

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE D'ALGER 1
FACULTÉ DE MÉDECINE D'ALGER



DÉPARTEMENT DE PHARMACIE

LABORATOIRE D'HYDROLOGIE-BROMATOLOGIE

PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS THEORIQUES EN GRADUATION DE PHARMACIE

**HYDROLOGIE - BROMATOLOGIE PHARMACEUTIQUE
5^{ème} ANNÉE DE PHARMACIE**

Programme Actualisé - Février 2015

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT THÉORIQUE

A- PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT THÉORIQUE EN HYDROLOGIE

| N° Chapitre | INTITULE DU CHAPITRE |
|----------------|---|
| 1 | Introduction à l'Hydrologie |
| 2 | Analyse physico-chimique des eaux naturelles 2.1. Caractères organoleptiques 2.2. Paramètres physiques 2.3. Paramètres chimiques i. Eléments fondamentaux d'une eau naturelle ii. Eléments liés à la potabilité de l'eau de consommation iii. 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 (MTH) |
| 4 | Traitements des eaux destinées à la consommation humaine 4.1. La désinfection au Chlore/ Chloration 4.2. La désinfection au Brome 4.3. La désinfection à l'Ozone 4.4. La désinfection au ClO ₂ |
| 5 | Les Sous-produits de la chloration de l'eau et Santé du consommateur |
| 6 | La pollution des eaux naturelles 6.1. Généralités 6.2. Etude des paramètres physico-chimiques et Biologiques : 6.2.1. Pollution physique 6.2.2. Pollution biologique 6.2.3. Détermination de la demande chimique en oxygène 6.2.4. Détermination de la demande biologique en oxygène 6.2.5. Dosage de l'oxygène dissous 6.2.6. Dosage du carbone organique total 6.2.7. Dosage des phosphates totaux 6.2.8. Dosage de l'azote total |

| | |
|---|---|
| 7 | L'eau Pharmaceutique |
| 8 | Management de la qualité et Accréditation d'un laboratoire d'Hydrologie |

B- 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 |
| 4 | Analyse physico-chimique des farines alimentaires |
| 5 | Les additifs alimentaires |
| 6 | Les altérations alimentaires |
| 7 | Analyse microbiologique des aliments |
| 8 | Les contaminants Alimentaires |
| 9 | Sureté et Sécurité Sanitaire Alimentaires (Risques alimentaires) |
| 10 | Les Compléments alimentaires |
| 11 | Alimentation, Nutrition et Santé |
| 12 | Interactions Aliments-Médicaments |
| 13 | Méthodes de conservation des aliments |
| 14 | Les Emballages Alimentaires |
| 15 | Les Vitamines |