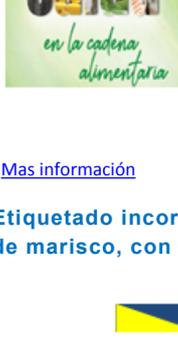


Apenas queda un mes para el comienzo de las X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria



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 en Madrid, Barcelona, Oviedo, Santiago de Compostela, Valencia y Valladolid.

Visita el programa, ya está colgado en la web en formato pdf

¡Reserva tu día!

[Mas información](#)

Etiquetado incorrecto (mención sin gluten) en fideuá de marisco, con sémola de trigo declarada



La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ADVIERTE A LOS CONSUMIDORES CON ALERGIA / INTOLERANCIA AL GLUTEN de la comercialización de fideuá de marisco marca Carrefour incorrectamente etiquetada, con sémola de trigo declarada y en el mismo campo visual la mención "SIN GLUTEN".

[Mas información](#)

Reglamento delegado (UE) 2020/1182 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas



Reglamento Delegado (UE) 2020/1182 de la Comisión de 19 de mayo de 2020 por el que se modifica, a efectos de su adaptación al progreso científico y técnico, la parte 3 del anexo VI del Reglamento (CE) Nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas. Fecha de efecto: 31/08/2020

Fecha de entrada en vigor aplicable a partir del 1 de marzo de 2022

[Mas información](#)

100 toneladas de productos de carne y aves de corral mal etiquetados retirados del mercado



Wok Foods Inc. en Las Vegas el lunes por la noche retiró aproximadamente 200,000 libras de productos cárnicos y avícolas debido a marcas incorrectas y alérgenos no declarados, según el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EE. UU. Los productos pueden contener leche, trigo, soja, maní u otras, que son alérgenos conocidos.

[Mas información](#)



Realfooding, una corriente de tendencia en la alimentación saludable

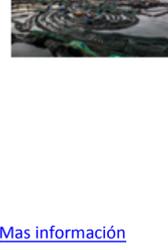


El realfooding (comida real) es un movimiento revolucionario basado en la ingesta de comida fresca, real y saludable, donde no hay cabida para los alimentos ultraprocesados.

Los realfooders se rebelan contra los procesados. Su lucha se enfoca en la defensa de la alimentación saludable frente a grasas y productos elaborados de venta en supermercados y cadenas de comida rápida.

[Mas información](#)

Código Universitario de Derecho de la Nutrición



Actualizado a 5 de Agosto de 2020 el Código Universitario de Derecho a la Nutrición por Patricia Santos Rodríguez .

Puede consultar en estas normas consolidadas contenidas en este código, que comprenden todas sus redacciones, desde el texto original hasta la versión vigente:

[Mas información](#)

El Gobierno regula el control de la primera venta de coral rojo



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha regulado el procedimiento para la verificación de las capturas almacenadas de coral rojo -realizadas antes del pasado 10 de abril, cuando comenzó el periodo de veda- y el control de la primera venta de estas cantidades en los próximos cinco años.

El Boletín Oficial del Estado (BOE) recoge este viernes la resolución que afecta a unos 20 coraleros.

[Mas información](#)

La empresa del buque varado en Mauricio, dispuesta a compensar por el vertido



La compañía japonesa Nagashiki Shipping propietaria del carguero que causó un vertido de petróleo en la costa de Mauricio se ha comprometido a asumir su responsabilidad y a compensarlo de acuerdo con la ley.

El vertido está considerado ya una de las peores crisis medioambientales de la historia de la isla, famosa por sus aguas cristalinas y playas paradisíacas.

[Mas información](#)



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