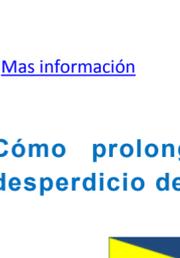


## La FSA permite la ubicación conjunta de la producción de alimentos para mascotas y humanos



En 2018, la FSA realizó una consulta pública sobre el tema con tres escenarios potenciales. Según las respuestas, la agencia siguió adelante con uno de ellos. Se permite la fabricación de alimentos para mascotas a partir de ingredientes aptos para el consumo humano que contienen productos de origen animal (POAO) con los mismos equipos y salas que se utilizan para alimentos para humanos.

[Mas información](#)

## Cómo prolongar la vida útil y evitar el desperdicio de alimentos



El proyecto YPACK, financiado con fondos comunitarios, ha abordado exactamente este desafío y ha creado envases ecológicos en forma de bandejas y cubiertas protectoras de película para garantizar que los alimentos se mantengan frescos durante más tiempo y el medio ambiente limpio.

[Mas información](#)

## La información sobre alimentos “ultraprocesados”: mitos y realidades



La información sobre alimentos “ultraprocesados”: mitos y realidades, aborda la influencia de la comunicación en la percepción de los consumidores sobre este tipo de productos y los retos informativos que tienen todos los agentes involucrados, desde la Administración y las empresas del sector hasta los científicos y tecnólogos, pasando por los dietistas-nutricionistas y los divulgadores

[Mas información](#)

## La OMS y la FAO analizan la presencia de triquinias y Taenia saginata en la carne



Publicación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre Trichinella spp. y Taenia Saginata

[Mas información](#)

### Análisis de Vitaminas

¡Consúltanos sin compromiso!

## ¿Qué es la miopatía «Músculo Verde»?



El Músculo Verde, Miopatía Pectoral Profunda o Enfermedad de Oregón, es una miopatía que afecta, principalmente, al solomillo.

No siendo detectable externamente, creando un problema a las empresas que hacen pollos enteros y cortes básicos, también como pérdidas económicas por decomiso a las que hacen cortes sin hueso.

[Mas información](#)

## Moscas en entornos con alimentos, la obligación de controlarlas



Controlar las moscas en entornos donde se producen, procesan o sirven alimentos es tanto una obligación legal como moral. Las moscas, que se posan sobre lo limpio y sobre lo insalubre, pueden transmitir microorganismos patógenos por contacto, por regurgitación y por excreción. Conocer su biología es importante para controlarlas dentro de un plan de control integrado de plagas.

[Mas información](#)

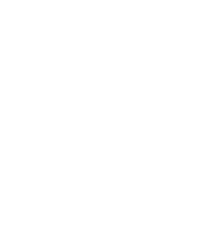
## Planes de limpieza y desinfección en explotaciones porcinas



Mantener unas buenas condiciones de higiene en la explotación ayuda a reducir la aparición de enfermedades infecciosas y parasitarias. La suciedad también favorece la proliferación de insectos y roedores que, como otros animales domésticos pueden actuar como transmisores de enfermedades. Se ha sugerido que el 85% de las enfermedades se pueden evitar con unas buenas condiciones de higiene, nutrición y manejo.

[Mas información](#)

## Los supermercados aceleran en su particular ola verde



Reducción de plásticos, reciclaje de residuos, compras a proveedores de cercanía... los supermercados continúan inmersos en el estudio de su impacto en el medio ambiente, que llega incluso a analizar el papel de los puntos de venta de alimentación como "un vector de cambio hacia una movilidad sostenible", en palabras de la patronal Asedas.

[Mas información](#)

Realizamos todo tipo de análisis en el sector medioambiental

Descubre nuestro  
Departamento de Medio Ambiente

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