



## 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](#)

## Analiza Control de Calidad SL consigue certificación como Laboratorio GMP+



El Laboratorio Analiza Control de Calidad SL consigue certificación GMP+ B11 Laboratories. Los análisis de laboratorio confiables son cruciales para una cadena de seguridad alimentaria sólida y confiable.

[Mas información](#)

## Gestión de residuos: nuevos conceptos, nuevas normas y cambios en nuestras responsabilidades



La gestión de residuos es una herramienta clave en el camino hacia la economía circular, el futuro modelo económico que modificará nuestras pautas de producción y consumo. En este cambio, que nos aportará mejoras en la protección del medio ambiente y en la competitividad de las empresas, aparecen nuevos conceptos, nuevas normas y también ciertas modificaciones en nuestras responsabilidades respecto a la gestión de residuos.

[Mas información](#)

## Informe de la Unión Europea de 2019 sobre residuos de plaguicidas en los alimentos



La EFSA proporciona un informe anual que examina los niveles de residuos de plaguicidas en los alimentos en el mercado europeo. Este informe se basa en datos de las actividades de control nacional oficiales llevadas a cabo por los Estados miembros de la UE, Islandia y Noruega e incluye un subconjunto de datos del programa de control coordinado por la UE que utiliza una estrategia de muestreo aleatorio.

[Mas información](#)

## La superficie dedicada al cáñamo se multiplica por ocho en el último lustro en España



¿La superficie dedicada al cultivo del cáñamo se ha multiplicado por ocho desde 2016 y ha pasado de 61 a 510 hectáreas, de acuerdo con los datos de 2020 del Fondo Español de Garantía Agraria (Fega) sobre superficie de "cáñamo para fibra" declarada en la solicitud única de la PAC. A pesar de que aún se trata de una extensión pequeña dentro de los cultivos industriales, el interés por esta producción es creciente.

[Mas información](#)

## La intensa batalla que se esconde detrás del etiquetado Nutriscore



Entre bambalinas se libra desde hace meses una intensa batalla entre partidarios y detractores del etiquetado Nutriscore, un "semáforo nutricional" que solivianta a diferentes sectores y ha generado encontronazos entre sociedades científicas y dentro del propio Gobierno.

Aunque las desavenencias se mantienen en privado, ya han saltado "chispas" públicamente entre los ministerios de Agricultura y Consumo.

[Mas información](#)

## Bruselas limita la utilización de grasas trans no naturales en alimentos en la UE



Desde el pasado 2 de abril el empleo de grasas trans que no sean de origen natural estará limitado en un máximo de dos gramos por cada 100 gramos de grasa en alimentos destinados al consumidor final y en aquellos destinados al suministro a minoristas, por la entrada en vigor de la normativa UE, aprobada en 2019. Así, los alimentos que no cumplan con estas especificaciones no podrán comercializarse.

[Mas información](#)

## Amiláceo, el sexto sabor (y tiene que ver con los carbohidratos)



Dulce, salado, amargo y ácido, estos son los 4 sabores clásicos que durante años han agasajado a nuestro paladar y que engloban todos los tipos de nuestra dieta diaria. Sin embargo, con el tiempo, apareció un nuevo sabor, el umami. Esta selección se ha ampliado recientemente gracias a los resultados de una investigación, que determina que el ser humano es capaz de percibir 6 sabores distintos. ¿Qué matiz ha sido el último en sumarse a la lista?

[Mas información](#)

**GRUPO ANALIZA CALIDAD**

Síguenos en:



CEEI Módulos 28-29  
Aeropuerto de Burgos 09007  
947 041 479

[www.analizacalidad.com](http://www.analizacalidad.com)

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, [haga clic aquí](mailto:haga clic aquí)

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