



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA

18 Global HALAL Forum



UNIVERSAL BRAND HALAL MENA - SICILIA: CONNETTERE LE INTELLIGENZE E CREARE FUTURO

Catania, 18 - 19 Ottobre 2018

Università degli Studi di Catania

Dipartimento di Agricoltura,
Alimentazione e Ambiente (Di3A)

AULA MAGNA, VIA SANTA SOFIA, 100 - CATANIA



Di3A

Dipartimento di Agricoltura,
Alimentazione e Ambiente



ORDINE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI
DI SICILIA E SARDEGNA



GRUPPO
CONSULTING

Premessa

Il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, dell'Università di Catania, organizza, in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari, l'Amanah Halal Research Center e un "Team" di esperti che da tempo ha concentrato l'attenzione sull'agroalimentare e, successivamente, sulle potenzialità di sviluppo che il target di mercato "islamico" offre, la terza edizione del Global Halal Forum.

In relazione alla strabiliante evoluzione del fenomeno «Total Brand Halal», alla sua imponente rilevanza e al "dilatargli" quali-quantitativo delle aree geografiche interessate, l'attenzione alle realtà associate si è fatta, via via, più peculiare ed istante. Ecco che al Team fondatore della manifestazione si sono affiancati esperti e professionisti dei settori, riconosciuti a più spinto forecast di sviluppo, che gravitano attorno al tema della certificazione Halal.

Ed infatti, nella gamma di prospettive offerte, è possibile scorgere un efficace veicolo per la realizzazione, non solo di sano, reale sviluppo sostenibile (economico, sociale, ambientale), ma ancor più, di obiettivi di ben più ampio ed importante orizzonte.

Il Total Brand Halal, rapportato alla realtà, alla storia ed alla peculiare morfologia identitaria della Sicilia, specie in un tempo decisamente "delicato" per gli attuali assetti politico-diplomatici internazionali, ancor più si propone come opportunità di eccezionale valore.

Un'opportunità che "chiama a gran voce" le intelligenze e gli uomini di buona volontà ad una sommessa, costante e valorosa collaborazione reale, per guadagnare cammini virtuosi di pace, sviluppo e sostenibilità che possano dare nuovo impulso e sostegno al coinvolgimento, quanto più ampio, di genti, politiche, ed economie, inclusa quella siciliana che, storicamente, si pone come un "vivaio strategico ed esempio vivo" di pacifica e feconda interculturalità.

Nella convinzione che il dialogo interculturale sia essenziale per la costruzione di concrete chances di sviluppo e di sussistenza della moderna società globalizzata, l'occasione si pone per avviare, nutrire e consolidare un processo di reciproca conoscenza reale, fondato sulla serena condivisione e sulla rigorosa acquisizione di concrete competenze.

Tanto, per ciascuno singolarmente e come civiltà associata, potrà realizzarsi attraverso una determinata quanto rispettosa ricerca, tutela, valorizzazione e promozione delle singole e diverse identità, accompagnata, consustanzialmente, da adeguata costruzione di sana "intimità" con le identità "altre".

Questo il proposito sottostante alla "concentrazione" di competenze e di temi operata nella formulazione di programma della terza edizione del Global Halal Forum. L'occasione dei lavori annuali del Forum, delle partnership per lo stesso "abbracciate" e della vastissima eterogeneità dell'auditorio cui il medesimo si rivolge, si presenta come provvidenziale per catalizzare la realizzazione dell'ambizioso progetto.

I percorsi di studio e di collaborazione intrapresi tra operatori, esperti di settore e professionisti potranno approfittare di una straordinaria "finestra" per proporsi quale progetto operativo di realizzazione degli scopi fissati in vista della programmazione europea 2016-2020 e dell'eccezionale importanza rappresentata dalla prossima EXPO, nel 2020, in Dubai, il cui "motto" - connect minds and create the Future- stigmatizza perfettamente i suesposti fini.

Avv. Giada Lupo



L'Università degli Studi di Catania

L'Università di Catania (UNICT), fondata nel 1434, rappresenta una delle istituzioni accademiche più antiche del nostro paese e del Bacino del Mediterraneo. E' uno dei tre Atenei pubblici della Sicilia e con i suoi oltre 40.000 studenti e i 100 corsi di studio erogati è classificato come un "mega-ateneo". La didattica è gestita da 17 Dipartimenti, dalla Facoltà di Medicina, dalle Strutture Didattiche Speciali di Ragusa (Lingue e Letterature Straniere), di Siracusa (Architettura). UNICT, consapevole del ruolo strategico del sapere e della conoscenza promuove iniziative didattico-divulgative agli attori dello sviluppo economico e culturale del territorio, nella consapevolezza che il legame Università-Territorio, Comunità Universitaria-Cittadinanza Diffusa sia essenziale per rilanciare il ruolo culturale dell'alta formazione e per incentivare forme di cittadinanza sempre più attive e sensibili ai temi dell'etica pubblica e della responsabilità sociale. UNICT promuove attivamente lo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio e le politiche avanzate di terza missione ed e' attiva nel campo del Public Engagement a più livelli, in relazione alla specificità delle sue strutture dipartimentali. L'Ateneo sostiene con energia l'internazionalizzazione fornendo agli studenti un ambiente di apprendimento stimolante e una dimensione internazionale basata sull'eccellenza e sull'innovazione, entrambi elementi chiave dell'esperienza educativa.

Il Di3A

Il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) e' stato istituito nel 2014 dalla fusione delle istituzioni appartenenti all'ex Facoltà di Agraria. La missione del Di3A è quella di produrre ricerca scientifica ad alto impatto sociale ed economico, e di organizzare corsi e attività educative con contenuti e obiettivi di apprendimento in grado di soddisfare le esigenze produttive. Il Di3A promuove e coordina attività di ricerca scientifica e tecnologica in collaborazione con università italiane e straniere, con enti di ricerca e aziende nazionali ed internazionali, e concorre attivamente alla realizzazione dei macro-obiettivi definiti dal Piano Strategico di Ateneo. L'attività di ricerca è orientata allo sviluppo di nuovi processi produttivi, con particolare attenzione alle problematiche ambientali ed al risparmio energetico, alla valorizzazione degli scarti agro-industriali, all'uso alternativo di sostanze naturali in sostituzione ai conservanti e/o agli additivi chimici. La consapevolezza del legame tra alimentazione e salute spinge la ricerca alla formulazione di alimenti secondo l'approccio *from fork to farm*, che consiste nel progettare processi produttivi in funzione delle esigenze del consumatore e del diritto ad un'alimentazione sicura e consapevole. Il Di3A sostiene azioni innovative finalizzate al recupero di produttività e imprenditorialità e tale obiettivo si concretizza in numerosi eventi di tipo seminariale svolti in collaborazione con Accademie, Associazioni Onlus, Associazioni di volontariato che operano nella divulgazione della conoscenza nel settore agro-alimentare e ambientale.

University of Catania

The University of Catania (UNICT), founded in 1434, is one of the oldest academic institutions of our country and of the Mediterranean basin. It is one of the 3 public universities of Sicily, and with its more than 40,000 students and 100 courses is classified as a "mega-athenaeum". The teaching activities are managed by 17 departments, by the Faculty of Medicine, by the special educational facilities of Ragusa (Foreign Languages and Literature) and Siracusa (Architecture). UNICT promotes educational initiatives both to internal users and to the actors of the economic and cultural development of the territory, in the awareness that the University-Territory link, and University community- Widespread citizenship is essential to encourage forms of citizenship sensitive to the issues of public ethics and social responsibility. UNICT actively promotes cultural, social and economic development of the territory and the advanced policies of the third mission to respond to social and cultural demands. It strongly supports the internationalization process and provides international students with a stimulating learning environment and an international dimension based on excellence and innovation, both key elements of the educational experience.

