**MOHAMED MAKNI**

Né le 23/09/1976 à Sfax, Tunisie

Marié

E. Mail : [mohamed.makni@gmail.com](mailto:mohamed.makni@gmail.com) / mohamed.makni@isbs.usf.tn

Tel 00216 22 97 86 51

**Adresse personnelle :**

Route de Lafrane Km 2,5 Châabouni 3003 Sfax, TUNISIE

**Adresse professionnelle :**

Institut Supérieur de Biotechnologie de Sfax

Département de Technologie Alimentaire

Route de la soukra Km 4, BP 1175 , Sfax TUNISIE

|  |
| --- |
| **Situation professionnelle actuelle :** |

**Maître de Conférences (ISBS)**

**Département de Technologie Alimentaire**

**Institut Supérieur de Biotechnologie de Sfax**

|  |
| --- |
| **Formation :** |

* **Dec 2018 : Habilitation Universitaire** en Génie Biologiques (École Nationale d’ingénieur de Sfax- Tunisie)

**Sujet : Comment des extraits de plantes et des biomolécules peuvent promouvoir la santé?**

* **2005/2009 :** Thèse **en Sciences Biologiques** (Faculté des Sciences de Sfax - Tunisie)

**Sujet : Etude des propriétés physico-chimiques et antioxydantes des graines (lin, citrouille, sésame, arachide) et de leurs huiles riches en Oméga 3 et Oméga 6 : Evaluation *in vivo* du pouvoir hypolipidémique, hypoglycémique et antioxydant**

* **2002/2003 :** Diplôme de Formation **en Recherche Clinique** (CLINACT- France)

**Sujet : Etudes cliniques, Informatique et pharmacovigilance**

* **2001/2002 :** Diplôme d’Études Approfondies **en Sciences et Technologies** (Université de Technologie de Compiègne- France)

**Sujet : Potentiel d’atténuation naturelle des aquifères du site contaminé de FINA / ERTVELDE (TOTAL). Caractérisation microbiologique aérobie et respirométrique**

* **2000/2001 :** CAPES (Ministère de l’Education Nationale - Tunisie)
* **1998/2000 :** Maîtrise **en Sciences Naturelles** (Faculté des Sciences de Sfax - Tunisie)
* **1995/1998 :** DUES (Diplôme Universitaire d’Etudes Scientifiques)
* **1994/1995 :** Baccalauréat **Sciences Expérimentales** Sfax –Tunisie

|  |
| --- |
| **Expérience Pédagogique :** |

* **2020/ -- : Maître de Conférences :** Département de Technologie Alimentaire. ISBS- Sfax
* **2014/ 2020 : Maître Assistant :** Département de Technologie Alimentaire. ISBS- Sfax
* **2011/ 2014 : Maître Assistant :** Département de Biotechnologie et Santé. ISBS- Sfax
* **2007/2011:** **Assistant Technologue :** Département Génie des Procédés Agroalimentaire. ISET - Sidi Bouzid.
* **2005/2007 :** **Assistant Technologue :** Département Agroalimentaire. ISET - Sidi Bouzid.
* **2004/2005 : Vacation (4,5h) :** Département Agroalimentaire. ISET - Sidi Bouzid.
* **2004/2005 : Participation à l’enseignement de la formation 21-21.** ISET - Sidi Bouzid.

|  |
| --- |
| **Activité pédagogique :** |

***Coordination Pédagogique :***

* **Coordinateur du Parcours Nutrition et Santé** (Licence Appliquée en Sciences des Aliments) à ISBS Sfax depuis sa création AU 2016/ 2017, jusqu’à présent,
* **Membre de la commission de coordination de Master** Innovation et Marketing Alimentaire à ISBS Sfax depuis AU 2018/2019 jusqu’à présent,
* **Membre de la commission de coordination de Master** Technologie Alimentaire à ISBS Sfax depuis AU 2012/2013 jusqu’à présent.

