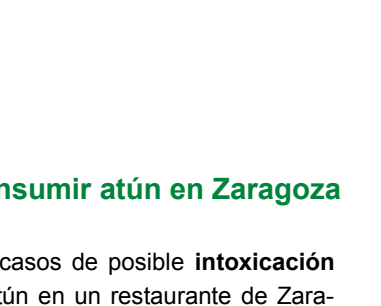




Gran Jornada en Santiago de Compostela

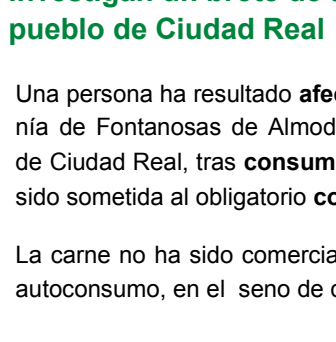
Ayer nos reunimos en la **Facultad de Biología** con motivo de la 4ª Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que organiza **Auditar Calidad Consultores**. Se trataron temas de actualidad sobre **Valorización de subproductos**, estudios de **Validación de Bivalvos**, Control de **Listeria Monocytogenes**, Destrucción de **Anisakis**, El valor de las **Marcas**, **Microorganismos de Control Oficial** en P.P y **Big Data** en la Industria 4.0



Gracias al patrocinio de **MicroPlanet** y **Qualinova**

[Más detalles](#)

Intoxicación alimentaria por consumir atún en Zaragoza



El Salud informa de otros 4 casos de posible **intoxicación por histamina** tras comer atún en un restaurante de Zaragoza. Con estos, ya serían 8 los casos totales que se han producido en las últimas 3 semanas en Aragón por este pescado. La intoxicación histamínica o escombrotismo es relativamente frecuente en España. Se produce por una conservación inadecuada desde el tiempo de captura hasta la llegada al mercado del género, lo que provoca crecimiento de bacterias.

[Más detalles](#)

Investigan un brote de triquinosis por comer carne de jabalí en un pueblo de Ciudad Real

Una persona ha resultado **afectada de triquinosis** en la pedanía de Fontanosas de Almodóvar del Campo, en la provincia de Ciudad Real, tras **consumir carne de jabalí** que **no** había sido sometida al obligatorio **control veterinario**.



La carne no ha sido comercializada, y ha sido preparada para autoconsumo, en el seno de dos núcleos familiares.

[Más detalles](#)

Así es Tempeh: la falsa carne de soja que ya está en los supermercados



El **tempeh** es una comida originaria de Indonesia, particularmente de la isla de Java. Es un preparado de granos de soja, como el tofu, pero que ha sido sometido a un proceso de fermentación. Este proceso le confiere **propiedades nutricionales adicionales**, como la **vitamina B12**, que difícil de encontrar en las dietas veganas fuera de los alimentos fortificados.

[Más detalles](#)



Análisis Medioambiental

Trihalometanos, PCB's, DQO...

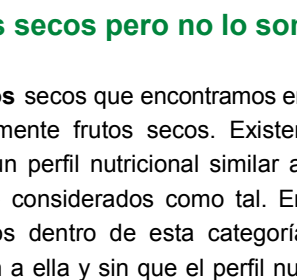
www.analizacalidad.com

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



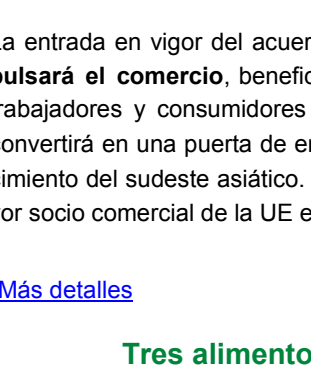
Presencia de huevo no declarado en patés a base de moluscos y crustáceos procedentes de España

La AESAN ha tenido conocimiento a través de SCIRI, de una notificación de alerta trasladada por las Autoridades Sanitarias de Galicia, relativa a la presencia de huevo no etiquetado en patés a base de moluscos y crustáceos procedentes de España. El producto afectado ha sido fabricado en España y se ha distribuido en Andalucía, Cataluña, Cantabria, Castilla y León, País Vasco, Galicia, Madrid, C. Valenciana.



[Más detalles](#)

El engaño de las toallitas y el papel higiénico húmedo: colapsan depuradoras si se tiran al váter



Este producto en apariencia inocuo provoca **atascos en los sistemas de alcantarillado** de ciudades de todo el mundo.

La cuestión es que las toallitas, que son **biodegradables** como dicen sus envases, necesitan más tiempo que el papel higiénico para conseguirlo. En las caras de diez horas que las aguas residuales tardan en llegar a la depuradora estos residuos **no consiguen descomponerse**, debido a su composición mixta.

[Más detalles](#)

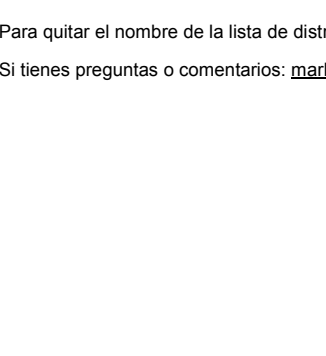
Entra en vigor el acuerdo comercial entre la UE y Singapur

La entrada en vigor del acuerdo comercial **UE-Singapur**, **impulsará el comercio**, beneficiando a empresas, agricultores, trabajadores y consumidores de ambos lados. También se convertirá en una puerta de entrada a la región de rápido crecimiento del sudeste asiático. Singapur es, con mucho, el mayor socio comercial de la UE en la región del sudeste asiático.



[Más detalles](#)

Tres alimentos que creías que eran frutos secos pero no lo son



En realidad, **no todos los frutos secos** que encontramos en los clásicos cócteles son realmente frutos secos. Existen algunos alimentos que tienen un perfil nutricional similar al de los frutos secos y han sido considerados como tal. En cambio, otros han sido metidos dentro de esta categoría alimentaria sin que pertenezcan a ella y sin que el perfil nutricional siquiera se asemeje al del resto de frutos secos.


¿Adivinas cuales son?

[Más detalles](#)



IX Jornadas de Calidad Seguridad Alimentaria 2019

MADRID	26
BARCELONA	17
ASTURIAS	7
SANTIAGO DE COMPOSTELA	21
BURGOS	12



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](#)

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161