The Di3A

The Department of Agriculture, Food and Environment (Di3A), of the University of Catania, was born in 2014 from the merger of the institutions belonging to the former Faculty of Agriculture. Di3A's mission is to produce scientific research with a high social and economic impact, and to organize courses and educational activities with contents and learning objectives able to satisfy production needs. The Di3A promotes and coordinates scientific and technological research activities in collaboration with Italian and foreign universities, research institutions, national and international companies, and actively contributes to the implementation of the macro-objectives defined by the University Strategic Plan. The research activity is oriented to the development of new production processes, with particular attention to environmental issues and energy saving, to the valorization of agro-industrial waste, to the alternative use of natural substances in substitution to preservatives and/or chemical additives. The correlation between nutrition and health, more and more consciously perceived, pushes research to the formulation of functional foods, according to the fork to farm approach, which consists in designing production processes according to the needs of the consumer and his right to a safe and aware diet. The Di3A supports innovative actions aimed at recovering productivity and entrepreneurship and this objective took place in the numerous seminar-type events carried out in collaboration with Academies, Non-profit Associations, Voluntary Associations working in the dissemination of knowledge in the agro-food and environmental sectors.

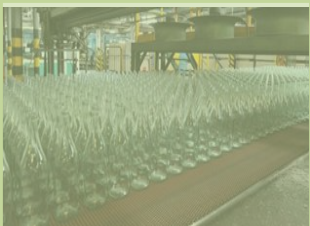
AMANAH HALAL RESEARCH CENTRE

Amanah Halal Research Centre - Amanah HRC è l'organismo di certificazione Halal leader a livello mondiale. L' Amanah HRC è riconosciuto a livello globale come punto di riferimento per qualità e integrità. Con un team dedicato di Tecnici Alimentari, Ispettori Qualificati ed Esperti Formatori, promuove e mantiene una solida etica professionale, in conformità alla Shari'ah, alla sicurezza alimentare e al controllo di qualità. L' Advisory Board internazionale della Shari'ah è composto da rinomati studiosi islamici (Muftis). L'HRC punta all'eccellenza offrendo servizi di qualità che non hanno uguali nel settore.



INDUSTRIA HALAL

Il termine Halal, “ammesso” o “lecito”, secondo la legge islamica, è usato in contrapposizione a “Proibito” o “illecito”. Dal momento che la popolazione musulmana è in continua crescita a livello mondiale, i prodotti alimentari Halal stanno velocemente guadagnando un riconoscimento e un gradimento mondiale come nuovo target di garanzia per qualità e sicurezza. I prodotti alimentari certificati Halal sono accettati dai consumatori musulmani e non solo. Dietro un prodotto Halal coesistono un insieme di caratteristiche spesso sconosciute, che vanno dal processo di produzione e lavorazione fino all’etichettatura. Un efficiente sistema di gestione alimentare Halal comprende una coordinazione della squadra esecutiva e dei mezzi analitici, tale da ottenere continua fiducia dei musulmani di tutto il mondo.



AMANAH HALAL RESEARCH CENTRE

Amanah Halal Research Centre - Amanah HRC is the world's leading Halal Certification Body and working globally for Halal Certification. Amanah HRC is globally recognized as a benchmark for quality and integrity. With a dedicated team of Food Technologists, Qualified Auditors, Food Inspectors, Experienced Trainers, and Experts we promote and maintain a sound professional and ethical adherence to Shari'ah Compliance, Food Safety and Quality Control. Our international Shari'ah Advisory Board is comprised of renowned Islamic Scholars (Muftis). We strive for excellence while offering quality services that are unmatched in the industry.



