

IX Jornadas en Calidad y Seguridad Alimentaria

¡Abierto plazo de Inscripciones!

26 de Septiembre Facultad de Veterinaria de la UCM

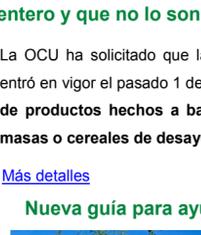
En nuestra 1ª cita en "Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0" se tratarán temas tan interesantes como:

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.

[Más detalles](#)

- Ángel Luis Yagüe Sánchez**, Jefe del Departamento de Inspección Veterinaria en Mercaderías Madrid Salud, Ayuntamiento de Madrid
- Vicente Carbonero García**, Director Técnico Lácteos Toledo S.L.
- Juan Cerejo Pacharomá**, Director General, Carveva Mica
- Beatriz Robles Martínez**, Tecnóloga de Alimentos, Dietista-Nutricionista
- Ana Canals Caballero**, Asesora Internacional y de Coordinación Científica, AESAN
- Miguel Ángel González**, Auditoría Interna en Tastia Group
- Enrico Frabetti**, Director de Política Alimentaria, Nutrición y Salud, FIAB

Nueva alerta sanitaria por listeriosis en la carne mechada de la marca Sabores de Paterna



El consejero de Salud y Familias de la Junta de Andalucía, Jesús Aguirre, ha informado este viernes de la activación de una **nueva alerta sanitaria nacional** por la bacteria 'Listeria monocytogenes' en relación a la **carne mechada Sabores de Paterna**, fabricada en Paterna de Rivera (Cádiz). inspectores han decretado el cierre de la producción de la empresa y se está llamando a proveedores en Cádiz, y otras provincias como Madrid, Huelva y Málaga

[Más detalles](#)

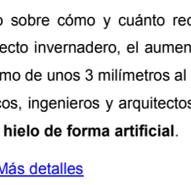
Galletas, masas y cereales que se venden como integrales o de grano entero y que no lo son

La OCU ha solicitado que la norma de calidad del pan, que entró en vigor el pasado 1 de julio, se haga **extensiva al resto de productos hechos a base de cereales, como galletas, masas o cereales de desayuno.**



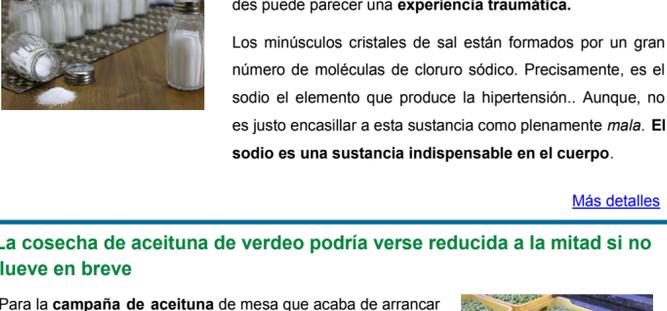
[Más detalles](#)

Nueva guía para ayudar a determinar la pureza de la grasa de la leche



La **Federación Internacional de los Lácteos** (IDF, por sus siglas en inglés) ha publicado una guía sobre la determinación de la **pureza de la grasa de la leche**, brindando una importante dirección adicional tanto a los **científicos** como a los no científicos involucrados en las pruebas de leche y **productos lácteos**. La grasa de leche es un componente importante de la leche y la mayoría de los productos lácteos.

[Más detalles](#)



Un congelador submarino para llenar de hielo el Ártico

Mientras la comunidad internacional intenta ponerse de acuerdo sobre cómo y cuánto recortar las emisiones de gases de efecto invernadero, el aumento del nivel del mar continúa a un ritmo de unos 3 milímetros al año. Por ello, cada vez más científicos, ingenieros y arquitectos juegan con la idea de **recuperar el hielo de forma artificial.**



[Más detalles](#)

El sustituto de la sal que reduce los casos de hipertensión sin cambiar su sabor



Empezar a **consumir alimentos sin sal o con pocas cantidades** puede parecer una **experiencia traumática.**

Los minúsculos cristales de sal están formados por un gran número de moléculas de cloruro sódico. Precisamente, es el sodio el elemento que produce la hipertensión.. Aunque, no es justo encasillar a esta sustancia como **plenamente mala. El sodio es una sustancia indispensable en el cuerpo.**

[Más detalles](#)

La cosecha de aceituna de verdeo podría verse reducida a la mitad si no llueve en breve

Para la **campana de aceituna** de mesa que acaba de arrancar de forma oficial el pasado lunes 2 de septiembre, el presente **año 2019 está siendo el tercer año más seco** en lo que llevamos de siglo, acompañado de importantes olas de calor, que sitúan a Andalucía en **situación crítica de sequía** meteorológica, de la que el sector de la aceituna de verdeo, entre otros muchos agricultores, son las principales víctimas.



[Más detalles](#)

¿Qué es un 'climariano'? así es la nueva tendencia alimentaria para salvar el planeta



"Una **dieta cuyo principal objetivo es revertir el cambio climático**". Esta opción incluye elegir alimentos producidos de manera local (para reducir el consumo energético del transporte), elegir carne de cordero o de ave de corral en vez de vacuno o cordero (para limitar las emisiones de gases) y usar todas las partes de los ingredientes (corazones de manzana, corteza de queso, etc) para limitar los desperdicios de los alimentos.

[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](#)