

مؤتمر الغذاء والسياحة

Conférence «Nourriture & Tourisme»

Une approche pour le Monde futur

Le Caire - Mounir El-Fishawy

La nourriture est un composant essentiel de l'industrie du tourisme. L'Institut de la Recherche de la Technologie de la nourriture et l'Institut supérieur du Tourisme & Hôtellerie vont organiser conjointement la 1ère Conférence & Exposition Internationale sur le thème: « Nourriture & Tourisme: Une Approche pour le Monde de demain », du 1 au 3 mars au Centre International de Conférences du Caire.

Cette rencontre a pour objectif de faire le point sur les plus récents développements théoriques et pratiques relatifs à l'industrie de la nourriture dans la perspective de contribuer efficacement au développement du tourisme.

Participeront à cet événement global des scientifiques et des chercheurs des universités, des Instituts et centres de recherche, des associations scientifiques non gouvernementales, égyptiennes et internationales; ainsi que les sociétés des industries alimentaires et du tourisme, et plusieurs organisations internationales et arabes.

Les principaux thèmes de la Conférence sont: Sécurité et qualité de la nourriture, nouvelles technologies dans l'industrie de la nourriture, nouvelles technologies culinaires des hôtels et leur effet sur le tourisme, nourritures et boissons traditionnelles et leur rôle dans l'attraction des touristes, nourriture utilitaire et santé, restauration à grande échelle, rôle de la nutrition dans le tourisme médical, nourriture organique et tourisme, plats étrangers et leur impact sur la cuisine Égyptienne, repas pré-cuit et fast-food dans le marché Égyptien, Science économique de la nourriture et industrie hôtelière, régimes de la nourriture et menus, habitudes alimentaires et leurs conséquences psychologiques, habitudes alimentaires des Égyptiens anciens, développement des ressources humaines dans la gastronomie et le tourisme, formation dans l'industrie touristique en référence au développement de la technologie de la nourriture, système sanitaire et hygiène dans l'alimentation et la boisson et leur impact sur le tourisme et recyclage des restes de la nourriture.

Le magazine Tourisme Islamique aura un stand à l'exposition qui se tiendra parallèlement à la Conférence et où exposeront plusieurs sociétés de l'industrie alimentaire, du tourisme et de l'hôtellerie. ■



مدخل إلى عالم الغد

القاهرة - منير الفيشاوي

في ظل الاهتمام الدولي لدفع عجلة التنمية السياحية، ولكون الغذاء واحدا من العوامل المحددة لصناعة السياحة، تكاتف جهود كل من معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية والمعهد العالي للسياحة والفنادق بمدينة 6 أكتوبر بالقاهرة لتنظيم المؤتمر والمعرض الدولي الأول للغذاء والسياحة، تحت شعار: "الغذاء والسياحة..مدخل إلى عالم الغد" والذي يتم عقده بمركز القاهرة الدولي للمؤتمرات - مدينة نصر - القاهرة (1-3/3/2006).

يهدف المؤتمر إلى الوقوف على كل ما هو جديد من الناحية العلمية والتطبيقية، ولعرض الأنشطة والصناعات المعنية بتلك المجالات، حتى يمكن المساهمة بدور فعال للنهوض بالسياحة.

يشترك في المؤتمر العديد من الجهات العلمية والجامعات المصرية والعربية والدولية والمعاهد والمراكز البحثية والأهلية والهيئات والمعاهد السياحية العليا والشركات المهتمة بمجال تصنيع الغذاء وصناعة السياحة والفنادق والعديد من المنظمات الدولية والعربية. ويأتي في مقدمة المشاركين لفيف من العلماء والأساتذة المتخصصين في مجال الغذاء والسياحة من جامعات ويلز وألمانيا وأسبانيا وبلجيكا وكندا، وخبراء من منظمات الأغذية والزراعة والصحة العالمية والتنمية التابعة للأمم المتحدة، والمنظمة العربية للغذاء والعديد من مؤسسات جامعة الدول العربية واتحادات غرف الصناعات الغذائية والغرف السياحية والشركات المصرية الفاعلة للصناعات الغذائية والهيئة المصرية لتنشيط السياحة. ويتناول المؤتمر بحث العديد من الدراسات والمشروعات المتعلقة ببرامج تحديث الصناعات الغذائية التي تخدم السياحة وكذلك الأمن الغذائي الدولي والخوض في المحاور التالية: سلامة وجودة الغذاء، التقنيات الحديثة في صناعة الغذاء، التقنيات الحديثة في الطهي الفندقية وأثرها في السياحة، الأغذية والمشروبات التقليدية ودورها في تنشيط السياحة، الأغذية الوظيفية والصحة، تغذية المجموعات، تغذية الفئات الخاصة، دور التغذية في السياحة العلاجية، الأغذية العضوية وصناعة السياحة، الأطباق الأجنبية وأثرها في المطبخ المصري. تقييم الوجبات سابقة التجهيز وموقعاتها وملاءمتها للسوق المصري.



اقتصاديات الغذاء وصناعة الفنادق، نظم التغذية وقوائم الطعام، العادات الغذائية للشعوب وأبعادها النفسية، العادات الغذائية عند قدماء المصريين، تنمية الموارد البشرية في مجال الغذاء والتغذية والسياحة، تدريب وتأهيل العمالة السياحية في ظل تطور صناعة الغذاء، الاشتراطات الصحية في

مجال الأغذية والمشروبات وأثرها في صناعة السياحة، وتدوير الخلفات الغذائية في المطاعم والفنادق والمصانع.

وسيكون هناك جناح خاص بمجلة السياحة الإسلامية في المعرض الذي بصاحب المؤتمر ويضم أجنحة لمنتجات شركات التصنيع الغذائي وشركات السياحة والفنادق. ■