

# Alimentos, calidad y seguridad alimentaria, en torno al concepto Halal

**El Instituto Halal impartirá hoy una conferencia en la UNED de Melilla en el marco del Curso sobre seguridad y alimentación, en el QUE intervendrán más de 30 expertos**

12/11/2013 - Autor: Redacción IH - Fuente: Instituto Halal

La Universidad Nacional de Educación a Distancia ha organizado unas Jornadas sobre alimentos, calidad y seguridad alimentaria. El Instituto Halal impartirá una conferencia sobre "Halal, como concepto global", a cargo de Hanif Escudero, Director de Normalización de la entidad.

En este curso se presentarán unas nociones sobre las generalidades de los alimentos, incluyendo su composición, clasificación y aporte a la dieta, abordando temas de interés y actualidad para el conjunto de la sociedad.

Se describirán lo que son alimentos funcionales y se incluirá los cambios químicos que sufren los alimentos desde el origen al procesado, y durante el almacenamiento de los mismos, tocando aspectos relacionados con la trazabilidad y los mecanismos de producción en las industrias alimentarias del siglo XXI.

Se profundizará en la presencia de sustancias indeseables o tóxicas de diversa procedencia que se encuentran en los alimentos, las cuales pueden ser dañinas para la salud, tanto las añadidas accidentalmente como las añadidas voluntariamente, como es el caso de los aditivos. De igual modo, se tratará el tema del análisis químico y la legislación vigente, la calidad y seguridad alimentaria.