HALAL INDUSTRY

Halal Food, “permissible” or “allowed”, according to Islamic law, is a word used as contrast with its opposite word “Haram”. As the Muslim Population is drastically increasing across the globe, the Halal food products are quickly gaining worldwide recognition and acceptance as a new benchmark for quality and safety assurance. Food products that are Halal-certified are readily acceptable by Muslim consumers. Due to the concept that Shariah is a requirement, wholesome, and covers safety aspects of hygiene and sanitation. These attributes appeal to non-Muslims as well. Many people are not aware of what Halal is or the process involved in producing it. There is a need both to promote Halal Food Management and to educate the public about what is the aim of Halal Food processing, so that people can choose the best food without any doubt. This is both for Muslims and non-Muslims. Halal Food Management system encompassing the laws, the enforcement team and the support of analytical facilities should be well coordinated to gain continuous confidence from Muslims worldwide.



L'Ordine dei Tecnologi Alimentari

L'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari è stato istituito nelle regioni Sicilia e Sardegna con l'attuazione della legge 18 gennaio 1994 n. 59, nell'anno 2000. Sono iscritti all'Ordine i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari che hanno conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione, superando l'esame di stato, disciplinato con decreto del Presidente della Repubblica, e che presentano i requisiti prescritti dalla legge 18 gennaio 1994 n.59.

L'Ordine Professionale è impegnato nella valorizzazione della figura professionale del Tecnologo Alimentare all'interno degli enti pubblici e nelle strutture private.

Per centrare tale obiettivo, l'Ordine intende innanzitutto collaborare con i Ministeri e le principali Istituzioni Locali, attivando azioni di promozione della figura del Tecnologo Alimentare per l'inserimento nelle piante organiche di Enti Pubblici e Ministeri.

La Ricerca e la Formazione si articolano nell'analisi dei fabbisogni formativi aziendali, nell'individuazione delle tendenze dell'industria agro-alimentare e nella progettazione di percorsi di aggiornamento professionale per gli iscritti. Il Tecnologo Alimentare, per la sua elevata preparazione tecnico-scientifico nel settore agroalimentare, possiede le competenze necessarie per affrontare le diverse problematiche del settore, dalla gestione delle materie prime, ai processi di trasformazione, conservazione e distribuzione.

Egli possiede una visione trasversale dei processi alimentari con competenze che spaziano dagli aspetti chimico nutrizionali degli alimenti alle problematiche tecniche e gestionali dei processi di produzione.



The Food Technologist Board



In Italy, there are eleven regional boards, and a National Council has been established. After obtaining a master's degree and passing the State professional exams, MDs can enroll in a regional board. The Food Technologists Board is a public no-profit agency ruled by Italian law n°59/1994. It guarantees MDs' abilities and competences in this specific area. As for the board, its role is to:

Express its opinion on bills and regulations regarding the profession;

Appoint its representatives on committees at national or international level;

Ensure compliance with the rules governing the Food Technologists profession;

Report to the supervisory authority the name of the unauthorized technicians;

Promote and facilitate the technical and cultural development of its members.

Last but not least, the board facilitates the networking among members and stakeholders, such as universities, private companies and public institutions.



