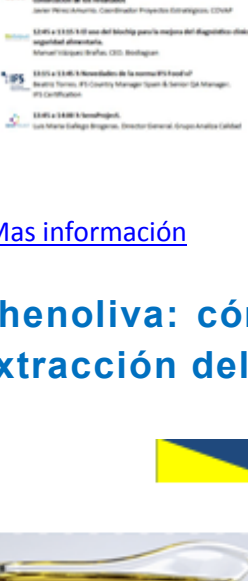




10 de Noviembre en la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Santiago de Compostela



El 10 de Noviembre, el Eurostars Gran Hotel Santiago acogerá las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria que organiza el Grupo Analiza Calidad.

Se tratarán temas tan interesantes como: Valorización de Subproductos, Higiene y Seguridad Alimentaria, Nanomateriales, Importancia de los ODS, Novedades IFS Food v7, SensProject y mucho más.

Participa de forma presencial o virtual.

[Mas información](#)

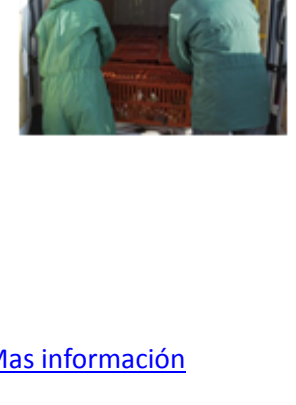
Phenoliva: cómo convertir los residuos de la extracción del aceite en un valioso recurso



Este proyecto persigue afrontar el reto de dar valor a medio y largo plazo a los abundantes subproductos derivados de la extracción de aceite de oliva y de bajo coste, aportando una solución al sector oleícola y buscando mejorar la renta de todos los eslabones de la cadena de valor, comenzando por los agricultores.

[Mas información](#)

Manipulación segura de productos de pesca: Frescura no es igual a inocuidad.



El pescado, como el resto de los alimentos crudos que llegan a una cocina, debe ser manipulado con la máxima higiene y precaución ya que puede ser causa de contaminación directa al consumidor (en el caso de consumirse crudo o semi crudo) o, lo que es más probable, ser el origen de una contaminación cruzada de otros alimentos ya elaborados y listos para el consumo, al compartir espacios, superficies u útiles en la cocina.

[Mas información](#)

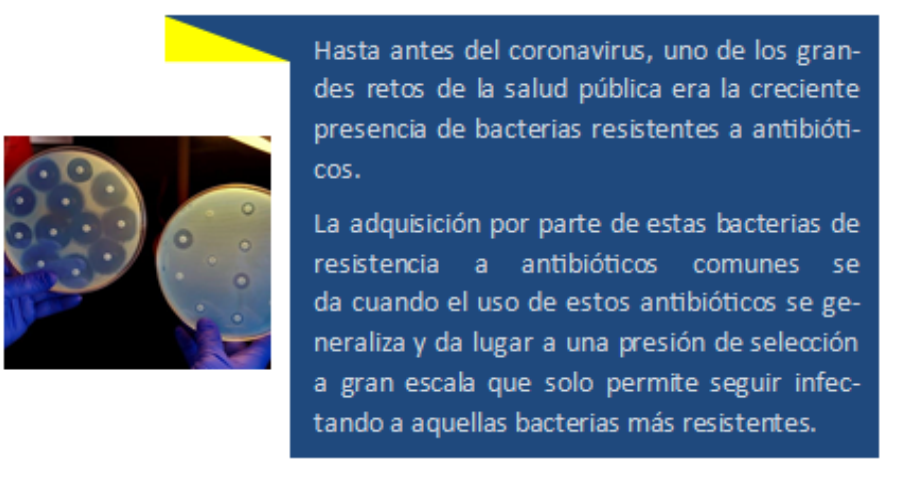
Francia activa una alerta “elevada” por gripe aviar por los casos en Europa



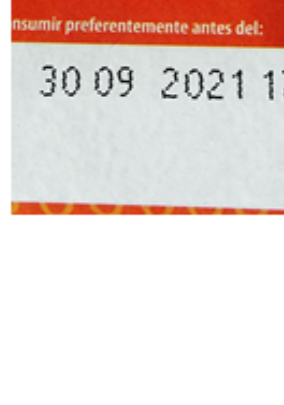
El Gobierno francés anunció que ha aumentado a “elevada” la alerta por gripe aviar en los corredores de paso de aves migratorias y en zonas con un riesgo particular ante la detección de varios casos en otros países del norte de Europa.

Países Bajos, por ejemplo, ha sacrificado 215.000 pollos por gripe aviar en una granja.

[Mas información](#)



Tendencias del consumidor detrás de muchos problemas emergentes de seguridad alimentaria

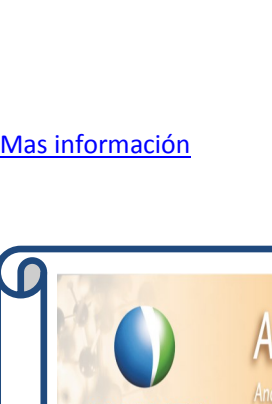


El cambio de comportamiento del consumidor está impulsando muchos de los problemas emergentes en la seguridad alimentaria, según los expertos.

Este factor fue identificado para la mitad de los 13 temas discutidos en 2019 por especialistas en riesgos emergentes como parte del trabajo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

[Mas información](#)

¿Qué hay después de los antibióticos?



Hasta antes del coronavirus, uno de los grandes retos de la salud pública era la creciente presencia de bacterias resistentes a antibióticos.

La adquisición por parte de estas bacterias de resistencia a antibióticos comunes se da cuando el uso de estos antibióticos se generaliza y da lugar a una presión de selección a gran escala que solo permite seguir infectando a aquellas bacterias más resistentes.

[Mas información](#)

Fecha de consumo preferente y fecha de caducidad de los alimentos



Las fechas de consumo preferente y de caducidad de los alimentos forman parte de la información al consumidor que debe acompañar a gran parte de los productos comercializados. Además de garantizar la calidad y la seguridad alimentaria del producto, entender correctamente esta información es importante también para reducir el desperdicio alimentario y la generación de residuos.

[Mas información](#)

Este prebiótico es útil para el tratamiento del hígado graso



No es la primera vez ni será la última que hablamos de enfermedad de hígado graso no alcohólico, conocido también como NAFL. Motivos no faltan: se le considera ya una epidemia silenciosa (afecta a uno de cada tres adultos y un 20% de los casos evoluciona a cirrosis), y un día sí y otro también aparecen nuevos estudios que buscan mejor terapéuticamente este problema de salud pública.

[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