



SEMINARIO

Aggiornamenti in tema di certificazioni HALAL

Caltanissetta 28 settembre 2017

OBIETTIVI DEL CORSO

La dottrina islamica in materia alimentare, di cura del corpo e di fabbricazione delle preparazioni farmaceutiche richiede che i prodotti e i processi siano consoni ai precetti della Sharia, ovvero della legge che stabilisce cosa è lecito o proibito per un musulmano.

La crescente richiesta da parte del mondo musulmano di prodotti di eccellenza del made in Italy e la crescente presenza in Italia e in Europa di popolazioni musulmane richiede la conoscenza, da parte –soprattutto- degli operatori di sanità pubblica degli standards e degli schemi di certificazione necessari per potere attestare la conformità di un prodotto o servizio ai precetti della Sharia.

Obiettivo generale del corso: fornire aggiornamenti sugli standard internazionali della Sharia Islamica applicabili ai settori merceologici di interesse veterinario e sanitario con riguardo particolare per i settori agroalimentare, cosmetico, chimico-farmaceutico, della ristorazione e del catering.

Alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Descrivere i principali schemi internazionali di certificazione Halal in tema di macellazione e lavorazione delle carni, igiene alimentare, farmaceutica e cosmetica
- Individuare le aree di influenza mondiali in tema Halal e il loro riflesso sul processo di certificazione
- Individuare i settori sociali e produttivi di maggiore interesse per il mercato e le certificazioni Halal

28 Settembre 2017 – 8.30 – 13.00

Introduzione e presentazione del seminario

- **La certificazione Halal e i rapporti con il sistema di accreditamento internazionale**
Silvia Tramontin – Direttore Dipartimento Laboratori di Prova – Accredia
- **L'occidente e il panorama di mercato Halal**
Giada Lupo - Amministratore unico Eligo srls – Consulenza e servizi nei settori strategici di stampa internazionale
- **Le aree di influenza mondiali in tema Halal e loro riflesso sul processo di certificazione**
Elena Toselli - Ministero dello Sviluppo Economico

- **Le certificazioni come driver di internazionalizzazione – la risposta delle aziende**

Marcella Pedroni - Fiere Parma

13.00 – 14.30 Pausa pranzo

28 Settembre 2017 – 14.30 – 17.30

- **“Halal Food Industry, Halal Management System requirements”**

Danilo Scalone - Direttore Ricerca Sviluppo Amanah Halal Research Center - Germania

- **PPG 1997: vent'anni son passati**

Alberto Brugnoli - Fondatore e Managing Partner di ASSAIF

Valutazione del seminario e chiusura dei lavori

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Antonio Virga – dirigente Servizio 10° “Sanità Veterinaria” DASOE Regione Sicilia;

RESPONSABILE CEFPAS

G.M.L. Drogo - drogo@cefpas.it

METODOLOGIA E STRUMENTI

Il seminario è residenziale e si articola in 1 giornata per complessive 7 ore.

Il Cefpas attribuisce alla valutazione un ruolo centrale. Per migliorare la qualità della proposta formativa e per verificare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento, l'iniziativa è sottoposta a valutazione di gradimento e di efficacia. Pertanto ai partecipanti è richiesto di compilare i relativi questionari.

INFORMAZIONI GENERALI

Sede del corso

CEFPAS - Via Mulè n.1 - Caltanissetta. Tel. 0934 505215 - fax 0934 505816 <http://www.cefpas.it> —
E-mail :cdf@cefpas.it

DESTINATARI E MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il corso è indirizzato a medici, medici veterinari, biologi, chimici, dietisti dei Dipartimenti di prevenzione veterinaria e di prevenzione medica delle Aziende Sanitarie siciliane. I partecipanti saranno individuati dalle direzioni aziendali.

ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine del seminario verrà rilasciato un *attestato di frequenza*.

ACCREDITAMENTO ECM

Il corso è stato accreditato ECM per le figure professionali di Medico Chirurgo, Medico Veterinario, Biologo, Chimico e Dietista. Al corso sono stati attribuiti 7.9 crediti ECM.