Relatori e Moderatori

- **Mauro Adami** - Founder e Presidente di DOMO ADAMI
- **Dott. Muhammad Ashfaq PhD.** – CEO Amanah Halal Research Center – Germania
- **Dott. Alberto Brugnoli** – Managing Partner ASSAIF
- **Prof. Vincenzo Chiofalo** – Consorzio di Ricerca Filiera Carni -Sicilia
- **Dott. Juan Manuel Cid** – Fundación Pública Andaluza El Legado andalucí
- **Prof. Mario D'Amico** – Coordinatore del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Università' di Catania
- **Dott. Giovanni De Luca** - GOES Cosmetics
- **Dott. Giuseppe Di Sclafani** - Vice Presidente nazionale Associazione Medici di Famiglia per l'Emergenza e Presidente Commissione Alimentazione Ordine dei Medici e Chirurghi Odontoiatri di Palermo
- **Prof. Giacomo Dugo** –Coordinatore corso di laurea in Scienze Gastronomiche – Università' di Messina
- **Prof. Biagio Fallico** - Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari - Università' di Catania
- **Prof. Alberto Firenze** - Istituto Igiene Policlinico Universitario - Università di Palermo
- **Dott. Liborio Furco, PhD.** – Presidente Gal ELIMOS e Presidente dell'Associazione Nuova Direzione
- **Arch. Michele Germanà** - Presidente Agenzia del Mediterraneo
- **Dott.ssa Rossella Giglio** - Direttore Ente Autonomo Parco Archeologico di Segesta
- **Prof. Paolo Inglese** - Coordinatore del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari - Università' di Palermo
- **Avv. Giada Lupo** - Amministratore Unico ELIGO srl; Presidente Associazione Frumen Siciliae
- **Dott.ssa Marcella Pedroni** - Responsabile Affari Generali e Progetti Internazionalizzazione Fiere di Parma
- **Prof. Alessandro Priolo** - Docente di Nutrizione e Alimentazione Animale - Università' di Catania
- **Prof. Marcello Saija** - Polo Universitario Agrigento
- **Dott. Danilo Scalone, PhD.** – Head Halal Research and Development, Studio E.DA. Ragusa, Gruppo Consulting- Area Food
- **Dott. Lucenzio Tambuzzo** - Direttore Generale I WORLD e CIRCUITO CASTELLI E BORGHI MEDIOEVALI
- **Dott.ssa Elena Toselli** – Esperta in Economia Islamica e Ebraica
- **Dott. Ernesto Turlà** – Medico Veterinario, Studio E.DA. Ragusa, Gruppo Consulting- Area Food



Workshop

UNIVERSAL BRAND HALAL MENA - SICILIA: CONNETTERE LE INTELLIGENZE E CREARE FUTURO

Catania, 18 - 19 Ottobre 2018

Università degli Studi di Catania

Dipartimento di Agricoltura,

Alimentazione e Ambiente (DI3A)

AULA MAGNA, VIA SANTA SOFIA, 100 - CATANIA

Workshop Giovedì 18 ottobre 2018 Aula Magna

Ore 8,30 – Subscription Registration

Ore 9,30 – Saluti

Prof. Francesco Basile, Rettore Università degli Studi di Catania

Prof. Salvatore Luciano Cosentino, Direttore del Di3A

Prof.ssa Cinzia Caggia, Presidente Comitato Organizzatore GHF 2018

Dott. Antonio Virga, Dirigente Responsabile Igiene degli alimenti, Igiene urbana e Sanità animale – Regione Sicilia

Prof. Mario D'Amico, Presidente Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Prof.ssa Vittoria Catara, Presidente del Corso di laurea in Biotecnologie Agrarie

Prof.ssa Claudia Arcidiacono, Presidente del Corso di laurea in Salvaguardia del Territorio e dell'Ambiente

Dott. Daniele Romano, Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna

Dott. Federico Li Causi, Ordine Nazionale dei Biologi

Dott. Giuseppe Occhipinti, Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali di Catania

Arch. Alessandro Amaro, Presidente Ordine Architetti e Conservatori (OAPPC)

Arch. Veronica Leone, Fondazione Ordine Architetti Pianificatori Paesaggisti e Conservatori della provincia di Catania

CONTESTO E FORECAST

Modera: Dott. Liborio Furco, PhD.

Relazioni:

Ore 9.30 Sociale

"Stato della salute nel Mediterraneo e target halal: quale ruolo della Sicilia" – Dott. Giuseppe Di Scalfani

Ore 10.00 Mercato

"Il mercato islamico nel mondo e in Italia. Connessioni e potenziali sinergie" – Dott.ssa Elena Toselli

Ore 10.30 Marketing

"Strategia generale Sicilia Halal, analisi dei trends e forecast progettuale" – Avv. Giada Lupo

Ore 11.00 PAUSA CAFFÈ

Modera: Prof. Biagio Fallico

Relazioni:

Ore 11.30 Finanza

"Finanza islamica e distretti culturali islamici italiani" – Dott. Alberto Brugnani

