



PA21

valable du :06 avril 2020
 au :23 mai 2020

Lun.
 Mar.
 Mer.
 Jeu.
 Ven.

	10h00	11h	11h05	12h05	12h010	13H10	14h00	15h	15h05	16h05
Lun.	SECHAGE ET ADSORPTION <i>Saafi Ikram</i>	MICROBIOLOGIE APPLIQUEE <i>Saada Meriem</i>	MICROBIOLOGIE APPLIQUEE <i>Saada Meriem</i>	CONTROLE ET REGULATION <i>Ben Ammar Imen</i>			INITIATION E LA MAINTENANCE INDUSTRIELLE <i>Maaoui Chokri</i>			
Mar.	MICROBIOLOGIE APPLIQUEE <i>Saada Meriem</i>	ANGLAIS <i>Abid Hassene</i>		METHODES DE CONSERVATION ALIMENTAIRE <i>Saada Meriem</i>			ATEL BIO & MICROBIO <i>Nachi Insaf</i> LABO C11 ATELIER TECH ANALYSE <i>Saada Meriem</i> LABO C10			
Mer.	BIOCHIMIE ALIMENTAIRE <i>Nachi Insaf</i>	Méthode de conservation <i>Saada Mariem</i>		TECHNIQUE DE COMMUNICATION <i>Ben Youssef Saddam</i>			ATELIER OU2 <i>Wakkel Manel/Saafi Ikram</i>			
Jeu.	MICROBIOLOGIE APPLIQUEE <i>Nachi Insaf</i>	INDUSTRIE DE SUCRE ET CONFISSERIE <i>Nachi Insaf</i>		TECHNIQUES CHROMATOGRAPHIQUES ET ELE <i>Wakkel Manel</i>			TECHNIQUES SPECTROSCOPIQUES <i>Dgachi Youssef</i>			
Ven.	ATEL BIO & MICROBIO <i>Boumaiza Raouia</i>			ATELIER REGULATION <i>Ben Ammar Imen</i>			FRUITS ET LEGUMES <i>Boumaiza Raouia</i>			