



CURSO: “TÉCNICO EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS *HALAL*” - II EDICIÓN -

(8 de Octubre-16 de Diciembre de 2012)

INTRODUCCIÓN

Educaislam, es un centro de formación impulsado por [Junta Islámica](#), dedicado al aprendizaje y la enseñanza del Islam en sus diferentes dimensiones (cultural, política, económica, religiosa, etc.). La creciente demanda por parte de la sociedad actual sobre temáticas relacionadas con el Islam y los musulmanes ha hecho necesaria la creación de un espacio de aprendizaje dinámico y plural.

PRESENTACIÓN

Halal es un concepto global que hace referencia al conjunto de prácticas y conductas que son permitidas, lícitas, según la *Shariah* o Ley Islámica. En la actualidad la industria *Halal* está creciendo, por lo que existe una especial demanda de personal cualificado, para garantizar con calidad las distintas etapas de la producción de un alimento *Halal*.

OBJETIVOS

Por ello se ha organizado este segundo **Curso de Formación para Técnicos en Producción de Alimentos *Halal***, que incrementará el conocimiento de los participantes, en aspectos como el Sacrificio *Halal*, el Bienestar Animal, la manipulación de alimentos, la trazabilidad o el uso de ingredientes y aditivos. Especialmente se persigue el objetivo de:

- ⌚ Proveer el conocimiento teórico y práctico de las distintas fases de operatividad y producción alimentaria *Halal* dentro de una industria.
- ⌚ Formar en el mantenimiento de unas prácticas profesionales y códigos éticos que garanticen el funcionamiento del sistema de producción *Halal*.
- ⌚ Dar a conocer la normativa *Halal* española, europea e internacional.

METODOLOGÍA

Se ha preparado una **metodología** de estudio estructurada, semipresencial. Incluye distintos módulos de contenidos, que abordan desde los aspectos más generales a los más específicos. Se realizarán evaluaciones, ejercicios, exámenes y prácticas. El Curso cuenta, con una plataforma virtual permanente desde donde se mantendrán foros de debate. Además se llevará a cabo una sesión presencial inicial y otra al final, para la realización de las prácticas.

DESTINATARIOS

El Curso está destinado a personas interesadas en desarrollar actividades profesionales en cualquiera de las etapas de producción *Halal*, como Manipuladores de alimentos, Técnicos de producción, Jefes de cocina, Matarifes u operarios de despiece.

PROGRAMA

El programa del curso está orientado e impartido por expertos en legislación alimentaria islámica, sabios en *Shariah* e Islam y profesionales de la industria, que permitirán un aprendizaje que garantiza que el alumnado recibirá las herramientas, documentación y conocimientos necesarios para ser Técnico en Producción de Alimentos *Halal*.

Para ello se han desarrollado las siguientes actividades:

Sesión presencial del Curso

Fecha: A lo largo del mes de noviembre habrá una sesión presencial. La fecha exacta se comunicará a los alumnos matriculados al inicio del curso

Lugar: Campus Rabanales, aula B14 del aulario Averroes, Universidad de Córdoba

09:30hrs – **Apertura y bienvenida al Curso**

Sr. D. José Carlos Gómez vicerrector de la universidad de Córdoba

Sra. D^a Natalia Andújar, directora académica

Sr. D. Hanif Escudero, director de contenidos

Sra. D^a Salud Serrano, profesora del curso

Seminario “Halal, un concepto global”

Fecha: A lo largo del mes de noviembre habrá un Seminario, como continuación de la sesión presencial del Curso. La fecha exacta se comunicará a los alumnos matriculados al inicio del curso

Lugar: Campus Rabanales, aula B14 del aulario Averroes, Universidad de Córdoba

10:00hrs – **Sra. D^a Isabel Romero**

Directora general del Instituto Halal.

Halal, una puerta a la integración y a la apertura de nuevos mercados

10:30hrs - **Sra. D^a Manuela Jodral**

**Catedrática del área de nutrición y bromatología
de la Universidad de Córdoba.**

Bromatología y seguridad de los alimentos *Halal*

11:00hrs - **Desayuno *Halal***

Un pequeña degustación

12:00hrs – **Sr. D. Abdelatif Bilal Ibn Samar Lagarriga**

Presidente de la asociación de consumidores y usuarios Vida Halal.

Pautas de consumo y Consejos básicos de compra de alimentos *Halal*

12:30hrs – **Sr. D. Mustapha Hassane /Sr. D. Said Bouzraa**

Imam de Junta Islámica / Auditor Jefe del Instituto Halal

Una visión espiritual y científica de lo *Halal*

13:00hrs - **Preguntas y debate**

Formación online - Elearning

Módulo 0: Instrucciones del Curso

Día 8 a 14 de Octubre

Grupo Tecnológico.

Instrucciones generales, Uso de la Plataforma Online, Resolución de dudas y cuestiones específicas de carácter técnico.

