

## IX Jornadas en Calidad y Seguridad Alimentaria

¡Últimas plazas!

### 26 de Septiembre Facultad de Veterinaria de la UCM

Se tratarán temas tan interesantes como: Fraude en pescados, Calidad y análisis en quesos, Innovación en el mercado, Bulos alimentarios, Tecnología en la Restauración, Etiquetado Front of Pack - NutriScore, Retos y políticas en Seguridad Alimentaria, con expertos de máximo nivel.

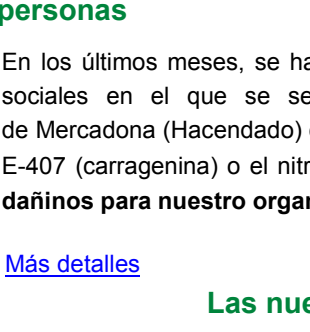
Apúntate!

[Más detalles](#)

Contaremos con las ponencias de:

- Ángel Luis Trujillo Sánchez.**  
Jefe del Dpto. de Inspección Veterinaria en Mercaderías Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid
- Vicente Carbonero García.**  
Director Técnico. Lacteos Toledo S.L.
- Juan Carlos Pedraza Román.**  
Director General. Carretera Mica
- Beatriz Rubia Martínez.**  
Tecnóloga de Alimentos. Dietista-Nutricionista
- Ana Canals Caballero.**  
Asesora Internacional y de Coordinación Científica. AESAN
- Miguel Ángel González.**  
Auditoría Interna en Tasty Group
- Enrico Frabetti.**  
Director de Política Alimentaria, Nutrición y Salud. IRIAE

## Nueva etiqueta que controla la cadena de frío del pescado congelado



La presentación de una **nueva etiqueta que controla la cadena de frío del pescado congelado**, ha sido desarrollada por expertos de la Universidad Estatal de Tomsk (Rusia) y la empresa Cryotech.

Una particularidad es que una vez que la etiqueta cambia de color, aunque se recupere la cadena de frío los colores se mantienen, delatando que el producto ya no es 100% seguro.

[Más detalles](#)

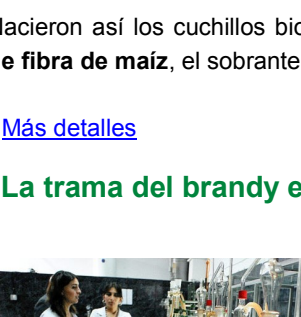
## Mercadona: el bulo de la pechuga de pavo que han compartido miles de personas

En los últimos meses, se ha extendido un bulo por las redes sociales en el que se señala que la pechuga de pavo de Mercadona (Hacendado) contiene algunos aditivos, como el E-407 (carragenina) o el nitrito de sodio (E-250), **sumamente dañinos para nuestro organismo**.



[Más detalles](#)

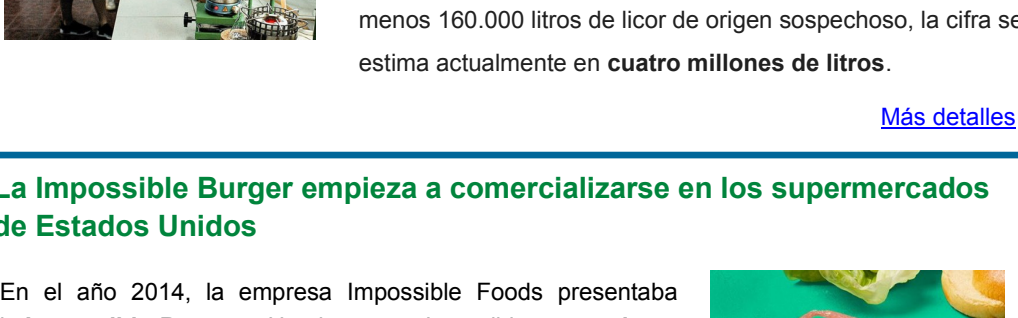
## Las nueve claves para reconocer un alimento deteriorado



¿Contaminación o deterioro?

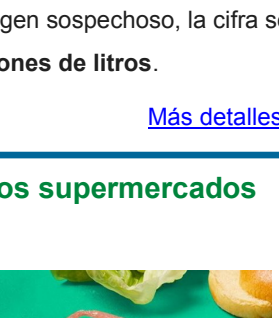
Se trata de dos conceptos distintos que afectan a los alimentos de forma diferente. **La contaminación** puede provocar intoxicación (Salmonella, E.coli...) y **no muestra signos visibles**. **El deterioro sí suele ser visible a través de los sentidos** (olfato, vista o gusto). El deterioro es una función de la frescura (o la falta de ella).

[Más detalles](#)



## Cuchillos fabricados con maíz para acabar con el plástico

El objetivo que busca la compañía con este producto es concienciar a la población y a las empresas de que hay algo que hacer con el uso de los plásticos.



Nacieron así los cuchillos biodegradables **añadiendo un 70% de fibra de maíz**, el sobrante del maíz, y un 30% de plástico.

[Más detalles](#)

## La trama del brandy español falsificado exportó cuatro millones de litros ilegalmente

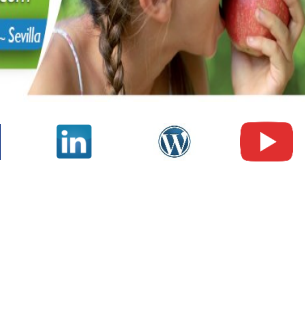


El **fraude en la producción de brandy** protagonizado por una empresa española radicada en **Georgia** destapado el pasado mes de agosto por EL MUNDO es mucho mayor de lo que parecía en un principio. Si este verano se hablaba de al menos 160.000 litros de licor de origen sospechoso, la cifra se estima actualmente en **cuatro millones de litros**.

[Más detalles](#)

## La Impossible Burger empieza a comercializarse en los supermercados de Estados Unidos

En el año 2014, la empresa Impossible Foods presentaba la **Impossible Burger** o Hamburguesa Imposible, un **producto que imita la apariencia y cualidades organolépticas de la carne**, pero hecha con ingredientes 100% vegetales. Posteriormente, en 2016 se anunció que se empezaría a comercializar en el sector de la restauración, y desde entonces **ha ido expandiéndose hasta llegar a las compañías de comida rápida**, donde ha causado sensación.



[Más detalles](#)

## Tecnología verde para filtrar los microplásticos en las costas



"YUNA, un proyecto creado por estudiantes de Ingeniería y Diseño de la Universitat Politècnica de València (UPV) para filtrar a través de boyas los microplásticos en las costas españolas, ha sido el vencedor de la edición española de los premios James Dyson Awards de 2019. YUNA propone el **rediseño de una boya de fondeo**, en la cual se implementa tecnología de filtrado del agua para la recogida y **reducción de microplásticos** presentes en las costas.

[Más detalles](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



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

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