Ore 12.00 Certificazione

"Global Overview of Halal Industry: Opportunities and Challenges" – Dott. Muhammad Ashfaq

"Lo strategico connubio delle certificazioni di prodotto e tracciabilità e delle certificazioni religiose ai fini dell'ottimizzazione dell'efficacia produttiva e di sviluppo per le imprese: il caso Valore Sicilia" – Arch. Michele Germanà

Arch. Michele Germanà

Ore 13.00 Sanità

"Certificazione di sistema Life Food Diet" – Prof. Alberto Firenze

ore 13.30 Conclusioni ed interventi

Workshop Venerdì 19 ottobre 2018 Aula Magna

I SETTORI STRATEGICI

Modera: Prof. Alessandro Priolo

Relazioni:

Ore 9.00 Agroalimentare

"Il sistema delle certificazioni per le professioni tecniche della filiera agroalimentare" - Prof. Vincenzo Chiofalo

"Promozione delle certificazioni agro-alimentari del Made in Italy" - Focus Halal, I mercati di sbocco: dimensioni e potenzialità - Dott.ssa Marcella Pedroni

Modera: Dott. Liborio Furco, PhD

Ore 10.00 Beni Culturali

"L'unicità ed il rilievo del patrimonio monumentale e culturale della Sicilia islamica: una eccezionale opportunità di sviluppo tutta da ben costruire" - Dott.ssa Rossella Giglio

"Il patrimonio immateriale come strumento di sincretismo culturale e religioso" – Dott. Lucenzo Tambuzzo

Ore 11.00 PAUSA CAFFÈ

Modera: Dott. Danilo Scalone, PhD

Ore 11.30 Turismo - Moda – Cosmesi

"La realtà degli operatori del settore e le istanze progettuali prospettiche" - Avv. Giada Lupo

"Il Patrimonio storico come motore del Turismo Culturale: un modello per il Turismo Halal in Andalusia" - Dott. Juan Manuel Cid

"Il fenomeno straordinario della Modest Fashion ed il focus sul settore Wedding: gli orizzonti di sviluppo in Sicilia?" - Mauro Adami

"Rilevanza del mercato dei cosmetici nel mondo Halal ed opportunità di sviluppo per la Sicilia" - Dott. Giovanni De Luca

Modera: Prof.ssa Caggia Cinzia

Ore 12.30 Formazione

"La formazione dei mediatori culturali" - Prof. Marcello Saija

"L'offerta formativa in classe Scienze e Tecnologie Agroalimentari in Sicilia" - Proff. Mario D'Amico, Giacomo Dugo, Paolo Inglese

ore 13.30 Conclusioni ed interventi

Iscrizione al workshop

☐ **Studente**

Cognome _____ Nome _____ Matricola _____

Corso di laurea _____ Università' di _____

☐ **Professionista**

Cognome _____ Nome _____

Ordine Professionale _____ N. Iscrizione _____

☐ **Azienda**

Cognome _____ Nome _____

Azienda _____ Settore _____

Ruolo _____

Indirizzo _____ Città' _____

**LA PARTECIPAZIONE AL WORKSHOP È GRATUITA E CONSENTE LA
PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE
9.00 ALLE 13.30 DEL 18 E 19 OTTOBRE**

Specialized Training on Halal Industry



18th – 19th October, 2018

University of Catania,

Di3A, Aula DIFESA 1

Via Santa Sofia, 100- 95124 Catania (Italy)

(Timing: 15.00 – 19.00)

- **Dott. Muhammad Ashfaq PhD.** – CEO Amanah Halal Research Center – Germania
- **Dott. Danilo Scalone, PhD.** – Head Halal Research and Development- Studio E.DA., Gruppo Consulting – Area Food, Ragusa
- **Dott. Ernesto Turlà** – Medico Veterinario, Studio E.DA., Gruppo Consulting – Area Food, Ragusa



Training Course Activities

18th October (15.00 - 19.00)