Módulo 1: Introducción al Islam

Del 15 al 21 de Octubre

Mustapha Hassane

Aspectos generales de la cultura y la religión islámica. Los pilares del Islam. Los fundamentos religiosos del concepto *Halal*. Definición de *Halal*, *Haram* y *Masbouq*.

Módulo 2: *Halal*, un concepto global

Del 22 de Octubre al 4 de Noviembre

Hanif Escudero

Alcance y límites del concepto *Halal*. Condiciones generales *Halal*. Sectores de aplicación de *Halal*. Visión internacional del mercado *Halal*.

Módulo 3: La Certificación *Halal*: Herramienta de confianza

Del 5 al 18 de Noviembre

Muhammad Escudero

Requisitos y Procedimientos de la certificación *Halal*. El valor de una certificación. Herramientas y mecanismos prácticos para la implantación de una Certificación *Halal*.

Módulo 4: La seguridad en la elaboración de alimentos *Halal*

Del 19 de Noviembre al 2 de Diciembre

Salud Serrano y Pedro Pablo Rodríguez

La Manipulación de los alimentos *Halal*. La importancia de las materias primas. Uso y límites del uso de aditivos. Trazabilidad. El riesgo de contaminaciones cruzadas.

Módulo 5: Bienestar y sacrificio de los animales en el Islam

Del 3 al 16 de Diciembre

Said Bouzraa

Bienestar animal en el contexto *Halal*, Métodos de sacrificio, Utensilios y técnicas más comunes. La importancia del etiquetado. Puntos en común y divergencias entre las distintas normas europeas e internacionales

Prácticas

Durante el mes de Noviembre o Diciembre, por determinar.

Instalaciones de una empresa certificada halal

EVALUACIÓN

Al final del Curso los participantes en el programa formativo que cubran satisfactoriamente todos los requerimientos, ejercicios, exámenes escritos y prácticas en industrias, recibirán un **Certificado acreditativo** de haber superado la formación “Técnico en Producción de Alimentos *Halal*”.

1 sesión presencial – no obligatoria (15 de Octubre)

1 sesión práctica - obligatoria (Noviembre)

1 examen teórico- práctico - obligatorio (Diciembre)

Plataforma Virtual durante el Curso - obligatorio (15 de Octubre a 15 de Diciembre)

DIRECCIÓN Y EQUIPO DOCENTE

El equipo docente del curso está formado por académicos y expertos en la industria Halal:

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Natalia Andújar

Directora del centro de formación Educaislam.

DIRECCIÓN DE CONTENIDOS

Hanif Escudero

Director de la escuela de formación Halal.

EQUIPO DOCENTE

Mustapha Hassane, experto en Sharia. Imam de Junta Islámica.

Muhammad Escudero, licenciado en Filología Árabe. Director de Relaciones Internacionales del Instituto Halal.

Dra. Salud Serrano, doctora en bromatología de los alimentos, profesora del departamento de bromatología y tecnología de los alimentos de la universidad de Córdoba.

Dr. Pedro Pablo Rodríguez, doctor en veterinaria, profesor asociado del departamento de bromatología y tecnología de los alimentos de la universidad de Córdoba.

Said Bouzraa, licenciado en veterinaria y química. Auditor jefe del Instituto Halal.

INFORMACIÓN DEL CURSO

Fechas de realización: Del 08 de Octubre al 16 de Diciembre de 2012

10 semanas / 60 horas lectivas

Fecha de inscripción: Hasta el 7 de Octubre de 2012

Precio: El precio del Curso es de 400 Euros. Incluye matrícula, materiales didácticos y desplazamiento en la realización de las prácticas en una empresa certificada. Existen descuentos a determinar por el propio centro.

Inscripción: Se realizará el ingreso en la cuenta corriente número 2103 0803 18 0030003744 de Unicaja, especificando el nombre y apellido del alumno y el nombre del curso. Debes cumplimentar y enviar la solicitud de inscripción así como el justificante de pago a secretaria@educaislam.com o por correo postal al Apartado de Correos 2 - Almodóvar del Río - 14720 - Córdoba

Lugar : La sesión teórica del Curso se realizará en la Universidad de Córdoba. La sesión práctica se llevará a cabo en las instalaciones de una empresa certificada Halal. Las sesiones virtuales se llevarán a cabo a través de la Plataforma Virtual de la Escuela Europea de Formación Halal: <http://www.educaislam/campus>

Modalidad: Semipresencial

Observaciones: El Curso se realizará en español.
El número mínimo de alumnos es 10 y el máximo es 100

Información: Para la resolución de dudas o saber más acerca del curso, como realizar la inscripción, puede contactar en las reseñas abajo indicadas:

ESCUELA DE FORMACIÓN HALAL

Telf: 957634071 - 957713203 - 652523510

secretaria@educaislam.com halal@educaislam.com

ORGANIZACIÓN

Organizan:



Educaislam / Escuela de Formación Halal

Patrocinan:



Instituto Halal

Colaboran:



Asociación de Consumidores y Usuarios "Vida Halal"



Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (Universidad de Córdoba)

Reconocimiento:



Junta Islámica