



IX Jornadas en Calidad y Seguridad Alimentaria

Grupo Analiza Calidad convoca la NOVENA edición de sus Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria, un evento que reúne a numerosos profesionales del ámbito académico y empresarial, especializados en diferentes ámbitos de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.

Acudiremos a Madrid, Barcelona, Oviedo, Santiago de Compostela y Burgos.

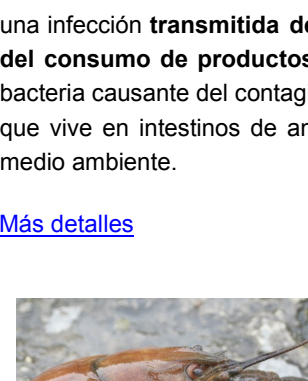
Toda la información en: www.auditarcalidadconsultores.es

¡Abierto plazo de Inscripciones!

[Más detalles](#)



Otros dos productos contaminados por listeria en un brote que deja ya la segunda víctima



La Consejería de Salud ha confirmado que son ya **186 los intoxicados** con la bacteria de la Listeria desde que se declaró la alerta sanitaria en la comunidad de Andalucía. Entre los intoxicados hay **31 embarazadas** hospitalizadas y **dos víctimas mortales**.

La **empresa** investigada por la listeriosis **vendió su carne mechada a una firma de marca blanca**.

[Más detalles](#)

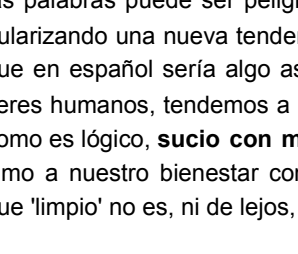
¿Que es la listeriosis y como se previene ?

La **listeriosis** es una zoonosis de origen alimentaria, es decir, una infección **transmitida de animales a personas a través del consumo de productos alimenticios contaminados**. La bacteria causante del contagio es la **Listeria monocytogenes**, que vive en intestinos de animales y personas sanas y en el medio ambiente.



[Más detalles](#)

Los cangrejos españoles en peligro



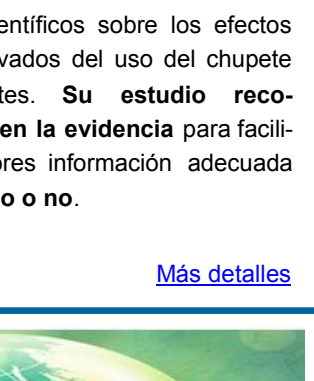
Un estudio de investigadores españoles del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (**CSIC**) ha mostrado que dos especies invasoras de cangrejos procedentes de Norteamérica –el **cangrejo rojo** y el **cangrejo señal**- transmiten una enfermedad emergente, la **afanomicosis o peste del cangrejo**, que diezma a las poblaciones autóctonas. El patógeno es similar a los hongos y ha devastado las poblaciones de cangrejo autóctono europeos.

[Más detalles](#)



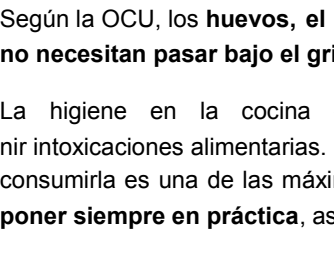
Que no te engañen: 'clean eating' no significa nada y es peligroso

En determinadas ocasiones, el uso "erróneo" de las palabras puede ser peligroso. En la actualidad se está popularizando una nueva tendencia alimentaria, el **'clean eating'**, que en español sería algo así como 'comer limpiamente'. Como seres humanos, tendemos a **relacionar 'limpio' con bueno** y, como es lógico, **sucio con malo**. Pero en algo que afecta tantísimo a nuestro bienestar como la comida, debemos entender que 'limpio' no es, ni de lejos, saludable.



[Más detalles](#)

¿Qué sabemos sobre la cera que recubre la fruta?



A veces la fruta está cubierta de cera o sustancias similares. **La propia fruta genera esa cera** que sirve de protección ante agresiones externas y para preservar las sustancias de su interior, pero otras veces **esa capa se añade de forma artificial** para conseguir precisamente esa protección y de paso, mejorar su aspecto ante los consumidores. En todos los casos esa cera está en cantidades muy pequeñas que **siempre son seguras para la salud**.

[Más detalles](#)

Estos son los alimentos que no debes lavar antes de consumir

Según la OCU, los **huevos, el pollo o las verduras en bolsa no necesitan pasar bajo el grifo** antes de ingerirlos.

La higiene en la cocina es fundamental para prevenir intoxicaciones alimentarias. **Lavar la fruta** con piel antes de consumirla es una de las máximas que todo consumidor debe **poner siempre en práctica**, así como **lavarse las manos**.



[Más detalles](#)

Perjuicios y beneficios del uso del chupete según la ciencia



Dos investigadoras de la Universitat Jaume I de Castellón han revisado 1.897 artículos científicos sobre los efectos perjudiciales y beneficiosos derivados del uso del chupete en recién nacidos y lactantes. **Su estudio recoge recomendaciones basadas en la evidencia** para facilitar a padres, madres y cuidadores información adecuada **para decidir libremente si usarlo o no**.

[Más detalles](#)



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](#)