***Cours et Travaux pratiques :***

* Nutrition et Santé (Licence LASA/Oleo)
* Bases de la Toxicologie (Licence LASA /LAB)
* Physiopathologie métabolique (Master BM)
* Pharmacologie Appliquée (Master BM)
* Bases de la Nutrition (Master IMA, MIIA)
* Nutrition et Toxicologie (Master IMA, MIIA)
* Biologie cellulaire (Licence LASA/LAB)
* Physiologie Animale (Licence LASA/LAB)
* Toxicologie Moléculaire (Master BM)
* Molécules Bioactives (Master TA)
* ….

|  |
| --- |
| **Activité d’encadrement :** |

***Encadrement et Co-encadrement de Thèse :***

1. **Anfel Kadhem Jalleb (Université de Sfax, Tunisie)**

**Sujet:** Study of Physiological and Histopathological effect of chronic Aluminum Toxicity in rats **(2021/2022)**

1. **Hayder Abra Naceur Khlifaoui (Université de Sfax, Tunisie)**

**Sujet :** Prevalence and implications of overweight and obesity in children’s health and learning behavior **(2021/2022)**

1. **Omar Hameed (Université de Sfax, Tunisie)**

**Sujet:** *In vitro, In vivo* Studies on Antioxidant and Anti-Parasitic Activities of Compounds Isolated from Natural products **(2020/2021)**

1. **Melle Raoua Jemai (Université de Sfax, Tunisie)**

**Sujet :** Valorisation des extraits naturels : implication dans le cas de la régulation du métabolisme glucidique et lipidiques. **(Thèse soutenue en Mars 2020).**

1. **Mr Redouane Haskoury (Université Sidi Mohamed Ben Abdallah, Fez Maroc)**

**Sujet :** Miel de caroubier et propolis : Caractérisation physicochimique et étude pharmacologique

**(Thèse soutenue en Novembre 2018).**

1. **Mme Wafa Ben Ajmia Selmi** **(Université de Sfax, Tunisie)**

**Sujet**: Contribution à la valorisation du grenadier (*Punica granatum* Nana) : évaluation alimentaire et thérapeutique et mise en place d’une stratégie de contrôle de la colonisation du poulet de chair par Salmonelle. **(Thèse soutenue en Décembre 2016).**

***Encadrement de plus de 23 Masters de recherches et Masters Professionnels***

***Encadrement de plus de 40 Projets de Fin d’Études en collaboration avec des industriels et des centres de recherches***

Au-delà de l’aspect numérique, j’accorde une grande importance au suivi professionnel des étudiants dont je participe à la formation et à la nécessité d’élaborer et de signer des conventions de recherche et/ou de partenariat avec des entreprises et des laboratoires de recherche pour permettre de réaliser leurs travaux de recherche dans les meilleures conditions.

Ces Universités, entreprises et laboratoires de recherche sont :

* Faculté des Sciences Agriculture, Industrie Alimentaire et Protection de l’environnement, Université Lucian Blaga de SIBIU, ROMANIA
* Faculté de Biotechnologie, Université Catholique de Porto, PORTUGAL
* Faculté de Bioscience et Technologie Agroalimentaire, Université Degli Studi TERAMO, ITALY
* Laboratoire Sciences de la vie (Université de TSUKUBA, JAPAN)
* Laboratoire de Physiologie-Pharmacologie & Santé Environnementale (FES, MAROC)
* Laboratoire Génie Enzymatique et Microbiologie (ENIS, TUNISIE)
* Laboratoire de Parasitologie (FMS, TUNISIE)
* Laboratoire de l’ONH
* Clinique Essalema
* Hôpital Hedi Chaker Sfax
* Entreprise SIMED
* Entreprise PHARMACARE
* Entreprise EL MANHLA
* Entreprise LA ROSE BLANCHE
* Entreprise CHO CAMPANY
* ….

|  |
| --- |
| **Activités de Recherche :** |

|  |
| --- |
| **Publications :** |

Auteur d’une trentaine d’articles scientifique.

