



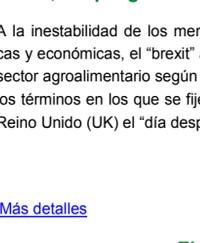
Seis claves para entender la alerta de la lechuga romana en EE UU

El tipo de lechuga que se ha visto afectada por la alerta de **E.coli** en Estados Unidos, y que el ministerio de Sanidad descarta en España, es la romana. Es, tras la iceberg, la segunda más común en las ensaladas envasadas. Los consumidores perciben que esta variedad de lechuga aporta mayor calidad a la ensalada, por eso la usa la industria, según el grupo de seguridad alimentaria del CSIC. Estas son las seis claves para entender la alerta.



[Más detalles](#)

El agrocompostaje: la economía circular en el mundo agrario



Están surgiendo muchas iniciativas de agrocompostaje, la opción más eficiente desde el punto de vista energético, de nutrientes y de emisiones de gases de efecto invernadero. Y estas iniciativas están surgiendo ante la inminencia del 2020, que marca el final de un tiempo de la gestión de residuos en el que "casi todo ha valido".

[Más detalles](#)

Brexit, los peligros del "día después" del divorcio agroalimentario

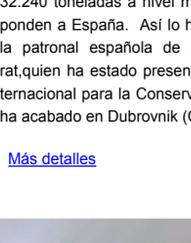
A la inestabilidad de los mercados y las incertidumbres políticas y económicas, el "brexit" añade una lista de riesgos para el sector agroalimentario según sean las "cláusulas" del divorcio y los términos en los que se fije la relación Unión Europea (UE)-Reino Unido (UK) el "día después".



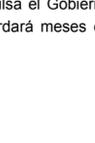
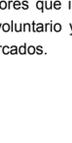
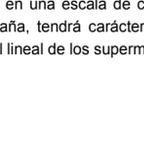
[Más detalles](#)

El Gobierno prepara cambios en el porcino intensivo

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) prepara un real decreto que actualiza las normas básicas de ordenación de las granjas porcinas intensivas, con el objetivo de potenciar su bioseguridad y su sostenibilidad medioambiental.



[Más detalles](#)



Análisis en productos de la Pesca

Vigo - Avda. Beiramar 47, 1ª Planta - 986 126 954



La recuperación del atún rojo permite elevar la cuota a 32.240 toneladas para 2019

La recuperación del atún rojo ha permitido aumentar la cuota de pesca de esta especie en un 14 % de cara a 2019, hasta las 32.240 toneladas a nivel mundial, de las cuáles 5.559 corresponden a España. Así lo ha informado el secretario general de la patronal española de armadores (Cepesca), Javier Garat, quien ha estado presente en la reunión de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (Iccat) que ha acabado en Dubrovnik (Croacia).



[Más detalles](#)

El Nutriscore será voluntario y tardará meses

El Nutriscore, el nuevo modelo de etiquetado nutricional basado en una escala de colores que impulsa el Gobierno de España, tendrá carácter voluntario y tardará meses en llegar al lineal de los supermercados.



[Más detalles](#)

Llevas toda la vida tirando el líquido del yogur y no deberías hacerlo

Es un acto casi automático que se repite desde tiempos inmemoriales. Acudes a la nevera. Coges uno de los yogures naturales que compraste la última vez que fuiste al supermercado. Tiras de la tapa y... ahí está. Otra vez: ese líquido blanquecino, acuoso y extraño, llegado de no se sabe muy bien dónde ni con qué fin. Flota sobre la superficie del yogur...



[Más detalles](#)

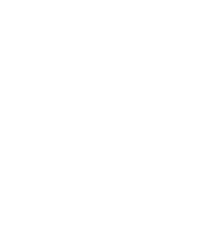
Los beneficios del kaki: aporta más de la mitad de la fibra necesaria al día



Uno de los nutrientes por los que los kakis son más recomendables es por su elevado contenido en fibra alimentaria, según M^a de Cortes Sánchez es Profesora Titular del Departamento de Nutrición Ciencia de los Alimentos, de la Facultad de Farmacia, de la Universidad Complutense de Madrid.

[Más detalles](#)

Implanta normas IFS y BRC



¿Qué beneficios aportan?



GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



CEEI Módulos 28-29

Aeropuerto de Burgos 09007

947 041 479

www.analizacalidad.com

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, [haga clic aquí](#)

