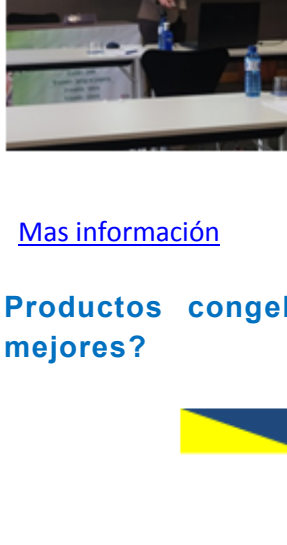




Excelente Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Barcelona



El pasado martes 6 de Octubre se celebró la segunda de las X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad que esta edición llevan por título "Salud" en la cadena alimentaria.

La jornada contó con la participación de más de 70 inscritos forma presencial y virtual.

Pero no paramos, os esperamos en Oviedo el 20 de Octubre.

[Mas información](#)

Productos congelados y ultracongelados: ¿cuáles son mejores?



En cuanto a la diferencia entre la congelación casera y el congelado industrial, nos explica que "la ultracongelación es un proceso industrial en el que se congela un producto a alta velocidad a una temperatura de -40°C (mínimo) en poco tiempo (120 minutos como máximo) para que no se produzcan cristales de hielo y se mantenga su valor nutricional sin necesidad de añadir ningún tipo de conservante.

[Mas información](#)

Estas son las 4 señales que indican que tus conservas están en mal estado



Si queremos evitarnos sorpresas desagradables es muy importante que guardemos las latas y los botes de conservas en lugares frescos y secos.

Debemos rechazar toda lata que se encuentre abollada, oxidada o que al presionar su tapa ceda y luego vuelva a su posición inicial. Pero también los tarros de vidrio que al desenscar su tapa no emitan el sonido típico de una ventosa al separarse de una superficie.

[Mas información](#)

Comer los alimentos crudos: ¿qué riesgos tiene para la salud?



Hay infinidad de versiones de una dieta crudívora, los alimentos básicos que la componen son frutas y verduras ecológicas, brotes, granos sin procesar, algas y nueces.

En algunos casos, la dieta crudívora puede incluir alimentos ligeramente calientes, como sopa de verduras o preparaciones sometidas a deshidratación o fermentación.

[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

AUDITAR CALIDAD CONSULTORES

ANALIZA calidad #JornadasAnaliza

Publicación de la norma de IFS Food versión 7.

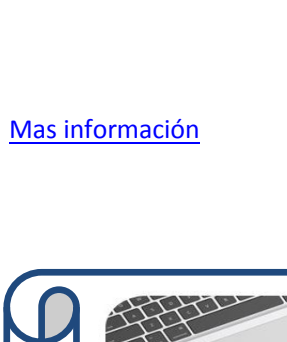


Las evaluaciones de IFS Food V7 podrán realizarse a partir del 1 de marzo de 2021, siendo su implementación obligatoria para todas las empresas certificadas a partir del 1 de julio de 2021. Los principales cambios son:

- Mayor atención a la evaluación in situ
- Mejora de la estructura del protocolo de certificación adaptado a las necesidades de IFS
- Sistema de puntuación mejor definido...

[Mas información](#)

Basta ya de las denominaciones cárnicas y lácteas surrealistas!



Las organizaciones ganaderas europeas lanzan una campaña contra el uso indebido de las denominaciones de la carne. Un grupo de organizaciones europeas representativas del sector ganadero hacen un llamamiento a la movilización de todo el sector después de que el Parlamento Europeo no haya logrado, tampoco esta vez, un acuerdo sobre las disposiciones del Reglamento para las OCM relativas a las denominaciones de la carne.

[Mas información](#)

La agencia alemana advierte sobre el riesgo de Listeria en los peces



La agencia alemana de evaluación de riesgos ha aconsejado a las personas vulnerables que solo coman pescado y mariscos que hayan sido bien cocidos debido al riesgo de listeriosis.

El Instituto Federal Alemán para la Evaluación de Riesgos les dijo a las personas con un mayor riesgo de desarrollar listeriosis que no necesitan evitarlo, sino que deben comer los que hayan sido preparados adecuadamente.

[Mas información](#)

Detectadas trazas de contaminantes procedentes de plásticos, detergentes y medicamentos en los cereales



Científicos del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria han analizado la presencia de contaminantes emergentes en granos de trigo, avena, cebada y arroz. Aunque en concentraciones muy pequeñas, en todas las muestras apareció bisfenol A y nonilfenol, sustancias con potencial actividad como disruptores endocrinos.

[Mas información](#)

Formación eLearning

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

¡Y muchos más...!

Bonificables ante Fundae

Amplia 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](mailto:haga clic aqui)

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161