Concernant mes publications dans des revues internationales, une étude sur Scopus et Google Scholar permet de quantifier ma production de la façon suivante :

**Author ID: 55959306900**

[**http://orcid.org/0000-0002-6158-587X**](https://www.scopus.com/redirect.uri?url=http://www.orcid.org/0000-0002-6158-587X&authorId=55959306900&origin=AuthorProfile&orcId=0000-0002-6158-587X&category=orcidLink)

Mes publications, **sont citées plus de 1800 fois** dans d’autres articles et elles incluent presque 70 co-auteurs différents. Une analyse de leur impact peut également être réalisée au travers du calcul du **‘H index’** **qui est égal à** **24.** La somme des impacts facteurs de toutes mes publications atteint pour l’année 2021, la valeur de **plus de 80.**

1. El-Haskoury, R., Al-Waili, N., Kamoun, Z., **Makni, M.,** Al-Waili, A., Lyoussi, B. **Antioxidant activity and protective effect of propolis against carbon tetrachloride-induced liver and kidney injury by modulation of oxidative parameters.** Veterinary World, **(2021)**
2. Raoua Jemai, Riadh Drira**, Mohamed Makni,** Hamadi Fetoui and Kazuichi Sakamoto. **Colocynth (Citrullus colocynthis) seed extracts attenuate adipogenesis by down-regulating PPARγ/SREBP-1c and C/EBPα in 3T3-L1 cells.** Food Bioscience **(2020)**
3. Redouan EL-HASKOURY, Noori Al-Waili, Zeineb Kammoun, Hamza Al-Waili, **Mohamed MAKNI** and Badiaa LYOUSSI**. Antioxidant activity and Protective effect of Carob Honey in CCL4- induced kidney and liver injury.** Archives of Medical Research **(2018)**

## Ameny Farhat-Khemakhem, Monia Blibech, Ines Boukhris, Mohamed Makni, Hichem Chouayekh. Assessment of the potential of the multi-enzyme producer Bacillus amyloliquefaciens US573 as alternative feed additive. Journal of the Science of Food and Agriculture (2018)

1. Raoua Jemai, Riadh Drira, Hamadi Fetoui, **Mohamed Makni** and Kazuichi Sakamoto. **Colocynth (Citrullus colocynthis) Flesh Extract Suppresses Adipogenesis by Down-Regulating Adipogenic Transcription Factors and Their Target Genes in 3T3-L1 Preadipocytes.** Food and Nutrition Sciences **(2018)**
2. **Mohamed Makni**, Raoua Jemai, Walid Kriaa, Yassine Chtourou and Hamadi Fetoui. **Citrus limon from Tunisia: Phytochemical and Physicochemical Properties and Biological Activities** **(2017).** BioMed Research International **(2018)**
3. [Hanen El Abed](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub#!), [Mouna Chakroun,](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub#!) [Imen Fendri,](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub" \l "!) **[Mohamed Makni](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub" \l "!)**[,](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub" \l "!) [Mohamed Bouaziz,](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub" \l "!) [Noureddine Drira,](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub" \l "!) [Hafedh Mejdoub,](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub" \l "!) [Bassem Khemakhem](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216319060?via%3Dihub" \l "!). **Extraction optimization and in vitro and in vivo anti-postprandial hyperglycemia effects of inhibitor from Phoenix dactylifera L. parthenocarpic fruit****.** [Biomedicine & Pharmacotherapy](http://www.sciencedirect.com/science/journal/07533322) **(2017)**

## [Ben Ajmia Wafa](http://www.pubfacts.com/author/Ben+Ajmia+Wafa), [Mohamed Makni](http://www.pubfacts.com/author/Mohamed+Makni), [Sonda Ammar](http://www.pubfacts.com/author/Sonda+Ammar), [Lamia Khannous](http://www.pubfacts.com/author/Lamia+Khannous), [Amal Ben Hassana](http://www.pubfacts.com/author/Amal+Ben+Hassana), [Mohamed Bouaziz](http://www.pubfacts.com/author/Mohamed+Bouaziz), [Nour Eddine Es-Safi](http://www.pubfacts.com/author/Nour+Eddine+Es-Safi), [Radhouane Gdoura](http://www.pubfacts.com/author/Radhouane+Gdoura) (2016). [Antimicrobial effect of the Tunisian Nana variety Punica granatum L. extracts against Salmonella enterica (serovars Kentucky and Enteritidis) isolated from chicken meat and phenolic composition of its peel extract.](http://www.pubfacts.com/detail/27776287/Antimicrobial-effect-of-the-Tunisian-Nana-variety-Punica-granatum-L-extracts-against-Salmonella-ente) International Journal of Food Microbiology (2017)

