

IX Jornadas en Calidad y Seguridad Alimentaria

¡Abierto plazo de Inscripciones!

12 de Diciembre en la Facultad de Ciencias de la UBU

Ultima Jornada del año en torno al eje temático **“Novedades Tecnológicas en la Industria 4.0”** Se tratarán temas tan interesantes como:

Control Sensorial, Analisis de Plaguicidas, Industria 4.0, Riesgos químicos, Problemática validación método de la Acrilamida, BlockChain, Envase alimentario sostenible.

[Más detalles](#)

9:55 a 10:00 h Presentación Jornada Grupo Analiza Calidad
Luis del Ciego, Director General, Grupo Analiza Calidad

10:00 a 10:05 h Control sensorial de alimentos: una oportunidad de diferenciación.
Elena Romero Marín, Responsable Área Sensorial y Consumo, Cita-Cita

10:05 a 10:10 h Análisis de plaguicidas para cumplimiento de legislación comunitaria.
Victor Conde Moreno, Director Técnico, Analiza Calidad

10:10 a 11:00 h La Industria 4.0 en el sector agroalimentario
Rubén Martínez, Director Desarrollo Organizativo, ASTI Móbile Robotics

11:00 a 11:30 h Presente y futuro del análisis de riesgos en la cadena alimentaria
Ánaya de Arriba Chica, Responsable de Evaluación de Riesgos, EISA

11:30 a 12:35 h Coffee Break

12:35 a 12:45 h Problemática en validación del método de acritamida en alimentos.
Pedro López de la Cuesta, Director de Laboratorio, ITALCYL

12:45 a 13:45 h Blockchain
Lucas Salinas Lozano, Chief Technology Officer, Trizable

13:45 a 14:05 h Envaso alimentario sostenible: tendencias y retos de la economía circular

Etiquetas inteligentes con electrónica impresa para monitorizar la calidad del vino



En la búsqueda de métodos eficientes para garantizar la seguridad y calidad de los productos, mediante un correcto seguimiento de la trazabilidad, Eurecat ha desarrollado una **nueva tecnología basada en la electrónica impresa** que abre **nuevas posibilidades en la fabricación de objetos inteligentes** y que ha comenzado por su aplicación en el etiquetado de vinos, haciendo posible una verificación de su contenido sin abrir la botella .

[Más detalles](#)

Las etiquetas seguirán indicando que la miel es europea aunque el 99% proceda de China y esté adulterada

Tras presentar en Bruselas la nueva norma que modifica el **Real Decreto 1049/2003**, la Comisión Europea **solicitó correcciones** por considerar que se debía ajustar a la Directiva comunitaria al respecto, unas peticiones que también dirigió a otros países como Francia y Portugal.



[Más detalles](#)

Las técnicas de mejora genética en plantas, nueva batalla



Las **técnicas de mejora genética** para producir tomates más sabrosos o plantas resistentes a las plagas **necesitan una regulación específica** y no la de los transgénicos, argumentan los productores europeos, que alertan de que la Unión Europea se quedará atrás si no hay cambios en la normativa. Los expertos coinciden en el enorme potencial que ofrecen estas técnicas para responder a retos como el cambio climático.

[Más detalles](#)

IX Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2019

NOVEDADES TECNOLÓGICAS EN LA INDUSTRIA 4.0

MADRID 26 noviembre

BARCELONA 17 noviembre

ASTURIAS 7 noviembre

SANTIAGO DE COMPOSTELA 21 noviembre

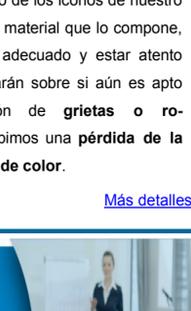
BURGOS 12 noviembre

AUDITAR Calidad Consultores

ANALIZA calidad

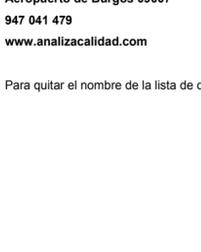
La PPA vuelve a dispararse en Asia y deja 2 millones de cerdos muertos

Si en el pasado mes de mayo se disparaban las cifras de cerdos muertos por PPA, registrándose más de millón y medio de animales muertos en Vietnam, ahora, según el último informe de la Organización Mundial de Sanidad Animal, las cifras se vuelven a desbocar. En esta ocasión, **en los tan solo 13 días**, las autoridades vietnamitas **notificaron 2.032.111 de cerdos muertos** a causa de la enfermedad.



[Más detalles](#)

Crean un snack de fruta dulce saludable, de larga duración y mínimamente procesado



El **consumo de fruta dulce** tiene unas particularidades a menudo contradictorias. Por un lado, el consumidor europeo valora más la fruta que no ha sido procesada, o que lo ha sido mínimamente. Por otro, aspectos como la necesidad de prepararla antes de consumirla, de lavarla o pelarla y quitar las semillas, le restan atractivo.

[Más detalles](#)

Los tres peligros de las etiquetas de la comida de los que alertan los expertos

El **consumidor español muestra señales claras de confusión a la hora de alimentarse**, afectado por la propagación de **bulos**, la aparición de **sellos equívocos** o las dificultades para **entender la información de la etiqueta** y diferenciar entre **fecha de caducidad** y de **consumo preferente**. Confundirse con las indicaciones, atribuir perjuicios en base a bulos o valorar sellos que no se corresponden a la calidad son los principales problemas.



[Más detalles](#)

Las señales que te indican cuándo debes cambiar tus tápers



Una vez conozcamos el significado de los iconos de nuestro recipiente y las características del material que lo compone, solo es necesario darle un uso adecuado y estar atento a algunas señales que nos avisarán sobre si aún es apto para el uso o no. Aparición de **grietas** o **roces** considerables cuando percibimos una **pérdida de la dureza y consistencia, cambios de color**.

[Más detalles](#)

Consultoría y formación en Calidad y Seguridad Alimentaria

MASTERS - CURSOS ONLINE
CURSOS PRESENCIALES - PLATAFORMA VIRTUAL

www.auditarcalidadconsultores.com

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](#)