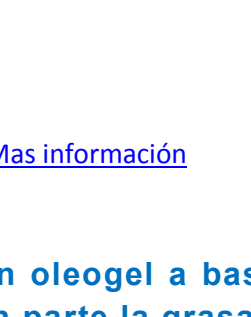




Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria



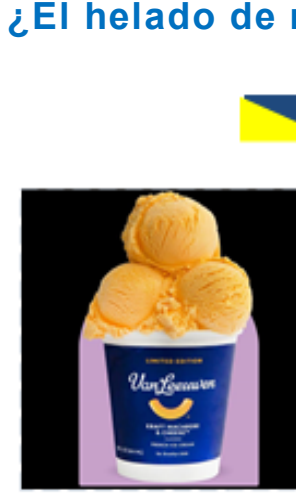
Descubre las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2021 que organiza el Grupo Analiza Calidad de Septiembre a Diciembre en diferentes locaciones de la geografía española.

- * Madrid - 21 de Sept. * Barcelona - 7 de Oct.
- * León - 21 de Oct. * Vigo - 9 de Nov.
- * Valencia - 23 de Nov. * Burgos - 16 de Dic.

Como novedad este año las jornadas contarán con representación internacional. Elige entre modalidad Presencial y/o Virtual.

[Mas información](#)

Un oleogel a base de cera de abejas podría sustituir en parte la grasa de cerdo en los derivados cárnicos



Desde la Universidad de Santiago de Chile, la investigadora Begoña Jiménez ha liderado un equipo, compuesto por profesionales del Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Chile (INIA) y de la Universidad de O'Higgins, para diseñar un ingrediente a base de aceites vegetales que sustituyera a estos lípidos, específicamente en patés.

[Mas información](#)

¿El helado de macarrones con queso?



¿El helado de macarrones con queso? Kraft y Van Leeuwen lo hacen posible y quienes lo prueben enloquecerán por su sabor. Para ser un postre su costo es elevado: USD \$12 por recipiente. Además, la cantidad también será limitada, no solo el día. O sea, que no tendrás toda la jornada para adquirir este producto.

[Mas información](#)

Legislación: se establece el Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura



Publicado el Reglamento (UE) 2021/1139 por el que se establece el Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura, y se modifica el Reglamento (UE) 2017/1004. Establece que debe crearse el Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA) para el periodo comprendido entre el 01.01.2021 y el 31.12.2027 con el fin de adaptarlo a la duración del marco financiero plurianual establecido en el Reglamento 2020/2093.

[Mas información](#)

IFS Food v7

Auditar Calidad Consultores te ayuda a implantar la nueva versión

La dieta de alimentos fermentados aumenta la diversidad del microbioma y reduce la inflamación



En lo que describen como un hallazgo "radical", los investigadores han afirmado que los alimentos fermentados desempeñan un papel más importante de lo que se pensaba anteriormente en la eliminación de bacterias no saludables en el intestino que provocan cáncer, obesidad, diabetes, afecciones cardíacas y dolor crónico.

[Mas información](#)

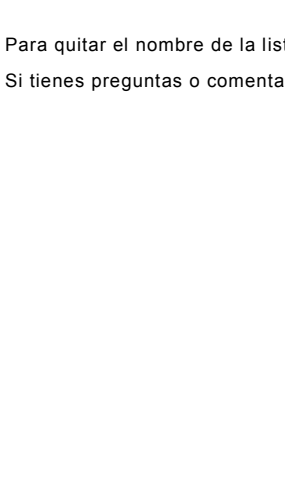
No te equivocas: los helados ahora son más pequeños y la culpa es de la reduflación



Da igual que hables de helados, cereales, yogures, chocolates o cualquier otra cosa que se venda en un supermercado. Es posible que, de un tiempo a esta parte, te hayas dado cuenta de que algunas marcas han reducido el tamaño de sus envases, pero el precio sigue siendo el mismo. Se trata de una práctica que tiene nombre, la reduflación, y que afecta (y mucho) a la economía familiar.

[Mas información](#)

Los peligrosos efectos en tu cuerpo de comer demasiado atún en lata



¿Es malo comer atún en lata? La respuesta corta es no, pero todo reside en la frecuencia con la que echas mano de esta conserva, una de las más consumidas en nuestro país.

El atún en lata es una de las conservas más socorridas si no tienes tiempo para cocinar o quieres incorporar proteína y omega-3 a tus ensaladas, pero pasarte con la frecuencia de su consumo puede acarrear efectos secundarios negativos.

[Mas información](#)

Claves para disfrutar de las sobras de comida con las máximas garantías de seguridad alimentaria



Aquí tienes las claves para disfrutar de las sobras de comida con las máximas garantías de seguridad alimentaria, son una serie de consejos y recomendaciones para conservar y manipular la comida sobrante que nos podemos llevar del restaurante o la que generamos en casa, hay que tenerlos en cuenta siempre y especialmente en verano.

[Mas información](#)

Análisis Microbiológicos

Consulta sin Compromiso

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