1. [Mouna Chakroun, Bassem Khemakhem, Hazem Ben Mabrouk, Hanen El Abed, **Mohamed Makni**, Mohamed Bouaziz, Noureddine Drira, Naziha Marrakchi,](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216311118?via%3Dihub#!) [Hafedh Mejdoub.](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0753332216311118?via%3Dihub" \l "!) **(2016). Evaluation of anti-diabetic and anti-tumoral activities of bioactive compounds from Phoenix dactylifera L's leaf: In vitro and in vivo approach.** [Biomedicine & Pharmacotherapy](http://www.sciencedirect.com/science/journal/07533322) **(2017)**
2. Redouan EL-HASKOURY, Walid KRIAA, Badiaa LYOUSSI and **Mohamed MAKNI. (2016). Ceratonia siliqua honeys from Morocco: Physicochemical properties, mineral contents and antioxidant activities.** Journal of Food and Drug Analysis **(2017)**
3. Yassine Chtourou, Ahlem Ben Slima, **Mohamed Makni**, Radhouane Gdoura, Hamadi Fetoui**.** [**Naringenin protects cardiac hypercholesterolemia-induced oxidative stress and subsequent necroptosis in rats**](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1734114015000717)**.** Pharmacological Reports**(2015)**

## [Makni Mohamed](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=55959306900&amp;eid=2-s2.0-84926319664), [Haddar Anissa](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=23992013300&amp;eid=2-s2.0-84926319664), Ben[Fraj Amor](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=37050753300&amp;eid=2-s2.0-84926319664), [Zeghal Najiba.](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=6603531821&amp;eid=2-s2.0-84926319664) (2011). [Physico-Chemical Properties, Composition, and Oxidative Stability of Olive and Soybean Oils Under Different Conditions](http://www.scopus.com/record/display.url?eid=2-s2.0-84926319664&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=mohamed+makni&sid=00815F0219C0A3B56BA366926616A840.WXhD7YyTQ6A7Pvk9AlA%3a30&sot=b&sdt=b&sl=26&s=AUTHOR-NAME%28mohamed+makni%29&relpos=0&relpos=0&citeCnt=0&searchTerm=AUTHOR-NAME%28mohamed+makni%29). [International Journal of Food Properties](http://www.scopus.com/source/sourceInfo.url?sourceId=29501&origin=recordpage) (2015)

# [Chtourou Yassine](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=56438062800&amp;eid=2-s2.0-84913554338), [Fetoui Hamadi](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=8925845600&amp;eid=2-s2.0-84913554338), [Jemai Raoua](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=56433324800&amp;eid=2-s2.0-84913554338), [Ben Slima Ahlem](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=55229389700&amp;eid=2-s2.0-84913554338), [Makni Mohamed](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=55959306900&amp;eid=2-s2.0-84913554338), [Gdoura Radhouane](http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=23396580400&amp;eid=2-s2.0-84913554338) (2014). Naringenin reduces cholesterol-induced hepatic inflammation in rats by modulating matrix metalloproteinases-2, 9 via inhibition of nuclear factor κb pathway . [European Journal of Pharmacology](http://www.scopus.com/source/sourceInfo.url?sourceId=21333&origin=recordpage) (2015)

1. Assaad Sila, Zeineb Kamoun, Zohra Ghlissi, **Mohamed Makni**, Moncef Nasri, Zouhaier Sahnoun, Naima Nedjar-Arroume, Ali Bougatef**. Ability of natural astaxanthin from shrimp by-products to attenuate liver oxidative stress in diabetic rats.** [Pharmacological Reports](http://www.scopus.com/source/sourceInfo.url?sourceId=130063&origin=recordpage) (**2015**)

## Assaad Sila , Zohra Ghlissi, Zeineb Kamoun, Mohamed Makni, Moncef Nasri, Ali Bougatef, Zouheir Sahnoun (2014). Astaxanthin from shrimp by-products ameliorates nephropathy in diabetic rats. European Journal of Nutrition. (2015)

