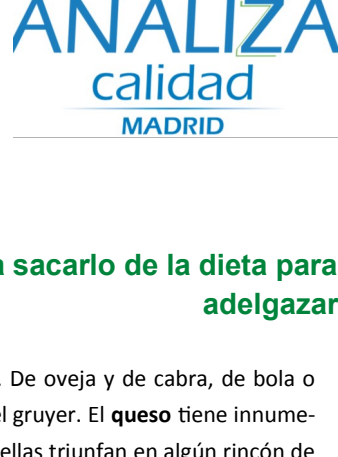




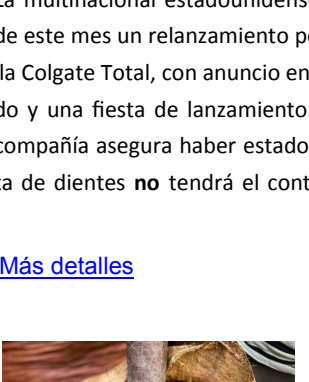
El laboratorio Analiza Calidad Madrid supera la Auditoria UNE-EN ISO/IEC 17025:2005

El laboratorio Analiza Calidad Madrid pasa la auditoria de seguimiento según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005 por ENAC con éxito.

El laboratorio esta acreditado por ENAC con alcance en **Ensayos físico- químicos y microbiológicos en productos alimenticios y piensos**: Análisis mediante métodos basados en **técnicas gravimétricas**, análisis mediante métodos basados en técnicas de **cromatografía líquida** y análisis mediante métodos basados en **técnicas de aislamiento en medio de cultivo**.



El queso no es el enemigo: no hace falta sacarlo de la dieta para adelgazar



Fresco, fundido, tierno, curado... De oveja y de cabra, de bola o emmental, con burbujas, como el gruyer. El **queso** tiene innumerables formas y sabores, y todas ellas triunfan en algún rincón de la gastronomía, ya sea con la pasta, escondido entre las verduras o en la panza de los bocadillos. Pero también es el **primer sacrificado** de la lista de la compra cuando decidimos ponernos a dieta, y eso **no es justo**.

[Más detalles](#)

Colgate retira el controvertido triclosán de su dentífrico estrella

La multinacional estadounidense Colgate ha preparado para finales de este mes un relanzamiento por todo lo alto de su dentífrico estrella Colgate Total, con anuncio en la SuperBowl estadounidense incluido y una fiesta de lanzamiento. En la **nueva versión**, en la que la compañía asegura haber estado trabajando durante 10 años, la pasta de dientes **no** tendrá el controvertido componente **triclosán**, un



[Más detalles](#)

Nos estamos quedando sin café

La mayoría de las **especies silvestres de café** corren el **peligro de desaparecer** en las próximas décadas. Una de las amenazadas es la **Coffea arabica**, de la que proceden la mayor parte de las variedades cultivadas. Aunque solo tres especies tienen hoy interés comercial, la extinción de solo una de las demás amenaza el futuro tanto del café silvestre como el cultivado.

[Más detalles](#)

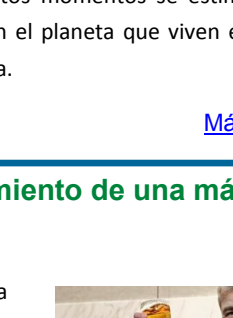
¡Nuevo Curso Online Manipulador de Alimentos!

- **Dinámico**
- **Completo**
- **Fácil de seguir y hacer**
- **Conceptos claros**
- **Test de evaluación ágil**
- **Entrega de certificado**



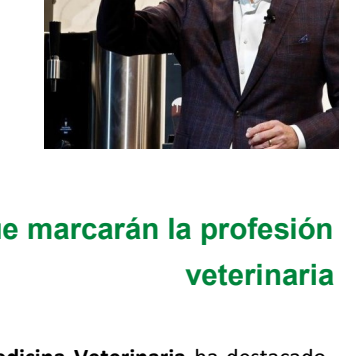
Bonificable por la Fundación Tripartita

www.auditarcalidadconsultores.com



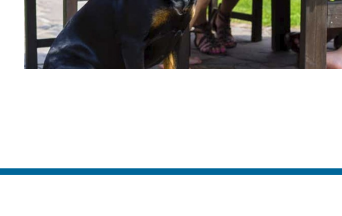
El 98% de los cocineros desconoce las temperaturas que tienen que tener los alimentos

El 98% de los profesionales de la cocina desconocen las temperaturas que tienen que tener los alimentos, asegura el experto en seguridad alimentaria y profesor del Basque Culinary Center **Miguel Ángel López**. Además, en los restaurantes se tiran demasiados alimentos que se podrían conservar utilizando técnicas adecuadas.



[Más detalles](#)

El agua se acaba: nos unimos como sociedad o morimos como individuos



El agua se acaba y con ello se pone en riesgo nuestro estilo de vida. No es un mensaje apocalíptico ni tampoco una amenaza propagandística, simplemente es la realidad.

El último informe de la **ONU** sobre el desarrollo de los recursos hídricos recordaba que en estos momentos se estima que hay 3.600 millones de personas en el planeta que viven en áreas en riesgo de sufrir escasez de agua.

[Más detalles](#)

La cerveza sigue los pasos del café con el lanzamiento de una máquina de cápsulas

La multinacional surcoreana LG presentó este lunes una máquina que permite elaborar cerveza de distintas variedades en casa mediante el uso de cápsulas como si se tratase de una de las cafeteras que se han popularizado durante la última década. Explicó que **la máquina se encarga de todo el proceso de producción cervecera: desde la fermentación a la carbonización y el envejecimiento**.



[Más detalles](#)

Exóticos y tratamiento en casa, tendencias que marcarán la profesión veterinaria



La **Asociación Americana de Medicina Veterinaria** ha destacado que el número de mascotas en los Estados Unidos no cesa de aumentar, según los últimos datos de su última encuesta sobre mascotas y cuidados veterinarios correspondiente al año 2016, que muestra las **últimas tendencias que marcarán la profesión**

[Más detalles](#)



Grupo
ANALIZA
calidad

NUEVO SERVICIO ANALÍTICO DE CONTROL ENOLÓGICO EN BODEGAS



www.auditarcalidad.com
agronomico@analizacalidad.com

GRUPO ANALIZA CALIDAD

CEEI Módulos 28-29

Aeropuerto de Burgos 09007

947 041 479

www.analizacalidad.com

Síguenos en:



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

