

Madrid 22 de Septiembre, Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria



En la Facultad de Veterinaria de la UCM .

Se tratarán temas tan interesantes como: Control de Calidad y Control de Producción en Alimentación Animal, Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop, Veggie Foods, Nuevos Retos para el Control y la Eficiencia en la Industria Cárnica, Tecnología NIR, Higiene frente al Covid, Analisis Sensorial con expertos de máximo nivel.

¡Apúntate !

[Mas información](#)

MAPA modificará la legislación nacional sobre fertilizantes para su adaptación a la normativa comunitaria



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha abierto un plazo de consulta pública con carácter previo a la elaboración de un proyecto de Orden relativa a los productos fertilizantes, que modificará el anexo I del Real Decreto 506/2013 para incorporar los tipos de fertilizantes establecidos en el anexo I del Reglamento 2003/2003, relativo a los abonos. "

[Mas información](#)

Las pautas actuales para las aves de corral no detienen la Salmonella , según un estudio del USDA



La Unión Europea (UE) y Estados Unidos anunciaron este viernes que han acordado un paquete de reducciones arancelarias en áreas como las langostas estadounidenses o los mecheros y alimentos preparados europeos, un pacto que permitirá eliminar gravámenes a cientos de millones de euros en exportaciones.

El enfoque actual de la seguridad alimentaria en la industria avícola consta de dos pilares: Reducción de patógenos y control...

[Mas información](#)

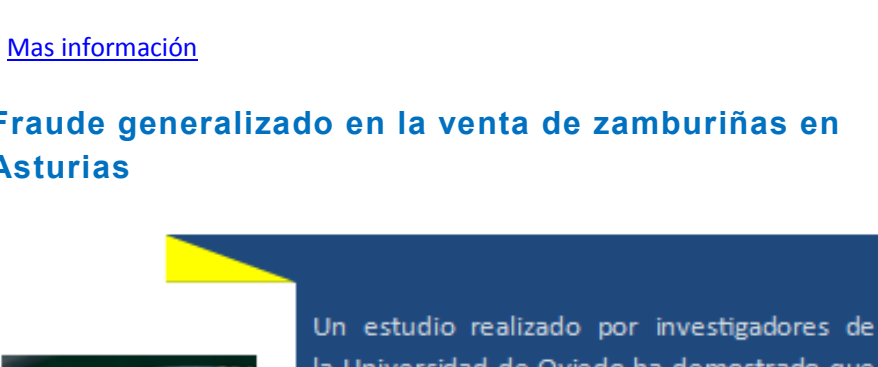
Consultorio nutricional: proteína para deportistas y kombucha para los niños



¿Qué riesgo tiene el exceso de proteína en los deportistas? Los deportistas consumen elevadas cantidades de proteínas con el fin de mejorar su composición corporal y su rendimiento. Un exceso de proteínas en la dieta se suele relacionar con efectos negativos para el organismo, pero ¿es cierta esta creencia? ...

¿Hay que tener cuidado con el moho que aparece en algunos alimentos?

[Mas información](#)



La UE y EEUU dan un paso a la paz comercial con la reducción de aranceles a varios productos



La Unión Europea (UE) y Estados Unidos anunciaron que han acordado un paquete de reducciones arancelarias en áreas como las langostas estadounidenses o los mecheros y alimentos preparados europeos, un pacto que permitirá eliminar gravámenes a cientos de millones de euros en exportaciones.

[Mas información](#)

Fraude generalizado en la venta de zamburiñas en Asturias



Un estudio realizado por investigadores de la Universidad de Oviedo ha demostrado que existe un fraude generalizado en la comercialización de las zamburiñas en Asturias dado que el 49% de las 148 muestras analizadas estaban mal etiquetadas, en su mayor parte debido a la sustitución de la especie por otra diferente, casi siempre volandeiras.

[Mas información](#)

Intoxicaciones alimentarias: ¿sabes qué es la Escombroidosis?



El atún o la caballa contienen altos niveles de histidina, beneficiosa para los niños, pero si hay una mala manipulación del pescado podemos tener escombroidosis, una intoxicación alimentaria similar a una reacción alérgica. La histidina es muy necesaria, sobre todo, en la dieta de los mas pequeños porque les ayuda en el crecimiento además de colaborar en la reparación de los tejidos, especialmente la mielina, la capa protectora de los nervios. Sin embargo....

[Mas información](#)

La CE actualiza el Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios



La Comisión Europea ha iniciado una revisión del Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, para incluir nuevas disposiciones de seguridad relacionadas con la prevención de la presencia de alérgenos, la redistribución de alimentos y el concepto de cultura de seguridad alimentaria. La adopción de los cambios propuestos está prevista para el tercer cuatrimestre de 2020.

[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