1. **Mohamed MAKNI,** Anissa Haddar and Najiba ZEGHAL **(2011). Antioxidant, free radical-scavenging, antimicrobial activities of Ajuga iva leaf extracts. I**nternational Journal of Food Properties **(2013)**
2. **Mohamed MAKNI,** Yassine Chtourou, El Mouldi Garoui, Tahia Boudawara, Hamadi Fetoui**. Carbon tetrachloride-induced nephrotoxicity and DNA damage in rats: Protective role of Vanillin**. Human and Experimental Toxicology (**2012)**
3. **Mohamed MAKNI,** Yassine CHTOUROU, Hamadi FETOUI, ELMouldi GAROUI, Chama MAROUANI, Choumous KALLEL, Najiba ZEGHAL. **Erythrocyte oxidative damage in rat treated with CCl4: protective role of vanillin.** Toxicology and Industrial Health (**2012)**
4. **Mohamed Makni,** Yassine Chtourou, Mohamed Barkallah and Hamadi Fetoui**. Protective effect of vanillin against carbon tetrachloride (CCl4)-induced oxidative brain injury in rats**. Toxicology and Industrial Health (**2012)**
5. **Mohamed MAKNI,** Yassine Chtourou, Hamadi Fetoui, El Mouldi Garoui, Tahia Boudawara, Najiba Zeghal**. Evaluation of the antioxidant, anti-inflammatory and hepatoprotective properties of Vanillin in carbon tetrachloride-treated rats.** European Journal of Pharmacology. **(2011)**
6. **Mohamed MAKNI**, Mediha Sefi, El Mouldi Garoui, Hamadi Fetoui, Tahia Boudawara, Najiba Zeghal.  **Dietary polyunsaturated fatty acid prevents hyperlipidemia and hepatic oxidant status in pregnant diabetic rats and their macrosomic offspring.** Journal of Diabetes and Its Complications. **(2011)**
7. Walid KRIAA, Hamadi FETOUI\*, **Mohamed MAKNI\***, Najiba ZEGHAL, Nour-Eddine DRIRA. **Phenolic contents and antioxidant activities of date palm (phoenix dactylifera l.) Leaves.** International Journal of Food Properties. **(2011)**
8. Wacim Bejar, Ameny Farhat, Slim Smaoui, **Mohamed Makni,** Mounira Ben Farhat, Badis Abdelmalek, Lotfi Mellouli, Emmanuelle Maguin, Samir Bejar and Hichem Chouayekh. **Selection of Lactobacillus plantarum CTM 50371 as a new probiotic candidate based on in vitro functional properties.** Biotechnology and Bioprocess Engineering **(2011).**
9. Hamadi Fetoui, **Mohamed MAKNI,** El Mouldi Garoui, Najiba Zeghal. **Toxic effects of lambda-cyhalothrin, a synthetic pyrethroid pesticide, on the rat kidney: Involvement of oxidative stress and protective role of ascorbic acid.** Experimental and Toxicologic Pathology, **(2010)**
10. Mediha SEFI, Hamadi FETOUI\*, **Mohamed MAKNI\***, Najiba Zeghal. **Mitigating effects of antioxidant properties of Artemisia campestris leaf extract on hyperlipidemia, advanced glycation end products and oxidative stress in alloxan-induced diabetic rats**. Food and Chemical Toxicology **(2010)**
11. **Makni Mohamed,** Fetoui Hamadi, Gargouri N.Kamel, Garoui Mmouldi, & Zeghal Najiba **(2010). Antidiabetic effect of flax and pumpkin seed mixture powder: effect on hyperlipidemia and antioxidant status in alloxan diabetic rats.** Journal of Diabetes and Its Complications. **(2011)**
12. **Makni Mohamed,** Fetoui Hamadi, Gargouri N.Kamel, Garoui Mouldi, Jaber Hazem, Makni Jamel, Boudawara Tahia, & Zeghal Najiba**. Hypolipidemic and hepatoprotective seeds mixture diet rich in ω-3 and ω-6 fatty acids.** Food and Chemical Toxicology, **(2010)**.
13. **Makni Mohamed,** Fetoui Hamadi, Gargouri N.Kamel, Garoui, Mouldi, Jaber Hazem, Makni Jamel, Boudawara Tahia, & Zeghal Najiba**. Flax and Pumpkin seeds mixture ameliorates diabetic nephropathy in rats.** Food and Chemical Toxicology, **(2010)**.
14. **Makni Mohamed,** Fetoui Hamadi, Gargouri N.Kamel, Garoui Mouldi, Jaber Hazem, Makni Jamel, Boudawara Tahia, & Zeghal Najiba**. Hypolipidemic and hepatoprotective effects of Flax and Pumpkin seed mixture rich in ω-3 and ω-6 fatty acids in hypercholesterolemic rats.** Food and Chemical Toxicology, **(2008)**
15. Raoua JEMAI, **Mohamed Makni**, Amina DHIEB and Hamadi Fetoui. **Malva parviflora from Tunisia: phytochemical properties and biological activities**. (in progress)
16. Mouna Chakroun, **Mohamed Makni**, Bassem Khemakhem, Walid Kriaa, Zeineb Kammoun, Noureddine Drira and Hafedh Mejdoub. **Analgesic and anti-inflammatory activities of the Phoenix dactylifera L. leaves extracts.** (in progress)
17. Raoua JEMAI, Riadh DRIRA, **Mohamed MAKNI**, Kazuichi SAKAMOTO. **Anti-obesity effect of the seeds of Coloquinte (Citrullus colocyntis) extract characterized by modulating genes** (in progress).
18. Raoua JEMAI, Riadh DRIRA,hamada Fetoui, Kazuichi SAKAMOTO, **Mohamed MAKNI. Suppresssive effect of hydroethanolic extract of Crust of Colocynth (Citrullus colocynthis) on the differentiation of 3T3-L1 preadipocytes and identification of its bioactive compounds.** (in progress).
19. Raoua JEMAI, Riadh DRIRA, Kazuchi SAKAMOTO, **Mohamed MAKNI. Zest of Lemon (Citrus Limon) extract inhibit lipid droplet accumulation of 3T3-L1 preadipocytes** (in progress).

