



CURSO: “TÉCNICO EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS *HALAL*” (13 de abril-13 de mayo 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 primer **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:

Apertura del Curso y Sesión Presencial

Rectorado de la Universidad de Córdoba – 13 de Abril (de 09:30 a 14:00 hrs)

09:30hrs – **Natalia Andújar / Hanif Escudero Uribe // Rector de la UCO**

Apertura y bienvenida al Curso

10:00hrs - **Isabel Romero Arias**

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

10:30hrs - **Manuela Jodral**

Bromatología y seguridad de los alimentos *Halal*

11:00hrs - **Desayuno Halal**

Un pequeña degustación

12:00hrs - **Kamila Toby**

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

12:30hrs - **Hashim Cabrera**

Una visión espiritual de lo *Halal*

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

Formación online

Módulo 0: Instrucciones del Curso

Día 13 de Abril

Grupo Tecnológico.

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

+ *Se recomienda acudir con portátil o dispositivo móvil para acceder a la plataforma virtual durante la sesión.*

Módulo 1: Introducción al Islam

Del 13 al 17 de Abril

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 18 al 22 de Abril

Muhammad Escudero Uribe

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 23 al 29 de Abril

Vanesa Rivera

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 30 de Abril al 6 de Mayo

Salud Serrano

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 7 al 13 de Mayo

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

Día 12 de Mayo – De 08:00 a 16:00 horas

Instalaciones de COVAP (Pozoblanco)

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 (13 de Abril)

1 sesión práctica - no obligatoria (12 de Mayo)

1 examen teórico- práctico presencial - no obligatorio (12 de Mayo)

Plataforma Virtual durante el Curso - obligatorio (13 de Abril a 13 de Mayo)

DIRECCIÓN Y EQUIPO DOCENTE

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

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Natalia Andújar Chevrollier

DIRECCIÓN DE CONTENIDOS

Hanif Escudero Uribe

EQUIPO DOCENTE

Isabel Romero Arias

Manuela Jodral

Kamila Toby

Hashim Cabrera

Mustapha Hassane

Muhammad Escudero Uribe

Vanesa Rivera

Salud Serrano

Said Bouzraa

INFORMACIÓN DEL CURSO

Fechas de realización: Del 13 de Abril al 13 de Mayo de 2012

4 semanas / 40 horas lectivas

Fecha de inscripción: Hasta el 12 de Abril de 2012

Precio: El precio del Curso es de 400 Euros. Incluye matrícula, materiales didácticos y desplazamiento de ida y vuelta desde Córdoba a Pozoblanco. Se dispondrá de una **beca "Instituto Halal"** aplicable a todos los inscritos, que incluye el 50% de la inscripción al curso, por lo que el mismo le costará al alumno **200 Euros**.

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 así como las ponencias presenciales del Curso se realizarán en la Universidad de Córdoba.

La sesión práctica se llevará a cabo en las instalaciones de COVAP, en Pozoblanco.

Las sesiones virtuales se llevarán a cabo a través de la Plataforma Virtual de la Escuela Europea de Formación *Halal*.

Modalidad: Semipresencial

Observaciones: El Curso se realizará en español.

El número mínimo de alumnos es 10

El número máximo de alumnos 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

Tel: 957634071 - 957713203 - 652523510

secretaria@educaislam.com halal@educaislam.com info@institutohalal.com

ORGANIZACIÓN

Organiza:

Educaislam - Escuela de Formación Halal

Soporte:

Instituto Halal

S.C. Valle de Los Pedroches (Covap)

Colabora:

Asociación de Consumidores y Usuarios "Vida Halal"

Webislam

Universidad de Córdoba

Reconocimiento:

Majles Ulamas de Indonesia (Halal Mui)

International Halal Integrity Alliance (IHI Alliance)

Junta Islámica