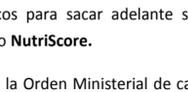




## Carrefour retira unas toallitas de bebé por una bacteria

**Carrefour** ha retirado del mercado y ha pedido el cese de utilización de tres lotes de las **toallitas** “Carrefour **Baby Sensitive** **72 unidades**” tras detectar la presencia de la bacteria **Burkholderia contaminans**.

Según ha anunciado la propia compañía a la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, la bacteria tiene bajo poco potencial infeccioso, pero puede presentar un riesgo potencial en aquellos usuarios que tengan la piel dañada o el sistema inmunológico debilitado.



[Más detalles](#)

## 'Roadshow' de Sanidad con las empresas para que se sumen al semáforo nutricional



El **ministerio** capitaneado por María Luisa Carcedo ha comenzado a reunirse con la industria alimentaria, los consumidores y los organismos científicos para sacar adelante su ambicioso proyecto de etiquetado **NutriScore**.

En un par de semanas se editará la Orden Ministerial de carácter voluntario sobre Etiquetado Frontal de Alimentos.

[Más detalles](#)

## El primer restaurante atendido solo por robots de España estará en Madrid

Madrid tendrá antes de fin de año el **primer restaurante** de España manejado íntegramente por **robots** siguiendo la estela de países como Japón, China o Estados Unidos e inaugurando un futuro que está más cercano de lo que se imaginaba.



[Más detalles](#)

## OCU alerta de que un coche con etiqueta Eco o Cero puede contaminar más que uno de gasolina



La **OCU** ha advertido de que hay **vehículos** que pese a no contar con el distintivo de la DGT **Eco o Cero** emisiones contaminan menos que otros que sí disfrutan de la etiqueta. OCU denuncia que para la concesión de la etiqueta solo se tiene en cuenta la tecnología que usan los automóviles y no el impacto real de las emisiones que producen.

[Más detalles](#)

## ¡Nuevo Curso Online Manipulador de Alimentos!

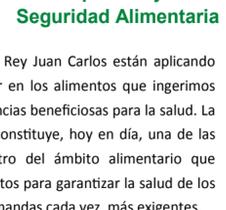
- **Dinámico**
- **Completo**
- **Fácil de seguir y hacer**
- **Conceptos claros**
- **Test de evaluación ágil**
- **Entrega de certificado**



[www.auditarcalidadconsultores.com](http://www.auditarcalidadconsultores.com)

## España es el rey de la fruta en Europa gracias a la naranja, el limón y el albaricoque

Alrededor de 1,3 millones de hectáreas de tierra están cubiertas por árboles frutales en la Unión Europea. Cerca de un tercio está cubierto por huertos de manzanas y una quinta parte por naranjos. El resto de cultivos importantes son los melocotones, pequeños cítricos, peras, albaricoques y limones. **España ostenta** el 33% de toda la tierra cultivada con frutales en la Unión Europea, logrando así el **trono de la fruta dentro del Viejo Continente**.



[Más detalles](#)

## ¿Se puede reducir la contaminación ambiental que producen los rumiantes?



La nutrición animal está en continuo desarrollo con el objetivo de incrementar tanto la eficiencia alimenticia como la producción y calidad de los alimentos de origen animal. La mejora de la **nutrición** es todavía más imperativa en el caso de los **rumiantes**, al generarse en su proceso digestivo cantidades importantes de **metano**, un gas con potente efecto invernadero, que representa también una pérdida importante de energía para el animal.

[Más detalles](#)

## Envases más pequeños y reducción de precios, así superaron la crisis los supermercados españoles

Hace diez años, los supermercados se vieron obligados a reaccionar ante la **crisis económica**, el descenso de los índices de consumo y la pérdida de confianza de los españoles. Los participantes recordaron que los hábitos de los consumidores cambiaron durante los años de dificultades económicas. En España, se **aumentó la frecuencia de compra** ya que los usuarios buscaban adquirir solo lo necesario en cada cesta para ajustar el gasto y **evitar el desperdicio**.



[Más detalles](#)

## Químicos de la URJC aplican nuevos materiales para mejorar la Seguridad Alimentaria



Investigadores de la Universidad Rey Juan Carlos están aplicando **nuevos materiales** para detectar en los alimentos que ingerimos compuestos perjudiciales y sustancias beneficiosas para la salud. La calidad y seguridad alimentaria constituye, hoy en día, una de las principales preocupaciones dentro del ámbito alimentario que conlleva hacer frente a nuevos retos para garantizar la salud de los consumidores y satisfacer sus demandas cada vez más exigentes.

[Más detalles](#)

**GRUPO ANALIZA CALIDAD**  
 CEEI Módulos 28-29  
 Aeropuerto de Burgos 09007  
 947 041 479  
[www.analizacalidad.com](http://www.analizacalidad.com)

**NUEVO SERVICIO ANALÍTICO DE CONTROL ENOLOGICO EN BODEGAS**

[www.analizacalidad.com](http://www.analizacalidad.com)  
[agronomico@analizacalidad.com](mailto:agronomico@analizacalidad.com)

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

Síguenos en:



















