

Grupo Analiza Calidad.



La Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense

de Madrid acogió el pasado jueves 26 de Septiembre la primera de las IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del

Concluida primera cita en Madrid de las IX Jornadas de Calidad

y Seguridad Alimentaria 2019, sólo queda agradecer a todos los asistentes su intereses por esta nueva edición, a los ponentes por su entrega y colaboración y los patrocinadores MicroPlanet

Laboratorios y Qualinova Food por hacerlo posible.







4 Octubre 2019

Éxito 1ª Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria 2019. Madrid Ángel Luis Yagüe Sánchez.

Jefe del Dpto. de Inspección Veterinaria en Mercamadrid
Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid

> Auditoria Interna en Tastia Group FIAB Enrico Frabetti.
>
> Director de Política Alimentaria, Nutrición y Salud. FIAB

Beatriz Robles Martinez.

Vicente Carbonero Garcia.

LACTEAS Director Técnico. Lácteas Toledo S.L

El BOE hace oficial la extensión de norma para el aceite de oliva

Publicada en el BOE la extensión de la norma del acuer-

III. OTRAS DISPOSICIONES INISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓI

Más detalles

zar programas de investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudios durante las campañas de 2019 a 2024.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Más detalles

Más detalles Los aranceles de EEUU castigan a los aceites, vinos y quesos españoles El anuncio de la imposición de aranceles del 25 % para los productos alimentarios comunitarios por la Administración norteamericana para el 18 de octubre inflige un castigo directo a sectores fundamentales para la economía española como el aceite, el vino y la industria alimentaria. La gran confusión del yogur de sabores de los supermercados: sin fruta

> en el envase, lo primero que se piensa es que su interior va a saber a esa fruta, pero la gran mayoría de las veces no es así. No hay mejor que un buen yogur natural. Estos no tienen ningún color específico, ni promete saber a nada que no sea

do de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español al conjunto del sector y se fija la aportación

económica obligatoria para realizar actividades de promo-

ción del aceite de oliva mejorar la información y el conocimiento sobre las producciones y los mercados y reali-

El mundo del yogur, que se supone que tienen un sabor determinado, muchas veces traen a confusión. Si se ven fresas

Más detalles

Más detalles

verdad.

NOVEDROES TECHOLÓGICAS EN LA INDUSTRIA 4.0 Legislación: Requisitos de calidad de medición de residuos alimentarios Se ha publicado la decisión delegada (UE) 2019/1597 de la

Más detalles

IX Jornadas AUDITAR eguridad Iimentaria

Comisión de 3 de mayo de 2019 por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a la metodología común y a los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los resi-

muertes.

Consum sustituye su bolsa de rafia por otra 100% reciclada y reciclable

mentado desde 2014.

Implanta normas IFS y BRC

Food

GRUPO ANALIZA CALIDAD

CEEI Módulos 28-29 Aeropuerto de Burgos 09007

www.analizacalidad.com

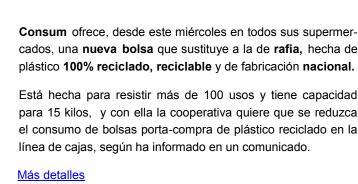
947 041 479

IFS ¿Qué beneficios aportan?

Síguenos en:

Las "pulseras inteligentes" llegan al porcino para monitorizar su salud

duos alimentarios. Por la que se establece, la obligación de que los estados miembros incluyan la prevención de residuos alimentarios en sus programas de prevenvión de residuos...



Está hecha para resistir más de 100 usos y tiene capacidad para 15 kilos, y con ella la cooperativa quiere que se reduzca el consumo de bolsas porta-compra de plástico reciclado en la La revisión encuentra que el riesgo de enfermedad por la leche cruda ha aumentado Durante un período de 15 años, un total de 26 brotes transmitidos por alimentos se debieron al consumo de leche cruda no pasteurizada en Inglaterra y Gales, según

> los resultados de un estudio. Una revisión publicada en la revista Epidemiology and Infection informa que el riesgo de enfermedad por la leche cruda de consumo (RDM) ha au-

Las pulseras inteligentes -aquellas que monitorizan las pulsaciones y la actividad física- dan el salto a la ganadería del porcino para hacer un seguimiento más preciso de la salud de cada animal, especialmente en sus primeros momentos de vida, cuando el riesgo de muerte es mayor. Este sistema se está testando en una granja sueca para detectar precozmente problemas de salud en el ganado y evitar

Más detalles

AUDITAR Calidad Consultores

in

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, haga clic aquí