Aula DIFESA 1

Prospective of Halal Industry Worldwide

- Developing Halal Foods brands
- How Exporter's can Tap Multi-Billion Halal Market?
- Halal Chain Management, Packaging, Storage, Logistics and Marketing solutions
- Enhancing the understanding of the complexities of structuring Halal Food (ingredients, flavors, modeling etc.)
- Exploring cross-border trade opportunities
- Challenges and opportunities in Halal Industry

Halal Industry Certification & Standardization

- Meeting Halal Market Needs
- Highlight the international Halal standards and procedures of Halal certification
- Islamic Method of Slaughter
- Research & Development in Halal Industry Sector
- Importance of Halal Food certification
- General Guidelines for Halal Food

Halal Food Management

- Shariah issues in Halal Foods
- Halal and tayib in Islam
- Halal meat production and export
- Status of food in the Holy Scriptures
- Research needs in Halal food and nonfood Products
- Benefits of Halal certifications and its value to the food industries
- Halal export potential for Pakistan
- Need for Halal awareness education
- Hidden ingredients in Halal Foods
- Halal production requirement for nutritional supplement
- Labeling Packaging



Training Course Activities

19th October (15.00 - 19.00)

Aula DIFESA 1

General Guideline for Halal Food Production

- Meat and poultry
- Fish and sea food
- Milk and eggs
- Plant and vegetable material
- Food ingredient
- Enzymes
- Alcohol
- Sanitation

Food Ingredients in Halal Food Production

- Amino Acid
- Liquor and wine extracts
- Encapsulation material
- Spices and seasoning Blends
- Flavors
- Colors
- Coatings
- Gelatin

Marketing Strategies for Halal Food Management

- How to market Halal products
- How to cater the target market of Halal Industry
- How to address the challenges of Halal Industry

The segregation of methods used for training is as following:

- **70% of total time for lectures/slide showing/multimedia presentations**
- **20% of total time for class discussions and experience sharing (Q&A Session)**
- **10% of total time for individual and group work presentation**

DESTINATARI DEL CORSO DI FORMAZIONE

- ✓ Tecnologi Alimentari
- ✓ Esperti del settore FOOD
- ✓ Agronomi
- ✓ Biotecnologi Agrari
- ✓ Medici Veterinari
- ✓ Chimici
- ✓ Biologi
- ✓ Ricercatori Universitari
- ✓ Studenti
- ✓ Tecnici della Prevenzione
- ✓ Igienisti
- ✓ Operatori dello sviluppo rurale
- ✓ Aziende produttrici di Alimenti e Bevande
- ✓ Aziende di trasporto e logistica
- ✓ Addetti ai servizi turistici
- ✓ Hotels and Resorts
- ✓ Farmacisti
- ✓ Sociologi
- ✓ Mediatori culturali
- ✓ Medici
- ✓ Operatori del mondo della formazione, della comunicazione e del marketing



Who Should Attend the Training?

- ✓ Food Technologists/ Experts
- ✓ Production and processing companies for Foods and Beverages (Bakery products, desserts, dairy products & meat)
- ✓ Confectionery
- ✓ Beauty Cares
- ✓ Health and Nutrition
- ✓ Pharmaceutical
- ✓ Pet Food
- ✓ Investors
- ✓ Government officials
- ✓ Paper and metal industry
- ✓ Traders
- ✓ Researchers & Academia
- ✓ All Professionals from logistics background
- ✓ Logistics and supply chain Association/forums
- ✓ Airlines & Airport Operators
- ✓ Hotels and Resorts
- ✓ Cargo Ships and Port operations
- ✓ Ground Transports
- ✓ Government officials
- ✓ Ware houses
- ✓ Container Terminal & Operations



Iscrizione al corso di formazione

Specialized Training on Halal Industry

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota d'iscrizione include: l'accesso al Workshop del 18 e del 19 ottobre dalle 9.00 alle 13.00; la partecipazione al corso di formazione (Specialized Training on Halal Industry) del 18 e del 19 ottobre dalle 15.00 alle 19.00; il coffe break; il lunch, il materiale didattico; e il certificato.

