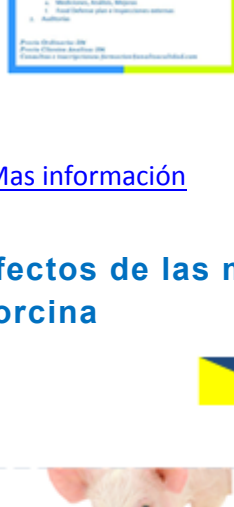


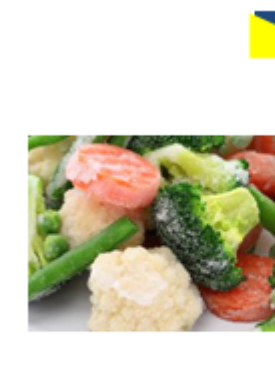
28 de Abril - Seminario Web: Requisitos y Auditorías según IFS 6.1 por Nora Ambrós



El objetivo de esta formación es que los participantes alcancen conocimientos profundos en la aplicación de los conceptos relativos a la implantación del sistema IFS, destinado a asegurar la calidad y seguridad alimentaria en el procesado de alimentos. Obteniendo una visión global de las exigencias en auditoría y en sus contenidos, en el ámbito de la seguridad alimentaria, apoyado con ejemplos.

[Mas información](#)

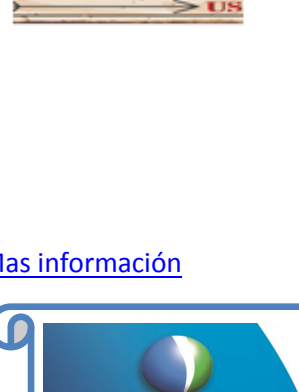
Efectos de las micotoxinas en la reproducción porcina



Las micotoxinas son metabolitos secundarios producidos por determinadas especies fúngicas que se pueden encontrar en granos por todo el mundo. En determinadas regiones la amenaza de las micotoxinas parece ser mayor, resultando en severos caso de intoxicación, con el riesgo que ello supone para los animales y los humanos.

[Mas información](#)

Listeria en vegetales congelados: como reducir riesgos



La EFSA ha evaluado los riesgos para la salud pública de la contaminación por Listeria de las verduras que se escaldan antes de congelarse. Concluyen que los riesgos asociados con el consumo de estos productos son menores que los de los alimentos listos para el consumo, como pescado ahumado, carne cocida, salchichas, paté, queso blando, que generalmente están asociados con la contaminación por listeria.

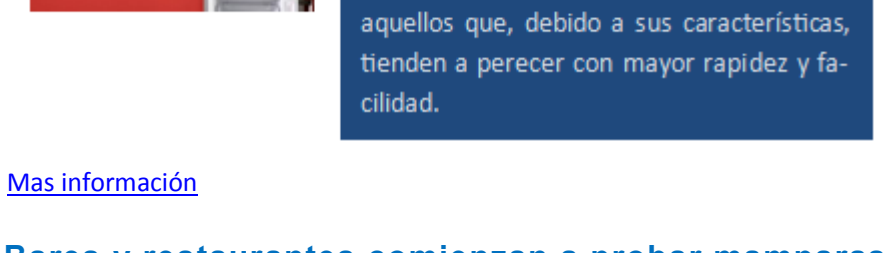
[Mas información](#)

Los CDC brindan la primera guía a una planta de carne específica para combatir COVID-19 entre empleados

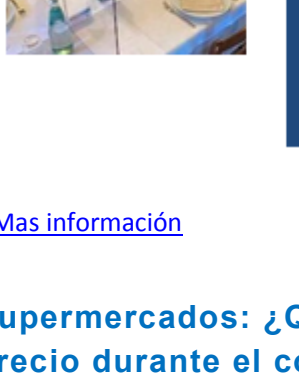


Los Centros federales para el Control y la Prevención de Enfermedades dejaron un informe de 15 páginas en el Departamento de Salud de Dakota del Sur que contiene la clave para poner en funcionamiento todas las plantas de carne cerradas de la nación: encontrar personas para trabajar que no tengan infecciones COVID-19 y haga que sigan las pautas de los CDC.

[Mas información](#)



Los alimentos frescos que antes se estropean en el frigorífico y cómo evitarlo



¿Cómo es posible que ya se haya puesto malo si estaba en la nevera?» Seguro que más de una vez te has hecho esa pregunta. Debemos tener en cuenta la temperatura o la posición en la que almacenamos los productos. Y esta importancia se magnifica cuando hablamos de los productos frescos, aquellos que, debido a sus características, tienden a perecer con mayor rapidez y facilidad.

[Mas información](#)

Bares y restaurantes comienzan a probar mamparas de metacrilato para reabrir tras el confinamiento



El alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, ha anunciado este miércoles que el Ayuntamiento está trabajando en un plan por deescalada que en hostelería incluye por ejemplo ampliar las terrazas de los bares, reducir aforos o instalar medidas de protección como mamparas.

[Mas información](#)

Supermercados: ¿Qué alimentos han subido más de precio durante el confinamiento?



La subida de precio de algunos productos y la desaparición de las ofertas en los supermercados conforme avanza el confinamiento es algo que ya se ha consolidado al hacer la compra. Según un estudio de seguimiento de la evolución de los precios realizada por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), a grandes rasgos los precios se mantienen en la última semana, pero se detectan claramente "las primeras subidas generalizadas en algún producto".

[Mas información](#)

China afirma que podría tener una vacuna de "emergencia" en septiembre



El virólogo y epidemiólogo Gao Fu, explicó que, si la enfermedad vuelve a reproducirse a gran escala, las vacunas que aún se encuentran en la segunda o tercera fase de ensayos clínicos podrían usarse para grupos especiales como los médicos. Gao estimó que a principios del próximo año las vacunas con las que está ensayando China podrían estar ya listas para usarse en personas sanas, aunque todo dependerá de la evolución del proceso de investigación y desarrollo.

[Mas información](#)



Formación eLearning

- Control de Alérgenos
- Microbiología Alimentaria ISO 9001
- Manipulador de alimentos
- Limpieza y Desinfección

¡Y muchos más....!

Bonificables ante Fundae

Amplia oferta formativa de másteres y cursos eLearning, contacta con nuestro equipo de tutores y asesores académicos, que ahora están teletrabajando.

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:

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](#)

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