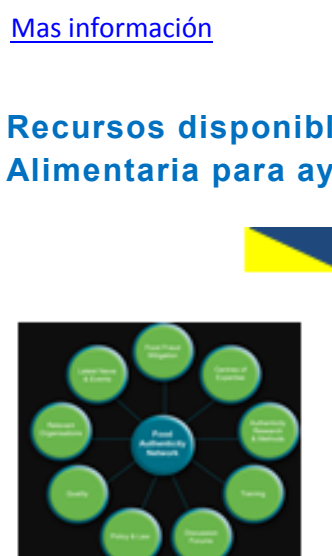


Esta llegando...



26 de Mayo- Seminario Web: Control Sensorial Paneles de Cata dirigido por Cristina Sánchez



Las técnicas de análisis sensorial nos ayudan a conocer las preferencias del consumidor, sus deseos y las razones por las que acepta o rechaza un producto.

El objetivo del seminario es dotar al participante de los conocimientos necesarios de las principales estrategias y técnicas del análisis sensorial y sus aplicaciones en la industria alimentaria.

[Mas información](#)

Recursos disponibles en la Red de Autenticidad Alimentaria para ayudar a mitigar el fraude



Informes recientes sugieren la posibilidad de un mayor fraude alimentario en las cadenas mundiales de suministro de alimentos debido al impacto de Covid-19. La falsificación y el fraude ya se han visto en desinfectantes de manos y equipos de protección personal (EPP). Por lo tanto, es vital que continuemos con las buenas prácticas integradas en las empresas para proteger la seguridad de las cadenas de suministro de alimentos.

[Mas información](#)

Vegetarianos y suplementos alimenticios: cuáles necesitas y de cuáles puedes prescindir

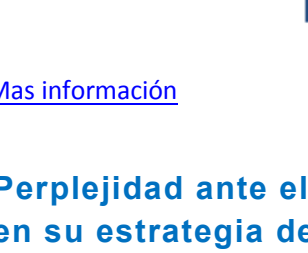


Los consumidores cada vez se preocupan más por su alimentación, y esto repercute en la búsqueda de compuestos y sustancias que ayuden a complementar la dieta habitual.

Pero, ¿qué pasa con la población vegetariana?. Sin lugar a dudas, este grupo de la población, que prescinde de alimentos obtenidos mediante el sacrificio animal, encuentra muchos más obstáculos en el camino que un usuario promedio.

[Mas información](#)

Azúcar libre y azúcar añadido, cuáles son sus diferencias y por qué no son saludables en la dieta



Hablar de azúcar casi siempre es sinónimo de conflicto en el mundo de la alimentación. Y no es para menos, ya que en los últimos tiempos hemos visto cómo la comunidad científica ha arrojado contundentes conclusiones acerca de los peligros para la salud de este compuesto, incluyendo una mayor incidencia de obesidad, diabetes, caries y enfermedades cardiovasculares.

[Mas información](#)

Planes de la UE reducen el uso de antimicrobianos y pesticidas en la estrategia Farm to Fork

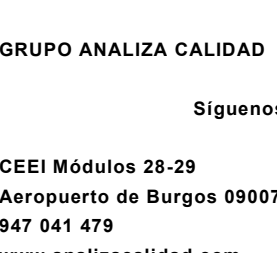


La Comisión Europea ha establecido objetivos para reducir el uso de pesticidas y las ventas de antimicrobianos para 2030.

La estrategia Farm to Fork incluye una reducción del 50 por ciento en el uso y el riesgo de los pesticidas y en las ventas de antimicrobianos utilizados para animales de granja y productos de acuicultura.

[Mas información](#)

Perplejidad ante el tratamiento de Europa a la pesca en su estrategia de biodiversidad



La estrategia planteada reduciría "drásticamente" la productividad de la industria pesquera del 'Viejo Continente' y condenaría a Europa a incrementar notablemente las importaciones de productos pesqueros de terceros países, alejados de los estándares ambientales y sociales europeos, para alimentar a los ciudadanos de la UE, lo que considera una paradoja y resulta incomprensible.

[Mas información](#)

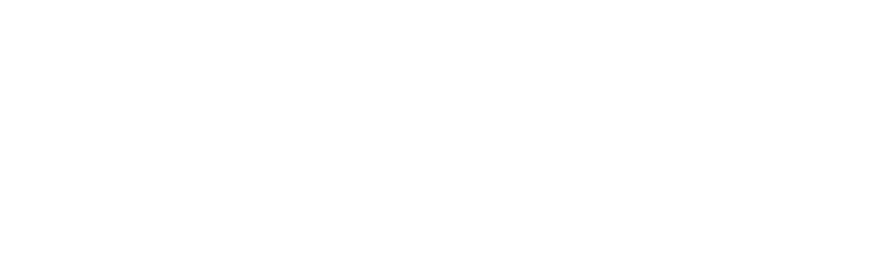
Los cambios de la cosmética en la era post-coronavirus



Probar barras de labios sobre el dorso de la mano, realizar demostraciones de maquillaje sin esterilizar brochas o descubrir la pigmentación de un colorete con la yema de los dedos son algunos de los gestos que se recuperarán en el universo de la cosmética tras la COVID-19. ¿Cómo va cambiar?

[Mas información](#)

¿Quieres conocer los gustos de tus consumidores?



Analiza Sensorial Laboratorios
Gestiona tus paneles de cata

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