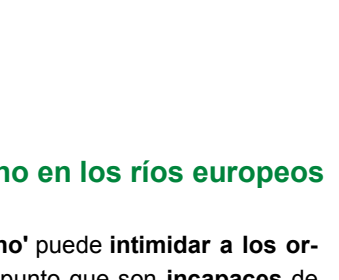




## Día de la Seguridad Alimentaria: 600 millones de personas enferman por la comida en mal estado

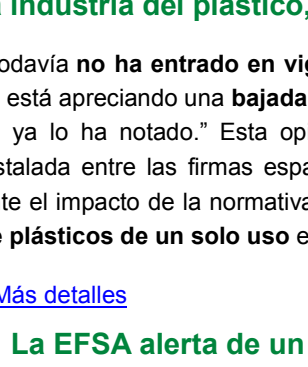
Desde la Entidad Nacional de Acreditación han informado hoy de que en España existen **500 laboratorios, firmas certificadoras y de inspección dedicadas a garantizar “la fiabilidad y confianza” de la industria alimentaria.**



La formación continuada es un pilar clave para conseguir un sector fuerte, innovador y en constante desarrollo. Formar a profesionales más preparados y especializados garantiza la seguridad alimentaria a los consumidores, ha asegurado Yuste

[Más detalles](#)

## El camarón asesino en los ríos europeos



El temor al ‘**camarón asesino**’ puede intimidar a los **organismos nativos** hasta tal punto que son **incapaces de desempeñar su papel vital** en los sistemas fluviales.

En un estudio, los científicos se centran en el invasor **Dikro-gammarus villosus**, que ha ido reemplazando a las especies nativas de crustáceos Gammarus en los ríos de toda Europa durante las últimas tres décadas.

[Más detalles](#)

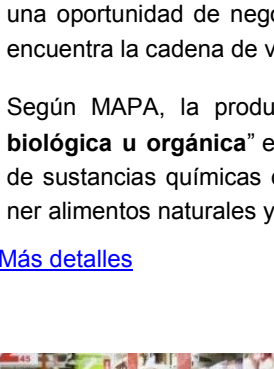
## La industria del plástico, ante el reto de la reconversión

“Todavía **no ha entrado en vigor la normativa de la UE** y ya se está apreciando una **bajada de las ventas**. Nuestra empresa ya lo ha notado.” Esta opinión resume la **preocupación** instalada entre las firmas españolas del **sector del plástico** ante el impacto de la normativa de la UE sobre la **prohibición de plásticos de un solo uso** en 2021.



[Más detalles](#)

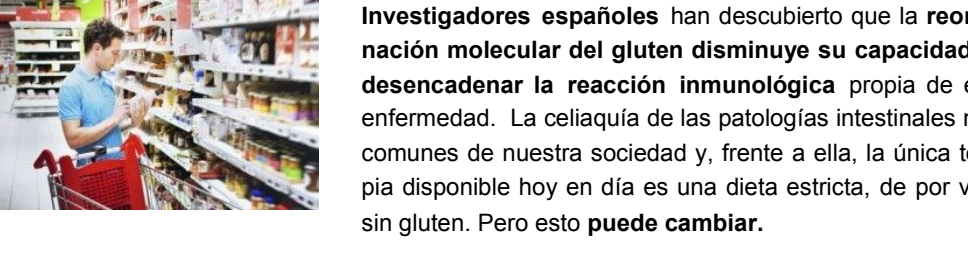
## La EFSA alerta de un brote de listeria por pescado ahumado que ya ha matado a cinco personas



Un brote de listeria vinculado a pescado ahumado producido en Estonia ha afectado a 22 personas desde 2014 y ha causado la muerte de cinco, el último caso en febrero. La EFSA ha lanzado la alerta advirtiendo que no se pueden descartar nuevos casos. La fuente del brote de **Listeria monocytogenes** estaría vinculado a **trucha** y **salmón ahumados** en frío producidos en **Estonia**.

[Más detalles](#)

## Cursos Food Defense en la Industria Alimentaria



[Más detalles](#)

## Diez claves orgánicas para entender el mercado ecológico

¿Significa lo mismo “**eco**” que “**bio**” en la etiqueta de un alimento? ¿La producción bajo condiciones ecológicas es una oportunidad de negocio? ¿En qué contexto mundial se encuentra la cadena de valor de los productos orgánicos?



Según MAPA, la producción “ecológica, también llamada **biológica u orgánica**” es un sistema que “prescinde del uso de sustancias químicas de síntesis”, lo que le permite obtener alimentos naturales y respetuosos con el medioambiente.

[Más detalles](#)

## El gluten apto para celíacos ya está aquí



**Investigadores españoles** han descubierto que la **reordenación molecular del gluten disminuye su capacidad de desencadenar la reacción inmunológica** propia de esta enfermedad. La celiacía de las patologías intestinales más comunes de nuestra sociedad y, frente a ella, la única terapia disponible hoy en día es una dieta estricta, de por vida, sin gluten. Pero esto **puede cambiar**.

[Más detalles](#)

## ¿El rosado es un vino de segunda? Los diez mitos sobre esta variedad

Con el verano a la vuelta de la esquina, son muchos los españoles deseosos de darle la bienvenida al calor acompañados de un **vino rosado**. No obstante, son varios los **falsos mitos** que recorren a su alrededor .



El vino rosado se produce mezclando blanco y tinto: se trata de uno de los falsos mitos más conocidos. Y muchos otros más...

[Más detalles](#)

## La OCU alerta de una crema solar infantil que no protege lo que debe



La **OCU** ha realizado un análisis comparativo entre diferentes **cremas solares** para comprobar si ofrecen el **índice** anunciado y, por lo tanto, **protegen la piel** la medida que prometen. En esta ocasión, OCU se ha centrado en estudiar 17 cremas solares **infantiles** con factor de **protección solar** muy alto (**SPF 50+**) y con presentación en formato pulverizado

[Más detalles](#)







**ANÁLISIS Microbiológicos**  
¡Consúltanos sin compromiso!



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](#)











