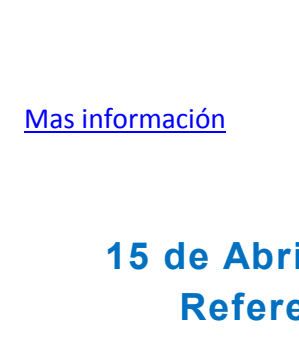




Presentamos las XI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria - No te las pierdas

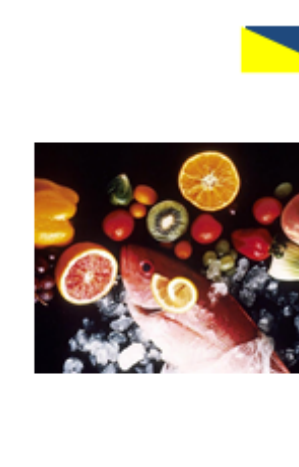


El Grupo Analiza Calidad convoca la UNDECIMA edición de sus Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria, un evento que reúne a numerosos profesionales del ámbito académico y empresarial, especializados en diferentes ámbitos de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.

Estaremos en Madrid, Barcelona, León, Vigo, Valencia y Burgos resérvate las fechas.

[Mas información](#)

15 de Abril - Seminario web Gratuito Referenciales de Calidad IFS



El objetivo del seminario es transmitir a los participantes los principales requisitos de los referenciales de calidad IFS dirigidos a la Industria Alimentaria: IFS Global Markets, herramienta para pequeña y mediana empresa que promueve un sistema de evaluación uniforme para mejorar los procesos internos. Además de exponer los nuevos cambios de la versión 7 de IFS Food.

[Mas información](#)

Entra en vigor el Reglamento UE 2019/1381



Este sábado 27 de marzo de 2021 entra en vigor el Reglamento sobre la transparencia y sostenibilidad de la evaluación de riesgos de la UE en la cadena alimentaria. La propuesta de la Comisión para este Reglamento se adoptó en 2019, a raíz de una iniciativa ciudadana europea. El Reglamento reforzará la fiabilidad, objetividad e independencia de los estudios presentados a la EFSA y otorgará un papel más importante a los Estados miembros.

[Mas información](#)

Ventajas del ácido peracético para la desinfección de fresas



El ácido peracético es la mejor alternativa a la desinfección por cloro para las fresas ante posibles contaminaciones desde la cosecha hasta la mesa, principalmente por norovirus que provocan gastroenteritis y por bacterias como Salmonella spp. o Listeria monocytogenes.

[Mas información](#)

MADRID	21 Septiembre
BARCELONA	7 Octubre
LEÓN	21 Octubre
VIGO	9 Noviembre
VALENCIA	23 Noviembre
BURGOS	16 Diciembre

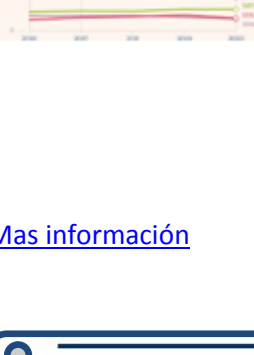
Las abejas indican la presencia de microplásticos en el medio ambiente



El estudio aporta la primera evidencia de cómo las abejas (y otros insectos) entran en contacto con estos materiales, que por supuesto acaban en el interior de las colmenas. Hasta ahora se había investigado principalmente si había plástico en la miel o qué pasaba con los polinizadores que se exponían a alguno de estos polímeros.

[Mas información](#)

Cucarachas y bacterias, una relación no siempre negativa para salud humana



Las cucarachas son conocidas portadoras de bacterias patógenas para el ser humano, sin embargo esta plaga urbana atesora en su interior una enorme diversidad de bacterias simbiotas de gran interés para desarrollos innovadores en biotecnología. Siendo un insecto poco estudiado en la última década, ha despertado un creciente interés a partir de su uso como alimento, pienso y fuente de ingredientes farmacéuticos en China.

[Mas información](#)

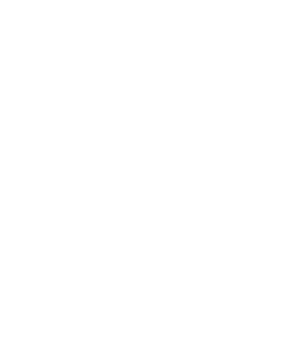
Los productos cosméticos con CBD: ¿se conocen de verdad los beneficios?



Si hay algo que ha quedado claro es lo que la propia Organización Mundial de la Salud declaró: ni es nocivo ni es adictivo. En resumen, tiró por tierra los argumentos más críticos con el uso del cáñamo en ciertos formatos. En España, aunque todavía no está legislado para su ingestión, sí entra dentro de los productos cosméticos, con lo que en los aceites y demás formatos que se apliquen en el exterior pueden usarse con toda tranquilidad.

[Mas información](#)

China ya compra tanto cerdo blanco a España como los 27 países de la UE juntos



Las exportaciones de bienes en España cayeron un 10% en 2020, retrocediendo a niveles de 2016, mientras que las de alimentos crecieron un 5%. Y entre estos últimos destacaron sobremanera los buenos resultados obtenidos por los productos cárnicos, con un alza del 16,2% anual.

El cerdo blanco y China están detrás de esa resurrección.

[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