

Madrid 22 de Septiembre, Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria

- 9:30 a 10:00 h** Control de Calidad en la Alimentación Animal
Carmelo Sánchez Jara, Director de Operaciones, Santa Barbara LSAU
- 10:00 a 10:30 h** Soluciones para el Análisis de Alimentos - Control de la Producción
Alberto Quintana, Account Specialist Food, ArcherDiner España
- 10:30 a 11:00 h** Innovación en el Packaging Food
Félix Hernández Braso, Open Innovation Project Manager/ CAM, Calidad Foodnet
- 11:00 a 11:30 h** Tecnología Infrarrojo y BioFilmStop - Higiene e Seguridad Alimentaria en España
Cristina Franco Sempere, Managing Director, Foodlab Científica Sistema SLP
- 11:30 a 12:15 h** Coffee Break
- 12:15 a 12:30 h** Nuevas Retos para el Control y la Eficiencia en la Industria Alimentaria
Pablo Montero Aláiz, Responsable de Negocio Cárnica y Pescado Pasa Barba
- 12:30 a 12:45 h** Tecnología NIR para Control de Calidad y Optimizado en las Cadenas Alimentarias - en la Manipulación, Producción y Laboratorio de Productos Alimentarios
Cristiano Velasco Arce, Responsable de Negocio Laboratorios y NIR Market Innovation, Foss Data
- 12:45 a 13:15 h** Actualización de protocolos de desinfección frente al SARS-CoV-2
Juan Ramón Ortiz, Director Comercial, MyorPlanet Laboratorios
- 13:15 a 13:45 h** Semáforo, Realización de una Carta de Productos
Crista Romero Velasco, Responsable Área Sensorial y Consumidor, Chio Chio Luch M&C, Dirección General, Green & Green Quality

La cita tendrá lugar Facultad de Veterinaria de la UCM y se retransmitirá en directo a través de plataforma virtual.

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 .

¡Os esperamos de forma presencia o virtual!

[Mas información](#)

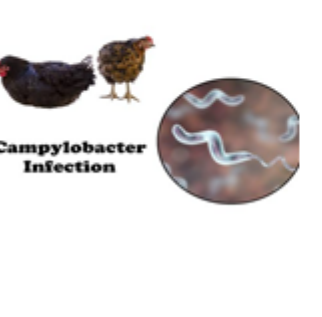
Adiós a los batidos y barras sustitutivas de comidas: la norma que los condena



Las nuevas normas que la Unión Europea impondrá a partir de octubre de 2022 podrían hacer que los productos sustitutivos para dietas de pérdida de peso (PSDPP) actualmente disponibles fueran inviables debido a los nuevos requerimientos nutricionales que amenazan la viabilidad comercial de tales productos, entre los que se encuentran los que han demostrado su ayuda a lograr la remisión de la diabetes tipo 2.

[Mas información](#)

Desde Bruselas: Revisión de las directivas de energías renovables y eficiencia

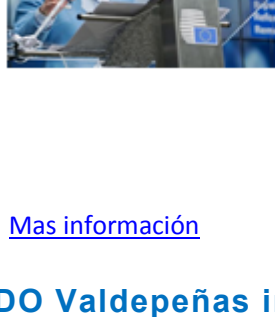


Uno de los objetivos del Pacto Verde Europeo es aumentar la ambición climática de la UE para que las emisiones de gases de efecto invernadero se puedan reducir al menos en un 50% y hacia un 55% de forma responsable de aquí a 2030.

La comunicación del Pacto Verde Europeo ha identificado toda una serie de leyes sobre el clima, la energía y el medioambiente que deben revisarse para lograr las mayores ambiciones.

[Mas información](#)

Continúa el aumento de Campylobacter en Dinamarca



El número de infecciones por Campylobacter en Dinamarca ha aumentado por tercer año consecutivo.

En 2019, la cantidad de infecciones por Campylobacter registradas aumentó en casi una quinta parte. Se registraron un total de 5.389 enfermedades, lo que representa un aumento del 18,5 por ciento en comparación con los 4.547 casos del año anterior.

[Mas información](#)

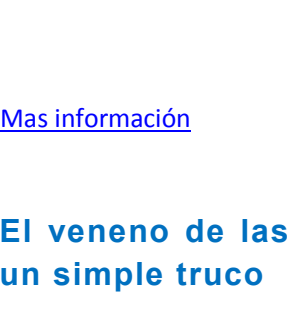
Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria

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

en la cadena alimentaria

ANALIZA calidad #JornadasAnaliza

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](#)

DO Valdepeñas irá a elecciones y hará una auditoría sobre existencias de vino



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DO) Valdepeñas, que se ha reunido este jueves en Valdepeñas (Ciudad Real), ha acordado convocar elecciones para renovar su Junta Directiva y realizará una auditoría para actualizar las existencias de vino anteriores al año 2016.

[Mas información](#)

Uruguay busca posicionar la calidad de sus lanas en el mundo con una nueva marca



Uruguay busca reconocer la calidad de sus lanas y posicionar a este sector en el mundo con el lanzamiento de la marca Uruguay Wools, una iniciativa que apunta a potenciar las características naturales de este producto en el país suramericano y concretar oportunidades de exportación. Uruguay Wools refleja todo lo natural, puro y místico del proceso de producción de la lana uruguaya y la idea consiste en que se la pueda asociar con el respeto que el país tiene por la naturaleza.

[Mas información](#)

El veneno de las solanáceas que puedes evitar con un simple truco



Qué son los glicoalcaloides

Se trata de un compuesto químico en el que se unen derivados de los alcaloides y el azúcar.

Aunque hay algunos que son completamente inocuos para nosotros, otros pueden ser potencialmente tóxicos. Algunos de los más peligrosos se encuentran en las plantas de la familia *Solanum dulcamara* (patatas).

[Mas información](#)

Formación eLearning

- Control de Alérgenos
- Microbiología Alimentaria
- ISO 9001
- Manipulador de alimentos
- Limpieza y Desinfección

¡Y muchos más....!

Bonificables ante Fundae

Ampia oferta formativa de másteres y cursos eLearning, contacta con nuestro equipo de tutores y asesores académicos, que ahora están teletrabajando.

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