 21/01/2026	Ing1	Mathématique 1	A1AB	09h00-10h30	
			A2AB		
	L1	Math	A1NB		
			A2NB		
	M1BTA	Communication	A1NB	10h45-12h15	
	M1GESQUAL				
	M1NH				
	M1NS				
	M1VSPDS	Communication	A2NB		
	M1TA				
	M1IMA				
M2TA	Technologie des Corps gras	A2AB			
Jeudi 22/01/2026	Ing1	Géographie agricole	A1NB	09h00-10h30	
	M2IMA	Entrepreneuriat	A2NB		
	M2TTLD				
	M2VSPDS				
	M2TA	Brevet, démarche qualité et environnement	A2AB		
	M2Gesqual	INPLEX (Initiation aux plans d’expériences)	A1AB		
	L3	Nutrition et qualité nutritionnelle des aliments	A1NB	10h45-12h15	
			A2NB		
			A2AB		
	M2BTA	Biotechnologie appliquée au lait et produits laitiers	A1AB		
	M2NH	Aliments et Alimentation Traditionnelle	A3AB		
L2	Transformation des matières premières et élaboration des aliments	A1NB	12h45-14h15		
		A2NB			

Samedi 24/01/2026	M1GESQUAL	Conditionnement des aliments	A1NB	09h00-10h30
	M1TA	Emballage et biopolymères		
	M1BTA	Méthodes d'analyses de biomolécules d'intérêt alimentaire	A2NB	
	M2TA	Technologie des boissons	A2AB	
	M1NS	Fonctions métaboliques	Salle 2 NB	
	Ing1	Biologie végétale 1	A1NB	10h45-12h15
	M2Gesqual	BADOAL (Banques de données sur les aliments)	A2NB	
	M1VSPDS	Techniques d'analyses et de caractérisation des aliments	Salle 2 NB	
	M1IMA	Analyse des données expérimentales	Salle 2 AB	
	M1NH	Economie alimentaire	Salle 3 AB	

**A** : amphi ; **NB** : Nouveau bloc ; **AB** :Ancien bloc ; **L1** : 1<sup>ère</sup> année licence ; **L2** : 2<sup>ème</sup> année licence ; **L3** : 3<sup>ème</sup> année licence ; **Ing1** :1<sup>ère</sup> année ingénieur ; **M1** : master 1 ; **M2** : master 2 ; **TA** : technologies alimentaires ; **NH** : nutrition humaine ; **Gesqual** : gestion de la qualité des aliments ; **NS** :Nutrition et sport ; **TTLD** :Technologie de transformation du lait et dérivés ; **BTA** : biotechnologie alimentaire ; **IMA** : innovation et management en agroalimentaire ; **VSPDS** :Valorisation des sous-produits de l'industrie agroalimentaire et développement des start-ups.