



Food Safety in the Mediterranean

WORKSHOP

Techniques in Food Safety

Institut Agronomique et Vétérinaire HASSAN II, Morocco



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Dans le cadre du projet de Master intitulé « FOSAMED, (Enhancing Food Safety in the Mediterranean) », l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II a organisé une formation du 17 au 21 juillet 2023. Cette formation, qui vise à renforcer les compétences et les connaissances des enseignants, cadres et techniciens participants, a réuni près de 50 personnes de quatre institutions marocaines (l'Université Ibn Tofail de Kénitra, l'Ecole Nationale d'Agriculture (ENA) de Meknès, l'Université Mohamed Prepmier (UMP) d'Oujda) ainsi que de l'Université d'Evora du Portugal, l'Université de Barcelone et UNIMED.

La formation a été assurée par les enseignants de la filière des Industries Agroalimentaires (IAA) et a porté sur des aspects théoriques et pratiques relatifs aux technologies de fabrication et les techniques d'analyse des denrées alimentaires (l'huile d'olive, lait, viande, céréales, fruits et légumes, produits de terroir, etc.). La formation a également abordé la démarche qualité, la gestion des risques (HACCP) et les bonnes pratiques sanitaires de fabrication et d'hygiène. La formation s'est achevée par la visite de la coopérative MABROUKA de valorisation industrielle des filières lait et viandes. Vous trouvez ci-joint le programme de la formation.



Workshop AGENDA

	Monday 17	Tuesday 18	Wednesday 19	Thursday 21	Friday 22
09:00-09:30h	Accueil des participants				
09:30-10:30h	Lait et produits laitiers : Procédés de fabrication <u>Pr Guimimi Fadwa</u>	Travail en équipe pour la préparation des modules communs du Master FoSaMed	Huile d'olive : Secteur, technologie et BPF de la filière oléicole <u>Pr Rouas Siham</u>	Produits de terroir : labélisation et réglementation ; <u>Pr ZRIRA Saadia</u> <u>Pr MAHRACH kawtar</u>	10h-15h Visite de la coopérative Mabrouka (valorisation du lait et de la viande)
10:30-11:30h					
11:00-11:30h	Pause café	Pause café	Pause café		
11:30-13:00h	Lait et produits laitiers : BPF <u>Pr Guimimi Fadwa</u>	Travail en équipe pour la préparation des modules communs du Master FoSaMed		Contrôle chimique et analyse sensorielle du miel <u>Pr MAHRACH kawtar</u>	
13:00h	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
14:30-18:00h	Contrôle de qualité (chimique et microbiologique) du lait <u>Pr ZRIRA Saadia</u> <u>Pr Lamrani Khadija</u>	Atelier HACCP : analyse des dangers cas du lait pasteurisé <u>Pr Kaanane Amar</u>	Contrôle de la qualité de l'huile d'olive (analyse chimique et sensorielle) <u>Pr Janati Idrissia</u> <u>Chihab moustapha</u>	Travail en équipe pour la préparation des scripts des modules du MOOC	16h-18h Réunion du Comité de Gestion de FoSamed



Food Safety in the Mediterranean

fosamed.eu



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

EUROPEAN PARTNERS



MOROCCAN PARTNERS



ASSOCIATED PARTNER