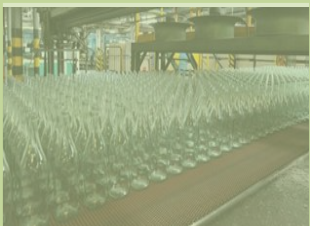
Date	Iscritti OTASS	Altri Partecipanti
Iscrizione entro l'8 ottobre	€ 70,00	€ 120,00
Iscrizione dal 9 al 12 ottobre	€ 100,00	€ 150,00

**IL MODULO DI ISCRIZIONE AL CORSO E LE MODALITÀ DI PAGAMENTO
SONO RIPORTATI IN ALLEGATO**

Il corso di formazione prevede un Numero Massimo di 120 Partecipanti

VERRANO RILASCIATI CREDITI FORMATIVI AI TECNOLOGI ALIMENTARI PARTECIPANTI

Comitato scientifico



Prof.ssa Cinzia Caggia – Università' di Catania
Prof.ssa Cinzia Randazzo – Università' di Catania
Prof. Alessandro Priolo – Università' di Catania
Prof. Biagio Fallico - Università' di Catania
Dott.ssa Elena Toselli – Esperta in Economia Islamica e Ebraica
Dott. Muhammad Ashfaq PhD – CEO Amanah HALAL Research Center (Germania)
Avv. Giada Lupo – Amministratore Unico ELIGO srl, Presidente Associazione Frumen Siciliae
Dott. Daniele Romano – Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna OTASS
Dott.ssa Rosa Palmeri – Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna OTASS
Prof. Aldo Todaro – Università' di Palermo
Dott. Liborio Furco – Gal ELIMOS, Associazione Nuova Direzione
Dott. Danilo Scalone – Head Halal Research and Development, Studio E.DA. Ragusa, Gruppo Consulting- Area Food
Dott. Ernesto Turlà – Gruppo Consulting Soc. Coop. STP – Studio associato E.DA



Comitato organizzatore

Prof.ssa Cinzia Caggia – Università' di Catania
Avv. Giada Lupo – ELIGO srl, Associazione Frumen Siciliae
Dott. Liborio Furco – Gal ELIMOS, Associazione Nuova Direzione
Dott. Francesco Galvano – Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna OTASS
Prof.ssa Cinzia Randazzo - Università' di Catania
Dott. Danilo Scalone – Gruppo Consulting - Area Food
Dott.ssa Alessandra Pino - Università' di Catania
Dott.ssa Nunziatina Russo - Università' di Catania
Dott.ssa Giusy Stella - Gruppo Consulting Soc. Coop. STP – Studio Associato E.DA.

Responsabile della comunicazione

medialive

Contatti

Per info di carattere amministrativo contattare:

**Dott.ssa Marina D'Arrigo, Dipartimento di Agricoltura,
Alimentazione e Ambiente**
Via S. Sofia n. 100 Catania
mdarrigo@unict.it

Per info di carattere scientifico contattare:

Prof.ssa Cinzia Caggia
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente
Via S. Sofia n. 98 Catania
095-7580218
ccaggia@unict.it

Prof.ssa Cinzia Randazzo
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente
Via S. Sofia n. 98 Catania
095-7580218
cranda@unict.it

Dott.ssa Giusy Stella
Studio Associato E.DA.
Gruppo Consulting Soc. Coop. STP
Via Mons. Iacono n. 20 Ragusa
0932-642435
segreteria scientifica@studioedaragusa.it

Patrocinio



ORDINE
ARCHITETTI
PIANIFICATORI
PAESAGGISTI
CONSERVATORI
PROVINCIA DI
CATANIA



FOA
PPC
CT



CoRFiLaC
Consorzio
Ricerca
Filiera
Lattiero
Casearia
• Ragusa •



Richiesto



Sponsor



SEMPRE CHIOTTI
SPECIALITA' SICILIANE

