

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08H00 09H15		<b>Chimie des aliments</b> <b>048CACCM2</b> <i>Dr. Paola LABAKI</i> Salle 406	<b>Conservation et péremption des aliments</b> <b>048CPCCM1</b> <i>Dr. Marina EL DACCACHE</i> Salle 406		
09H30 10H45		<b>Filières des industries agroalimentaires</b> <b>048FICCM1</b> <i>Dr. Paola LABAKI</i> Salle 204	<b>Microbiologie alimentaire</b> <b>048MACCM1</b> <i>Pr. Ass. Joseph YAGHI</i> Salle 406	<b>Microbiologie alimentaire</b> <b>048MACCM1</b> <i>Pr. Ass. Joseph YAGHI</i> Salle 514	
11H00 12H15			<b>Nutrition</b> <b>048NHCCM3</b> <i>Dr. Rouaa DAOU</i> Salle 514	<b>Polymères et industries agroalimentaires</b> <b>048PIACM1</b> <i>Pr. Maher ABBOUD</i> Salle 309	
13H30 14H45			<b>Nutrition</b> <b>048NHCCM3</b> <i>Dr. Rouaa DAOU</i> Salle 309	<b>Formulation alimentaire</b> <b>048FOCCM1</b> <i>Ing. Joseph KOZEILY</i> Salle 407	
15H00 16H15		<b>Méthodologie d'expertise chimique</b> <i>M. Elie ABBOUD</i> Salle 407	<b>Food Security and Sustainability</b> <b>048FSSCM3</b> <i>Dr. Rouaa DAOU</i> Salle 407	<b>Produits et Additifs alimentaires</b> <b>048PACCM1</b> <i>Dr. Rouaa DAOU</i> Salle 407	
16H30 17H45		<b>ISO 9001 Quality Management System</b> <b>048QMACM1</b> <i>Miss. Jessy TANNOUS CHRABIEH</i> (16 :30-18 :30) Salle 407	<b>Food Security and Sustainability</b> <b>048FSSCM3</b> <i>Dr. Rouaa DAOU</i> Salle 407	<b>Produits et Additifs alimentaires</b> <b>048PACCM1</b> <i>Dr. Rouaa DAOU</i> Salle 407	

18H00					

- L'UE communication est mutualisée avec les autres masters.
- Les séances de l'UE Boissons fermentées et spiritueux seront organisées à partir le mois d'octobre. (Prof. Dominique SALAMEH)