

Jornada Calidad y Seguridad Alimentaria llega Oviedo, 7 Noviembre

¡El próximo 7 de Noviembre las jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria llegan a Oviedo por primera vez!

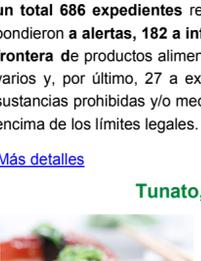
Donde se pondrá el foco sobre temas tan interesantes como: **Control de Alérgenos, Novedades** en Referenciales de Calidad **IFS y BRC, Elaboración de Queso Cabrales, Control de Proveedores** en Distribución, **Control de Patógenos** con Bacteriófagos y **Seguridad Alimentaria en Microalgas**

Entra en: www.auditarcalidadconsultores.es y descubre el programa preliminar, inscríbete.

[Más detalles](#)

9:00 a 9:15 h	Recogida de acreditaciones y entrega de documentación
9:15 a 9:30 h	Presentación Jornadas Grupo Analiza Calidad Pablo Gilio Alvarado, Delegado Norte, Grupo Analiza Calidad
9:30 a 10:00 h	Alérgenos: los desafíos de planta en muchas industrias alimentarias. Joaquín Moreno Martínez, Jefe de Sección de Higiene Alimentaria, Principado de Asturias
10:00 a 10:30 h	Novedades en los referenciales IFS y BRC en el sector lácteo Luis María Gallego Bragado, Director General, Grupo Analiza Calidad
10:30 a 11:00 h	Elaboración de queso cabrales Dorita Diaz, Gerente, Quesos Vega de Tordin
11:00 a 11:30 h	Control de proveedores en distribución Almudena Pardo, Sra. Campa, Gobierno, Responsable de Calidad y Medioambiente, Almería
11:30 a 12:00 h	Café Break
12:00 a 12:30 h	99 en la industria cárnica Aurora Arca, Responsable de Calidad, Madroño Obisena
12:30 a 13:00 h	Gestión de alérgenos en la industria láctea Daniel Sánchez Pastor Rodríguez, Diplo de Proveedores, Calidad Pascual
13:00 a 13:30 h	Control de patógenos en alimentos utilizando bacteriófagos y bacteriocinas Sara María Sánchez, Científica Titular de I+D+i, ICA-CSIC
13:30 a 14:00 h	Seguridad Alimentaria en el sector de los empaquetados cárnicos Alfonso Álvarez, Resp. de Calidad, Neoalga Micro Systems Products

La cucurbitacina, atentos a las calabazas y calabacines de tu huerto



La **cucurbitacina** es una **sustancia tóxica** que se forma en verduras como la **calabaza** o **los calabacines** a fin de crear un sabor amargo que alerta a los depredadores, pero cuidado al comer. ¿Y por qué las pequeñas huertas domésticas pueden presentar este problema? Pues porque la concentración de **cucurbitacina** puede aumentar si la planta no ha recibido **suficiente agua**.

[Más detalles](#)

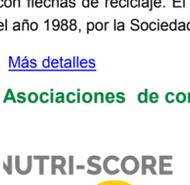
Memoria anual 2018 del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información SCIRI

A lo largo del año 2018, se han gestionado a través del **SCIRI** un total **686 expedientes** relativos, de los cuales **251** correspondieron a **alertas**, **182 a informaciones**, **185 a rechazos en frontera** de productos alimenticios, 24 a los clasificados como varios y, por último, 27 a explotaciones positivas por uso de sustancias prohibidas y/o medicamentos de uso veterinario por encima de los límites legales.



[Más detalles](#)

Tunato, un alimento 100% vegetal que imita al atún crudo



Tunato se presenta como una **alternativa vegana** al atún que se puede utilizar en una gran variedad de platos, sushi, tartar, poke, ceviche, etc. El Tunato **se elabora con tomate** como ingrediente principal, concretamente utilizan una variedad que se denomina Fingerino desarrollado por una empresa catalana y que, en principio, se cultivará en Almería.

[Más detalles](#)

El significado del número en el símbolo de reciclaje en las botellas de plástico.

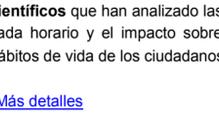
No todos los **envases** son iguales, los envases de yogur, los briks, las latas de conservas, las bandejas de corcho y las botellas, entre mucho más **se catalogan del 1 al 7**.



¿Cuál es el significado del número en el símbolo para reciclar? La cinta de Moebius es lo que conocemos como el triángulo con flechas de reciclaje. El símbolo fue creado en EE. UU. en el año 1988, por la Sociedad de la Industria de Plásticos (SPI).

[Más detalles](#)

Asociaciones de consumidores y expertos en dietética y nutrición piden que 'Nutriscore' sea obligatorio en Europa



El Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Cataluña (**CODINUCAT**), la Sociedad Científica Española de Dietética y Nutrición (**SEDYN**), la Organización de Consumidores y Usuarios (**OCU**) y la Confederación Estatal de Consumidores y Usuarios (**CECU**) **se han sumado al movimiento 'Pro-Nutriscore'**, en el que se solicita a la Comisión Europea que declare obligatorio el **'Nutriscore'** en toda Europa.

[Más detalles](#)

Los relojes se vuelven a atrasar sin evidencias de que se produzca un ahorro energético

Los **cambios dividen** además a la **sociedad**, que mayoritariamente prefiere el horario de verano, a **los gobiernos europeos** -la Comisión ha retrasado hasta 2021 la posible anulación de los cambios horarios ante la falta de consenso- y a **los científicos** que han analizado las ventajas e inconvenientes de cada horario y el impacto sobre la salud, la economía y los hábitos de vida de los ciudadanos.



[Más detalles](#)

La ganadería:

¿actividad prescindible o imprescindible para el desarrollo social?



Ganaderos y animalistas **sostienen una visión diferente** sobre la necesidad de mantener la producción ganadera, y mientras unos la consideran esencial para el desarrollo social, otros creen que es prescindible e incluso algunos crean santuarios donde miman a vacas, ovejas o cerdos fuera de la cadena productiva.

[Más detalles](#)

ANÁLISIS DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

¡Consúltanos sin compromiso!

analizacalidad.com

Burgos - Madrid - Barcelona - Zamora - Valladolid - Castellón - Valencia - Cáceres - Zaragoza - Vigo - Asturias

GRUPO ANALIZA CALIDAD

CEEI Módulos 28-29

Aeropuerto de Burgos 09007

947 041 479

www.analizacalidad.com

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

Síguenos en:

