

# برنامج فعاليات الورش العلمية

## 2022/05/17

اليوم	الفترة الصباحية	فترة الإطعام	الفترة المسائية
اليوم الأول	<p>9h00 <b>الافتتاحية الرسمية للورشات</b></p> <p>9h45-9h30 <b>محاضرة 1:</b></p> <p><b>تثمين التين الشوكي صناعيا .</b></p> <p><b>السيد مدفوني يزيد . مدير مؤسسة OPUNTIA AURES</b></p> <p>10h:00-9h45 <b>محاضرة 2:</b></p> <p><b>المشاريع البحثية للمنتجات الثانوية للتين الشوكي</b></p> <p><b>د. مصباح كاميليا</b></p> <p>10h15-10h:00 <b>محاضرة 3:</b></p> <p><b>إنشاء مؤسستي الخاصة: خطوات تحويل الفكرة إلى مشروع مجسد.</b></p> <p><b>د. تليلاني فاطمة الزهراء</b></p> <p>10h:15 <b>المنقشة</b></p> <p><b>10h:45 استراحة لتناول القهوة</b></p> <p>12h00-10h30 <b>الورشة التطبيقية للتين الشوكي</b></p> <p><b>السيد مدفوني يزيد</b></p> <p>12h00-12h30 <b>المنقشة</b></p>	13h30-12h30	<p><b>الورشة 01</b> المنتجات الثانوية الصناعية للتين الشوكي (مدفوني يزيد)</p> <p><b>الورشة 02</b> المواد الأولية لبعض المنتجات الصناعية</p> <p><b>الورشة 03</b> كيفية تصنيع مادلين خالية من الغلوتين (أ.صناح ابتسام ISTA)</p> <p><b>الورشة 04</b> طريقة صنع المشروبات (محمودي راجح PAGALE Aromes)</p> <p><b>الورشة 05</b> تجربة تحضير الحلوى القشدية (crème dessert) واستعمال مسحوق الخروب ( أ.لطرش بلال ISTA)</p> <p><b>الورشة 06</b> تجربة تحضير الياغورت (yaourt étuvé) عن طريق حليب النوق ( أ.لطرش بلال ISTA)</p> <p><b>الورشة 07</b> كيفية صنع الجبن السويسري الطازج أو الصغير (أ.صناح ابتسام ISTA)</p> <p><b>الورشة 08</b> صناعة منتجات الحلويات ( المنكهات، الملونات.. ) (محمودي راجح PAGALE Aromes و مصباح كاميليا ISTA)</p> <p><b>الورشة 09</b> تحضير زبادي مضاف إليه كروسين الزعفران ( بن شيخ ياسين INATAA)</p> <p><b>الورشة 10</b> صنع جبن عني بالبيتا كاروتين (بن شيخ ياسين INATAA)</p>

في اختتام الورشات العلمية سيتم تكريم بعض طلبة علوم التغذية