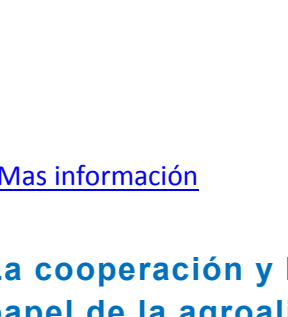


19 de Mayo- Seminario Web: Fraude Alimentario según IFS y BRC por Nora Ambrós



El Fraude Alimentario se caracteriza el uso intencionado de engaños para obtener un beneficio económico a través de los alimentos. Es por ello, uno de los peligros emergentes más importantes para los operadores alimentarios. Es necesario que las empresas del sector de la alimentación adapten sus sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, basados en los esquemas IFS y BRC, a las nuevas exigencias de Fraude Alimentario.

[Mas información](#)

La cooperación y la digitalización son claves para el papel de la agroalimentación ante la COVID-19



Según Bombal, directora general de Desarrollo Rural, la digitalización e innovación son también "estratégicas" y "herramientas esenciales" en esta crisis y deben potenciarse entre administraciones públicas y entidades privadas para "asegurar un futuro viable" del medio rural y el sector", tras subrayar que hay que perfeccionar la producción para que se pueda conciliar el trabajo con la vida en el campo.

[Mas información](#)

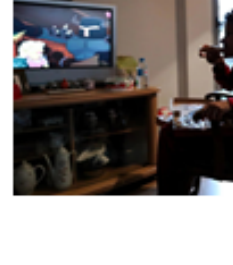
¿El microondas destruye los nutrientes?



Todo método de procesado de alimentos supone una modificación en su valor nutricional, pero no implica necesariamente que el resultado final sea menos nutritivo. Por ejemplo, el calor incrementa la digestibilidad y la biodisponibilidad de algunos nutrientes, mejora la calidad higiénica al destruir microorganismos y elimina compuestos que aparecen de forma natural en algunos alimentos y pueden ser tóxicos en altas concentraciones.

[Mas información](#)

El atún genera un 20 % del valor de la pesca mundial, con España en los primeros puestos



Especie emblemática para España, líder europeo en capturas e industria, y segundo productor mundial de conservas. España es el país europeo con más atún rojo (lo explotan 6 barcos de cerco (los más industriales), almadrabas, 53 del caladero canario y también tienen cupo numerosas embarcaciones artesanales del litoral).

[Mas información](#)

¿Quieres conocer los gustos de tus consumidores?

Analiza Sensorial Laboratorios
Gestiona tus paneles de cata

Madrid cambiará los menús infantiles de Telepizza, Rodilla y Viena Capellanes a partir del 18 de mayo



Desde el 18 de mayo se pondrá en marcha una alternativa a los menús infantiles elaborados por Telepizza, Rodilla y Viena Capellanes. Estas tres empresas de restauración llevan colaborando con la Comunidad de Madrid desde el 18 de marzo, ofreciendo menús escolares a los niños con becas comedor.

[Mas información](#)

Glicerina, antibacteriano, neutro... ¿cuál es la diferencia entre los diversos tipos de jabones?



Lavarse las manos correcta y frecuentemente es, sin duda, una de las recomendaciones más repetidas por parte de las autoridades sanitarias para evitar contagios. En el mercado se puede encontrar una amplia gama de jabones para las manos, cada uno de los cuales está específicamente pensado para un uso diferente y, por tanto, cada uno de ellos presenta unos beneficios o unas desventajas.

[Mas información](#)

Mercadona venderá también mascarillas con su fabricante Deliplus



Mercadona pondrá a la venta a partir del 14 de mayo mascarillas higiénicas no reutilizables en pack de 10 unidades a un precio de venta de seis euros cada uno, bajo la marca Deliplus.

Con esta decisión la cadena de distribución se une a la venta de estos productos desechables de protección que se comercializan también ya en otros supermercados

[Mas información](#)

Esta piel sintética produce energía a partir del sudor para alimentar a todo tipo de biosensores



El mundo de las pieles electrónicas ha avanzado muchísimo en los últimos años. Sin embargo, la nueva piel sintética desarrollada por el Caltech introduce una importante novedad: obtiene su energía a partir del sudor.

Además, esta piel puede integrarse con biosensores capaces de detectar información como la frecuencia cardíaca, la temperatura corporal, los niveles de azúcar en sangre, los subproductos metabólicos indicadores de

[Mas información](#)

Calidad, Seguridad Alimentaria, Medioambiente, Agronomía, Cosméticos.
www.analizacalidad.com

Laboratorio

Analisis

Food Defense

Consumo

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

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