|  |
| --- |
| **Brevet :** |

**La matière grasse laitière anhydre (MGLA / SMEN) : effet de l’ajout du romarin sur la qualité physicochimique, sensorielle, et nutritionnelle de trois différents types (2012).**

Ines Maalej Achouri**, Mohamed Makni,** Emna Hamdi, Aymen Braik et Asma Naïmi. **N° : TN2012/0408**

**Projets Internationaux**

* **Coordinateur International du Projet Erasmus Plus (2017/2021).**

**Action Clé 2:** Strategic Platform for Ameliorating Tunisian Higher Education on Food Sciences and Technology **(SPAAT4FOOD) 585729-EPP-1-2017-1-TN-EPPKA2-CBHE-JP**

* **Membre et Coordinateur WP Gouvernance du Projet Erasmus Plus (2021/2024)**

**Action Clé 2: Biotech-Tunisia**, Modernisation de la formation en Biotechnologie en vue d'une meilleure employabilité des diplômés en Tunisie. **610246-EPP-1-2019-1-TN-EPPKA2-CBHE-SP**

* **Membre et Coordinateur National ; Création réseau partenariat professionnel « Relation Université / Entreprise »** (Université de Sfax) dans le cadre du Projet Tempus « Développement de partenariats Universités-Entreprises dans le domaine des sciences et technologies du vivant en Tunisie » **N° : 530-312** **(2012 / 2016)**

|  |
| --- |
| **Participation et Organisation de plus de 50 Congrès Internationaux :** |

*7 Actes de congrès et mini Conférences,*

*43 Organisations, Assistances et Présentations par Affiche, Orale.*

**Activités en matière d’administration et autres responsabilités collectives :**

* **Directeur des stages** à l’Institut Supérieur de Biotechnologies de Sfax (De 2017 à 2020),
* **Coordinateur International du Projet Erasmus Plus** (**Action Clé 2:** Strategic Platform for Ameliorating Tunisian Higher Education on Food Sciences and Technology (SPAAT4FOOD) 585729-EPP-1-2017-1-TN-EPPKA2-CBHE-JP- 2017/2020
* **Point contact du programme Erasmus Plus** à l’Institut Supérieur de Biotechnologie de Sfax, Université de Sfax
* **Coordinateur du parcours Nutrition et Santé** au sein du Département Technologie Alimentaire à l’ISBS depuis l’Année Universitaire 2016/2017
* **Membre du conseil scientifique de l’ISBS** (2014/2020)
* **Membre de la commission de coordination de Master** Innovation et Marketing Alimentaire à ISBS Sfax depuis AU 2018/2019
* **Membre de la commission de coordination de Master** Technologie Alimentaire à ISBS Sfax depuis AU 2012/2013
* Membre du **Bureau de Partenariat Professionnel BPP** à l’Université de Sfax
* **Vice Editor in Chief** dans le **“Mediterranean Journal of Food Science and Technology”** ([www.mjfst.spaat4food.com](http://www.mjfst.spaat4food.com)) (in progress)
* **Membre éditeur** dans le Journal **Pharmacologia** (ISSN 2044-4648)
* **Membre éditeur** dans le Journal **Bio Med Research International (Biochimie) (ISSN: 2314-6133 (Print) ISSN: 2314-6141 (Online) DOI: 10.1155/2738)**
* **Referee** pour diverses revues internationales à comité de lecture :
  + Bio Med Research International
  + Journal of diabetes and its complication
  + Food and chemical Toxicology
  + International journal of Food properties
  + Toxicology and industrial Health
  + Human and experimental toxicology
  + Pharmacologia
  + Oxidative Medicine and Cellular Longevity
  + ……
* **Membre de jury** de soutenances de plusieurs HU, Thèses, Masters et PFEs

|  |
| --- |
| **Organisation & Participation à des stages et Workshops:** |

* **Juillet 2019: Rising the Quality of Student’s Internship in Industry (Erasmus + SPAAT4FOOD)** Université Lucian Blaga SIBIU, Romanie **(Coordinateur)**
* **Avril 2019 : Innovative Teaching Tools II (Erasmus + SPAAT4FOOD)** Université UNITE, Italie **(Coordinateur)**
* **Juillet 2018: Innovative Teaching Tools I (Erasmus + SPAAT4FOOD)** Université Catholique de Porto, Portugal **(Coordinateur)**
* **Janvier 2018: Grant Holder Meeting** “**Financial Rules for the use of EU Grant**” (Erasmus + SPAAT4FOOD) MCE (Management Centre Europe) Bruxelles (Belgique)
* **2016 : Programmation Neurolinguistique** (1st, 2nd and 3rd levels, ISBS, Université de Sfax)
* **2014: “Business Plan: «Learn transferable skills related to business and management, create your own business opportunity and develop a tailor-made business plan step by step »** animé par Pr Benedict Sas, Université de Gant (Belgique) / Université de Sfax

# 2013 : Entrepreneuriat, animé par Pr. Raymond Guillouzo, Université de Rennes France

* **12h / 2012: Teacher training: Successful first course** Université de Sfax
* **12h / 2012: Teacher training: Cognitive Psychology and active learning** Université de Sfax

# 2011: Elsevier: How to write great papers: From title to references, from submission to revision, (Elsevier Amsterdam)

* **2009**: **B.E.S. Solutions to your laboratory from *Thermo Fisher Scientific***,(Université de Sfax)
* **2007: B.E.S: *Sigma-Aldrich* biological sciences.** (Institut Pasteur Tunis)
* **2003 : Attaché de Recherche Clinique,** Les laboratoiresL’OREAL / NESTLE – Paris, France
* **2002/2003 : Attaché de Recherche Clinique,** CLINACT – Paris, France
* **2001/2002: Stage DEA, Dép. Génie Chimique,** Université de Technologie de Compiègne UTC, France.

|  |
| --- |
| **Langues :** |

* **Arabe :** **Langue Maternelle,**
* **Français et Anglais :**
* Comprendre (Écoute & Lecture), **Compétant (Niveau Européen : C2)**
* Parler, **Compétant (Niveau Européen : C2)**
* Écrire, **Compétant (Niveau Européen : C2)**

|  |
| --- |
| **Associations Scientifiques :** |

* Association Méditerranéenne des Industries Agroalimentaire, (AMIA),
* Association Maghrébine de Sécurité Sanitaire des Aliments (AMSSA)
* Association Tunisienne de Physiologie & de Bio-surveillance de l’Environnement (ATPBE)