

La UCO acoge el impulso a la alimentación Halal

Durante toda la jornada el campus de Rabanales acogió el II Seminario Halal, un concepto global, con el lema “Una puerta a la integración y a la apertura de nuevos mercados”

20/03/2013 - Autor: Uco - Fuente: Uco

Durante toda la jornada de ayer el campus de Rabanales ha acogido el II Seminario Halal, un concepto global, con el lema "Una puerta a la integración y a la apertura de nuevos mercados" cuyo objetivo ha sido proseguir en la línea de formación, difusión y sensibilización del concepto Halal que viene realizando el Instituto Halal desde hace años, en pro de una normalización e integración de la comunidad musulmana, así como de una mejora en el acceso a los alimentos, productos y servicios Halal, tal y como lo estipula el Acuerdo de Cooperación entre el Estado Español y la Comisión Islámica de España (Ley 26/1992 de 10 de Noviembre).

La inauguración corrió a cargo de Jose Carlos Gómez Villamandos, vicerrector de Postgrado y Formación Continua de la Universidad de Córdoba y contó con la presencia de Librado Carrasco, decano de la Facultad de Veterinaria, Isabel Romero Arias, directora general del Instituto Halal, Natalia Andujar Chevrolet, directora de Educaislam, Salud Serrano Jiménez, profesora de la UCO y Hanif Escudero Uribe, director de la Escuela de Formación Halal. Asimismo el seminario sirvió para poner el broche final a la realización del II Curso de técnicos en producción de alimentos Halal, que se viene celebrando desde el 14 de Enero y que cuenta con más de 30 alumnos matriculados en esta segunda edición, que particularmente persigue el objetivo de proveer a los asistentes un conocimiento teórico global sobre los distintos aspectos relacionados con la producción de alimentos, la restauración o la prestación de servicios turísticos Halal.

El programa de la jornada abarcó varias conferencias impartidas por expertos en el sector y una mesa redonda entre varias empresas certificadas Halal que expusieron casos de éxito en este mercado, dificultades y barreras, estrategias más fructíferas y en general trasladaron su experiencia en la producción y comercialización de estos productos. En la línea de difundir el concepto Halal de una manera más práctica, los asistentes tuvieron también la ocasión de realizar una degustación de productos y saborear, oler y manipular algunos alimentos tradicionales y otros más innovadores, pero todos en su versión Halal. También un Halal Cooking Show a cargo de Ibrahim Romero, cocinero Halal quien elaboró un menú en directo, contando las técnicas para cocinar Halal de modo, sano, bueno y económico sin por ello renunciar a una presentación innovadora y atractiva.

Como final, el Patronato de Turismo y el Instituto Halal organizaron una sesión informativa abierta a la ciudadanía, con el objetivo de llevar a cabo un brainstorming sobre el proyecto

de Ciudad Córdoba Halal, que básicamente pretende trasladar la idea, al turista musulmán, de que Córdoba es una ciudad abierta, receptiva y respetuosa con la diversidad religiosa. El seminario que contó con el reconocimiento académico de la Universidad de Córdoba, estuvo patrocinado por el Campus de Excelencia Internacional (CEIA3) y por el Instituto Halal, organizaciones que vienen siendo pioneras en el desarrollo de actividades que fomenten la cultura alimentaria, la visión científica y la educación, como base para una mejora de la sociedad en la que vivimos.

Webislam