

## 4ª Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria 2019. Santiago

¡Últimas plazas!

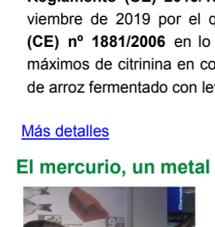
**21 de Noviembre, Facultad de Biología (Campus Vida)**

Se tratarán temas tan interesantes como: Valoración de subproductos, Estudios de validación de bivalvos, Control de Listeria, Tecnología para destruir Anisakis, Identificación de especies, el valor de las Marcas, Big data y Control Oficial de microorganismos. Contaremos con expertos de máximo nivel. Apúntate!

[Más detalles](#)

<b>Oryza</b>	9:30 a 10:00 h Valoración de subproductos y residuos orgánicos de la industria alimentaria como fertilizante Alberto Amador García, Director Asuntos Regulatorios, I+D+i MA, Agrícola Product.
<b>ICETA</b>	10:00 a 10:30 h Estudios de validación de bivalvos. Arturo Martínez García, Inspector Veterinario, Xunta de Galicia
<b>arturo</b>	10:30 a 11:00 Estrategias para el control de Listeria monocitogenes en Industrias Alimentarias. Industria Alimentaria: Juan José Castel Gascó, Subdirector Dcc, Betálgico-Christeyns, Sika Calabaz Pardo Derogada Zona Galicia, Betálgico-Christeyns.
<b>maresol</b>	11:00 a 11:30 h Nuevo Tratamiento para destruir Anisakis en el pescado. Joaquín García Salvador, Gerente, Maresol.
<b>ANALIZA</b>	11:30 a 12:00 h Coffee Break
<b>ANALIZA</b>	12:00 a 12:30 h Identificación de especies mediante PCR Lara Andueza López, Responsable de Calidad, Grupo Analiza Calidad.
<b>ALCANTARA</b>	12:30 a 13:00 h El valor de las Marcas Raúl Fernández Valdés, Jefe de Calidad y Sostenibilidad, Capsa Food.
<b>CL</b>	13:00a 13:30 h Big Data Guillermo López Taboada, Director General Tourism.
<b>CEMEX</b>	13:30 a 14:00 h Microorganismos de control Oficial en producción primaria alimentaria Alexandra Herrera Entrero, Responsable Unidad Microbiología ISA- CETAL.

## La industria alimentaria debate sobre listeria en un foro abierto por Sanigest



Este jueves Zamora acogía una jornada sobre **prevención y control de la listeria en la industria alimentaria**. En la que **participo como ponente experto en el área, Luis María Gallego Brogeras**, Director General del Grupo Analiza Calidad. Luis M<sup>a</sup> explicó qué tiene que hacer la industria alimentaria para evitar ese tipo de contaminación y plasmó ejemplos prácticos ocurrido con alertas recientes mal gestionadas.

[Más detalles](#)

## Diario Oficial de la UE: cuestiones alimentarias y productos vegetales

**Reglamento (UE) 2019/1901** de la Comisión de 7 de noviembre de 2019 por el que se modifica el **Reglamento (CE) n° 1881/2006** en lo que concierne a los contenidos máximos de citrinina en complementos alimenticios a base de arroz fermentado con levadura roja *Monascus purpureus*.



[Más detalles](#)

## El mercurio, un metal generador de dudas para el consumo de pescado



Tras la recomendación de Sanidad de que los niños menores de 10 años no consuman pescados con elevados niveles de mercurio, surgen dudas **¿Qué repercusiones tiene para la salud la presencia de mercurio en el organismo?** ¿Es posible conseguir que los peces ingieran menos mercurio? ¿Se resiente la economía de las pescaderías tras anuncios de este tipo?

[Más detalles](#)

## Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2019

## Fabrican plástico biodegradable con almidón de yuca

Aplicando **ozono al almidón de yuca**, un equipo de investigadores en Brasil **ha logrado producir un tipo de plástico más resistente y biodegradable** que puede usarse en varios tipos de empaque o como bolsas de plástico.



El ozono (O<sub>3</sub>) cambia las propiedades moleculares del almidón de yuca, obteniéndose un bioplástico 30 por ciento más resistente que el hecho de almidón de papa, arroz o maíz.

[Más detalles](#)

## Un equipo científico logra descifrar las estructuras del virus de la peste porcina



Según la investigación, este **descubrimiento** permite **impedir la formación de la estructura infecciosa** y contribuye en la búsqueda de una **vacuna** frente a este patógeno. La técnica utilizada consiste en la extracción de muestras biológicas a decenas de miles de aumentos con enorme detalle.

[Más detalles](#)

## La mentira del caviar del supermercado: cuando te dan lumpo en lugar de esturión

El **caviar** es un producto que se elabora a partir de las **huevas de esturión**, valor en el mercado se dispara si procede de Irán o Rusia. Las **bolitas negras** de los canapés no **son huevas de esturión**, sino de lumpo, capelán o mújol, tres **pescados bastante más comunes** que el primero y, por supuesto, también mucho más baratos. Según la legislación, está prohibido denominar caviar a un producto distinto de las huevas del esturión.



[Más detalles](#)

## Europea rechaza la propuesta de especificar el origen de la miel en el etiquetado



La Comisión Europea ha emitido un **dictamen negativo** en relación con el proyecto que pretendía modificar el Real Decreto 1049/2003 que aprueba la **norma de calidad** relativa a la **miel**. El objetivo de esta modificación era establecer como obligatorio que **en el etiquetado se indicara con claridad los países de origen de la miel** y el porcentaje que cada uno de ellos representa en la miel envasada.

[Más detalles](#)

## ¿Te gusta probar cosas nuevas? Buscamos panelistas - Pincha aquí y rellena el formulario



GRUPO ANALIZA CALIDAD

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

Síguenos en:



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