



Appel à candidature

Objet : Cours de formation en ligne du programme e-ITEC.

- P.J (02) : - Brochure de formation du thème « Recent advances in harvest technologies in fisheries » ;
- Brochure de formation du thème « Quality assurance of fish and fishery products .

Dans le cadre de la coopération Maroc-Inde et la mise en œuvre du programme e-ITEC, j'ai l'honneur de vous informer que l'Institut Central des Technologies des Pêches de l'Inde organise des cours de formation en ligne , dispensés en langue anglaise et sous les thèmes suivants :

- **Recent advances in harvest and post-harvest technologies in fisheries , du 22 au 31 Août 2022 ;**
- **Quality assurance of fish and fishery products, du 19 Septembre au 01 Octobre 2022.**

Il est à signaler que l'inscription à ces cours de formation doit être faite via le lien relatif à ces formations dans le site : <https://www.itecgoi.in> sur la base du premier venu, premier servi.

1- Domaines clés du cours de formation sous le thème « Recent advances in harvest and post-harvest technologies in fisheries »

- Technologies améliorées et rentables pour la capture du poisson et la pêche responsable ;
- Développement et standardisation de différents protocoles et pratiques post-capture, de la valeur ajoutée et des techniques d'emballage ;
- Techniques avancées d'extraction de produits biomédicaux, pharmaceutiques et industriels à partir d'organismes aquatiques ;
- Outils et approches biotechnologiques modernes pour le diagnostic et la surveillance des maladies des poissons ;
- Contrôle de la qualité, gestion et maintien des normes de sécurité alimentaire dans le poisson et les produits à base de poisson ;
- Conception et développement d'outils et de techniques de capture et de stockage des poissons ;



- Techniques innovantes de gestion de vulgarisation, développement de la chaîne de valeur, genre et entrepreneuriat dans la pêche pour la sécurité des moyens de subsistance.

2- Domaines clés du cours de formation sous le thème « Quality assurance of fish and fishery products »

- Fondamentaux de la fabrication des produits de la mer ;
- Indices de qualité des produits de la mer ;
- Evaluation sensorielle des produits de la mer ;
- Dangers physiques dans les produits de la mer ;
- Substances pharmacologiques actives dans les produits de la mer ;
- Pesticides, HAP et DIOXINE dans les produits de la mer ;
- Virus dans les produits de la mer ;
- Bactéries importantes pour la santé publique dans les produits de la mer ;
- Stratégies de croissance et de survie des facteurs pathogènes ;
- Méthodologies d'assurance qualité;
- Règles de sécurité alimentaire ;
- Législation de l'Union Européenne en matière d'hygiène ;
- Mise en place de l'HACCP dans l'industrie des produits de la mer ;
- Mise en œuvre de la norme ISO 22000 : 2005 FSMS dans l'industrie des produits de la mer;
- Normes de sécurité alimentaire ;
- Accréditation des laboratoires ;
- Validation des méthodes d'essai et interprétation ;
- Méthodes rapides de détection des dangers microbiens dans les produits de la mer ;
- Substitution d'espèces dans les produits de la mer.

3- Remarques importantes :

- Les candidats retenus doivent contacter le Service de la Gestion des Compétences et de la Formation Continue des Fonctionnaires pour assurer le suivi des cours de formation en ligne ;
- Le présent appel à candidature sera publié au niveau de l'intranet et la plateforme pédagogique du Département « Digital Learning MPM » respectivement via les liens suivants :

- <http://intranet.mpm.gov.ma/>
- <https://digitallearning.mpm.gov.ma/>

4. Contact d'informations :

Service de la Gestion des Compétences et de la Formation Continue des Fonctionnaires

Tél : 05 37 68 80 23

Tél : 06 39 88 91 16 / 06 59 33 92 17

Email : formationcontinue@mpm.gov.ma

La Secrétaire Générale

Signé: Mme Zaida DRIOUICH

