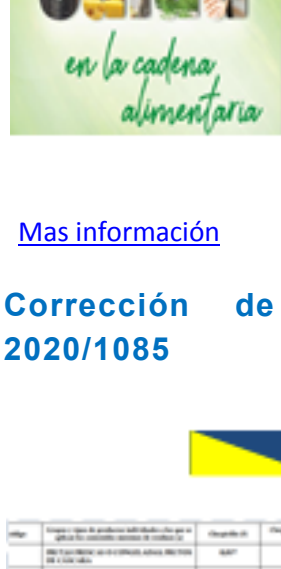


X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria

Abierto formulario de inscripciones



Las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria son 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.

Visita nuestra web y consulta el programa
¡Abierto plazo de Inscripciones!

[Mas información](#)

Corrección de errores del Reglamento (UE) 2020/1085

Nombre	Descripción de la modificación	Responsable	Fecha
Reglamento (UE) 2020/1085	Corrección de errores del Reglamento (UE) 2020/1085 de la Comisión, de 23 de julio de 2020, que modifica los anexos II y V del Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorpirifós y clorpirifós-metilo en determinados productos.		

Corrección de errores del Reglamento (UE) 2020/1085 de la Comisión, de 23 de julio de 2020, que modifica los anexos II y V del Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorpirifós y clorpirifós-metilo en determinados productos.

«Fecha de aplicación a partir del 13 de noviembre de 2020»

[Mas información](#)

Francia intercepta cítricos con la mancha negra procedentes de Túnez



Los servicios de inspección fitosanitaria franceses interceptaron en marzo y abril 6 envíos de cítricos procedentes de Túnez, con presencia de *Phyllosticta citricarpa*, hongo causante de la mancha negra.

Tan pronto como estas interceptaciones fueron notificadas a la Comisión Europea, desde DG SANTE se hizo un llamamiento al resto de Estados miembros para que se extremaran las precauciones.

[Mas información](#)

Las enfermedades que marcan la historia de la sanidad animal



La pandemia de la covid ha demostrado la vulnerabilidad de los animales ante los patógenos, y algunos como la Peste Porcina Africana, las influencias o la rabia marcan la historia de la sanidad animal por su patogenicidad y su impacto económico o medioambiental. Estos son los que, de acuerdo a fuentes como la OIE y el catedrático de Microbiología y experto en zoonosis desencadenan los mayores efectos sanitarios, económicos o ambientales.

[Mas información](#)

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

Analisis, Defensa, Laboratorio, Microbiológico, Consumo
Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - Zamora - Cáceres - Castellón - Asturias - Zaragoza

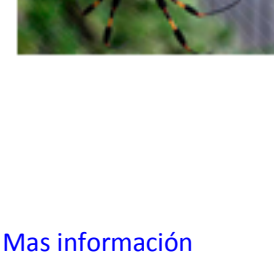
Nueva York probablemente se convierta en el 3º estado en prohibir el PHAS en el envasado de alimentos



Un proyecto de ley para prohibir el uso de sustancias por y polifluoroalquilo conocidas como PFAS, que son un grupo de productos químicos artificiales que incluyen PFOA, PFOS, GenX y muchos otros productos químicos en los envases de alimentos después del 31 de diciembre de 2022, ahora está en vigencia. Escritorio del gobernador de Nueva York Andrew Cuomo.

[Mas información](#)

Residuos en el campo y las ciudades, la economía circular quiere decirles adiós



La economía circular aplicada tanto en el campo como en las ciudades tiene como objetivo común lograr que los residuos dejen de ser desechos y pasen a ser aptos para ser usados de nuevo; empresas y organizaciones españolas tienen claro que este modelo de producción ha de ser el definitivo.

[Mas información](#)

Los misteriosos envíos de semillas desde China dejan al USDA fuera de fuego



Paquetes de semillas, a menudo etiquetados como joyas o juguetes, se envían a apartados postales en todo USA. Se advierte a los consumidores que no abran ni planten las semillas, sino que las entreguen a los funcionarios. El temor inmediato es que las semillas puedan propagar una especie invasora que podría "devastar el medio ambiente, desplazar o destruir plantas e insectos nativos, dañar gravemente los cultivos ..."

[Mas información](#)

Investigadores logran producir seda de araña utilizando bacterias fotosintéticas



Las arañas producen hilos increíblemente fuertes y livianos llamados dragalinas que están hechos de proteínas de seda. Aunque pueden usarse para fabricar una serie de materiales útiles, obtener suficiente proteína es difícil porque cada pequeña araña puede producir una pequeña cantidad. Un nuevo estudio publicado en 'Communications Biology', informa de que han logrado producirla.

[Mas información](#)

Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria

22 septiembre - Madrid
6 octubre - Barcelona
20 octubre - Oviedo
10 noviembre - Santiago de Compostela
24 noviembre - Valencia
15 diciembre - Valladolid

ANALIZA calidad #JornadasAnaliza

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