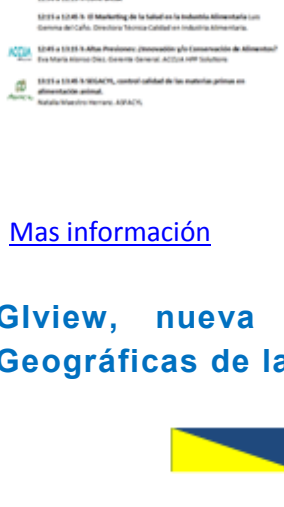




## 15 de Diciembre Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Valladolid



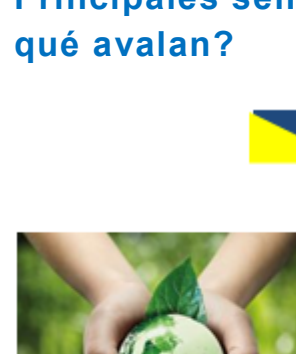
El 15 de Diciembre, celebraremos la sexta y última Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que organiza el Grupo Analiza Calidad este año.

Contaremos con la colaboración de Óscar Diez (Itacyl), Maria van der Hofstadt (Face), David Rodríguez (UBU), Antonio Francés (Fakolith) Gemma del Caño (Farmagama), Eva Alonso (Accua HPP) y Natalia Maestro (Asfacyl)

Participa de forma virtual o presencial.

[Mas información](#)

## Glview, nueva base de datos de Indicaciones Geográficas de la UE



La Comisión Europea ha puesto en marcha Glview, una nueva base de datos de búsqueda para todas las indicaciones geográficas protegidas a nivel de la Unión Europea (UE), a la que pueden tener acceso los consumidores, productores y profesionales de la propiedad intelectual.

[Mas información](#)

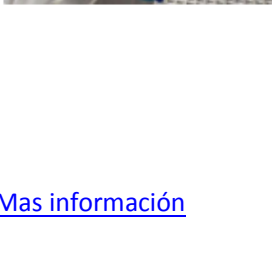
## Principales sellos ecológicos: ¿cuáles son y qué avalan?



La producción ecológica consume alrededor de un 15 % menos de energía que la convencional, sobre todo por su menor dependencia de la fabricación de pesticidas y fertilizantes sintéticos. Y, aunque se suele pensar que es como la de antaño, este modelo productivo es cada vez más sofisticado y cuenta con el apoyo de alta tecnología. A continuación explicamos cuáles son las líneas de innovación que se siguen en la actualidad y cuáles son los principales sellos ecológicos y su significado.

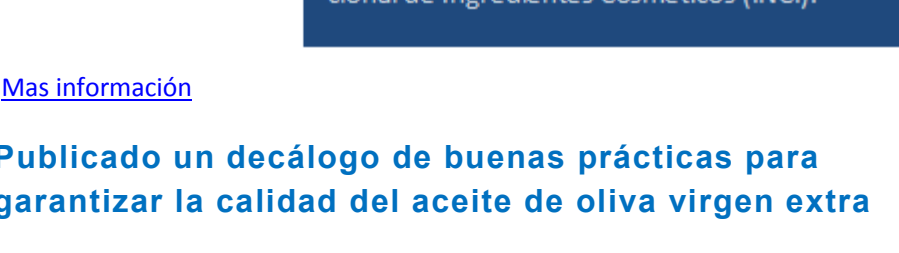
[Mas información](#)

## Nuevo estudio de la Univ. de Oxford concluye que la miel es el tratamiento más efectivo para los resfriados

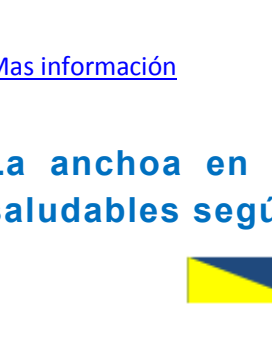


Un nuevo estudio de investigadores de la Universidad de Oxford demuestra la eficacia de la miel como tratamiento para las infecciones del tracto respiratorio superior (URTI). El estudio sugiere que los antibióticos son ineficaces para este tipo de tos y resfriados menores, y que la miel ofrece un alivio sintomático superior según las pruebas reunidas hasta la fecha.

[Mas información](#)



## Desarrollan una técnica química que permite detectar fraudes en jamón curado



Un grupo de investigación del Instituto Universitario de Plaguicidas y Aguas (IUPA) de la Universitat Jaume I ha desarrollado una metodología analítica basada en espectrometría de masas para la clasificación de productos de pescado ahumado que puede servir para detectar fraudes alimentarios en productos de alto valor añadido como, por ejemplo, el aceite de oliva o el jamón. Las conclusiones de este trabajo se han publicado en la revista Food Research International.

[Mas información](#)

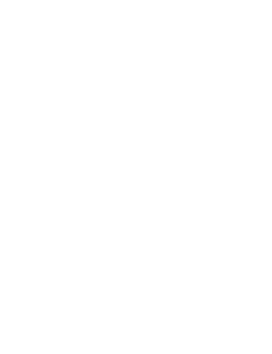
## Lanolina, usos y propiedades para la piel



La lanolina es una sustancia que proviene de la lana de las ovejas y que tiene propiedades hidratantes para la piel, por su función emoliente y oclusiva. Descubre sus características y en qué productos cosméticos se encuentra. Cada vez hay más interés por la composición de los productos cosméticos, ya no se busca una función como tal, sino que ahora son muchos los que se leen la Nomenclatura Internacional de Ingredientes Cosméticos (INCI).

[Mas información](#)

## Publicado un decálogo de buenas prácticas para garantizar la calidad del aceite de oliva virgen extra



La publicación del decálogo de buenas prácticas de recomendaciones tiene como propósito promover un cambio positivo en el sector y fomentar la revalorización de la categoría, pues a través de la protección de la calidad se favorece la creación de valor sostenido para los agricultores y la industria, para el medioambiente y para la sociedad española en su conjunto.

[Mas información](#)

## La anchoa en el golfo de Bizkaia, en niveles saludables según la última estimación de AZTI



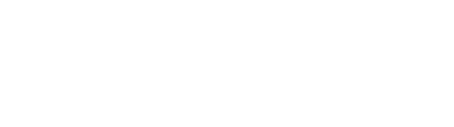
El centro tecnológico vasco AZTI cifra en 230 000 toneladas la cantidad de juveniles de anchoa en aguas del golfo de Bizkaia tras la última evaluación realizada en el mes de septiembre en la campaña científica JUVENA. Estas cifras "confirman el buen estado del recurso estimado por la campaña BIOMAN en primavera, que registró un máximo histórico de 330 000 toneladas de anchoa adulta.

[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](mailto:marketing@analizacalidad.com) o llame al 607 813 161