**MINISTÈRE DE L’ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**UNIVERSITE DE CONSTANTINE 3**

**FACULTÉ DE MÉDECINE**

**DÉPARTEMENT DE PHARMACIE**

**LABORATOIRE D’HYDROLOGIE-BROMATOLOGIE**

**HYDROLOGIE - BROMATOLOGIE PHARMACEUTIQUE**

**5ème ANNÉE DE PHARMACIE**

**Enseignante : Dr. KENDI Lamia**

**Volume horaire théorique : 65 heures**

1. **PROGRAMME D’ENSEIGNEMENT THÉORIQUE EN HYDROLOGIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **N° Chapitre** | **INTITULE DU CHAPITRE** |
| **1** | Introduction à l’Hydrologie |
| **2** | Analyse physico-chimique des eaux naturelles :   * 1. Caractères organoleptiques   2. Paramètres physiques   3. Paramètres chimiques      1. Eléments fondamentaux d’une eau naturelle      2. Eléments liés à la potabilité de l’eau de consommation      3. Eléments présentant un risque pour la Santé Humaine |
| **3** | Analyse Microbiologique des eaux de consommation humaine :  3.1. La colimétrie  3.2. Les agents pathogènes |
| **4** | Traitements des eaux destinées à la consommation humaine   * 1. La désinfection au Chlore/ Chloration   2. La désinfection à l’Ozone |
| **6** | La pollution des eaux naturelles   * 1. Généralités   2. Etude des paramètres physico-chimiques et Biologiques :      1. Pollution physique      2. Pollution biologique      3. Détermination de la demande chimique en oxygène      4. Détermination de la demande biologique en oxygène      5. Dosage de l’oxygène dissous      6. Dosage du carbone organique total |
| **7** | L’eau dans les Etablissements de Santé |

1. **PROGRAMME D’ENSEIGNEMENT THÉORIQUE DE BROMATOLOGIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **N° Chapitre** | **INTITULE DU CHAPITRE** |
| **1** | Analyse physico-chimique du lait et des produits laitiers |
| **2** | Analyse physico-chimique des corps gras alimentaires |
| **3** | Analyse physico-chimique des sucres alimentaires et Miel |
| **5** | Les additifs alimentaires |
| **6** | Les altérations alimentaires |
| **7** | Analyse microbiologique des aliments |
| **9** | Sureté et Sécurité Sanitaire Alimentaires (Risques alimentaires) |
| **10** | Les Compléments alimentaires |
| **11** | Alimentation, Nutrition et Santé |
| **13** | Interactions Aliments-Médicaments |
| **14** | Méthodes de conservation des aliments |
| **15** | Les Emballages Alimentaires |