



X Jornadas Analiza: “Salud” en la Cadena Alimentaria. ¡ Descubre las fechas !



Grupo Analiza Calidad convoca la DÉCIMA edición de sus Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria, un evento que reúne a numerosos profesionales del ámbito académico y empresarial, especializados en diferentes ámbitos de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.

Estaremos presentes en Madrid, Barcelona, Oviedo, Santiago de Compostela, Valencia y Valladolid resérvate las fechas.

[Mas información](#)

23 de Junio- Seminario Web: Normativa del Etiquetado de Alimentos dirigido por Sonia de la Peña



Conoce la información obligatoria que debe contener el etiquetado de los productos alimenticios .

El objetivo del seminario es transmitir a los participantes de la comprensión de los requisitos de la Norma Europea 1169/2011 y del Real Decreto 126/2015 relativo a alimentos no envasados, con la finalidad establecer la dinámica para la elaboración y control de etiquetas, todo ello apoyado a través de ejemplos prácticos.

[Mas información](#)

Inteligencia Artificial para detectar fraudes en el jamón ibérico



El grupo ‘Análisis agroalimentario, salud y economía circular’ de la Universidad de Huelva ha desarrollado una técnica para evitar fraudes en el proceso de verificación de la calidad del jamón ibérico. El sistema, que combina análisis y técnicas estadísticas, determina qué tipo de alimento ha ingerido el cerdo y define su categoría en menos tiempo y con menos esfuerzo que el sistema de control de calidad actual.

[Mas información](#)

QUIÉN: los alimentos inseguros siguen afectando a millones en Europa



La Unión Europea no puede darse el lujo de perder el foco en otras amenazas para la salud durante el brote de coronavirus, según la Organización Mundial de la Salud (OMS). Funcionarios de la Oficina Regional de la OMS para Europa dijeron que los alimentos inseguros siguen afectando a millones durante la pandemia de COVID-19 y que la región debe continuar mejorando la seguridad alimentaria.

[Mas información](#)

Realizamos Análisis Aptitud y Consulta de Aromas

ANALIZA Calidad
Asociación Control de Calidad S.L.
www.analizacalidad.com

AESAN propone requisitos adicionales de higiene aplicables a la leche cruda para consumo directo

Medida	Plazo de implementación	Objetivo	Medida de cumplimiento
1. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
2. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
3. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
4. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
5. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
6. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
7. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
8. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
9. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.
10. Limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.	1 de mayo de 2020	Reducir el riesgo de contaminación por microorganismos.	Elaboración de un protocolo de limpieza y desinfección de los recipientes que se utilizarán para la elaboración de la leche cruda.

La AESAN ha solicitado a su Comité Científico (CC) que valore si las medidas de gestión del riesgo relacionadas con la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor final son adecuadas para proporcionar un elevado nivel de protección a los consumidores. Así mismo, ha solicitado que emita propuestas para ser incorporadas en el proyecto de Real Decreto por el que se regularán y flexibilizarán determinadas condiciones de aplicación.

[Mas información](#)

El campo, ¿actor protagonista o secundario en la contaminación?



Los niveles de contaminación se redujeron cerca de un 60 % durante el confinamiento severo pero el campo no paró su actividad, lo que pone de nuevo sobre la mesa el debate de si el primario es un actor protagonista o secundario en la cuestión ambiental.

Las opiniones no son coincidentes...

[Mas información](#)

Así será el consumo de alimentos en la nueva normalidad poscovid-19



Ante todo la seguridad es lo que quieren los consumidores para evitar contagios y otros riesgos, y esta prioridad ha impulsado el comercio electrónico y de proximidad, una forma de comprar que cada vez se hace más fuerte. En el consumo de alimentación, las tendencias (ya consolidadas) son el e-commerce y el comercio de proximidad.

[Mas información](#)

'Bañar' la lechuga en huevo: el último invento de la ciencia para conservar las verduras



España es el séptimo país que más comida desperdicia en todo el mundo, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con 7,7 millones de toneladas al año. En muchas ocasiones, dicho desperdicio se debe a la incapacidad de los consumidores para conservar productos frescos hasta el momento adecuado, viéndose obligados a desecharlos, ya sea por fechas de caducidad demasiado cortas, packs de comida demasiado grandes, etc.

[Mas información](#)

Departamento Agronómico

- Suelos
- Abonos
- Fertilizantes
- Cereales
- Semillas
- Análisis foliar
- Piensos
- Residuos antibióticos

agronomiko@analizacalidad.com www.analizacalidad.com

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

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