



XI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria que organiza el Grupo Analiza Calidad



Eventos que reúnen a numerosos profesionales del ámbito académico y empresarial, especializados en diferentes ámbitos de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.

Estaremos en Madrid (21 de Septiembre), Barcelona (7 de Octubre), León, (21 de Octubre), Vigo (9 de Noviembre), Valencia (23 de Noviembre) y Burgos (16 de Diciembre) reserva tu plaza en formato presencial o virtual y aprovecha nuestros descuentos.

[Mas información](#)

Peligros que no te esperas que tenga tu lavavajillas



El ambiente alcalino, húmedo y de alta temperatura del lavavajillas es perfecto para que se desarrollen hongos potencialmente perjudiciales para los humanos. Los científicos se fijaron en las gomas de las puertas de los lavavajillas porque son un lugar perfecto para que crezcan las levaduras negras termofílicas (amantes del calor). Las especies de la levadura Exophiala (la más frecuente) también prosperan en ambientes con altas concentraciones de sal (un componente del jabón para lavavajillas).

[Mas información](#)

El uso de antibióticos en animales ya es menor que en humanos



La reducción del uso de antibióticos en animales productores de alimentos indica que las medidas adoptadas para reducir su uso están siendo eficaces. El uso de un tipo de antibióticos llamados polimixinas, que incluyen a la colistina, casi se redujo a la mitad entre 2016 y 2018. Este es un avance positivo dado que las polimixinas también se usan en hospitales para tratar a los pacientes infectados con bacterias poliresistentes a medicamentos.

[Mas información](#)

El colorante que puede causar alergias e hiperactividad en niños



A día de hoy, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) afirma que los colorantes en las concentraciones aprobadas no suponen un riesgo para la salud.

No obstante, en la Unión Europea es obligatorio que en el etiquetado de los alimentos se advierta de su presencia en el listado de componentes y de sus posibles efectos sobre la actividad y la atención de los niños.

[Mas información](#)

Descubre nuestro Departamento de Medio Ambiente

Realizamos todo tipo de análisis en el sector medioambiental

Investigadoras portuguesas crean embalajes comestibles saludables



Los envases comestibles son láminas fabricadas a partir de restos de frutas, vegetales y crustáceos, por lo que además de proteger y alargar la vida de los alimentos en el supermercado, estos envases pueden ser consumidos. “Ya existen algunos envases comestibles, pero estos son pioneros en aprovechar los residuos y añadir además compuestos beneficiosos para la salud como antioxidantes y probióticos”, confirman.

[Mas información](#)

Los insectos, las microalgas y la carne de laboratorio: ¿de verdad las necesitamos?



El aumento de la población mundial está provocando que la demanda de proteína se incrementa. Al mismo tiempo, cada vez hay más conciencia de la insostenibilidad de las fuentes empleadas en la actualidad, dominadas por proteínas animales. El problema radica, en parte, en las grandes extensiones de tierra y las elevadas cantidades de agua que requiere la ganadería y el impacto sobre el medio ambiente que genera.

[Mas información](#)

Elegir un buen melón, ¿un arte o una lotería?



A la hora de comprar, en España existe la tradición de presionar el melón en el extremo opuesto al que le unía a la mata ya que, si cede ligeramente, se considera una señal de que está en su punto, aunque esta práctica no asegura acertar con el sabor o dulzor. La organización murciana Proexport, en un repaso sobre los "mitos y realidades" sobre cómo elegir un buen melón, afirma que "el sabor no depende ni del sonido, ni de la tonalidad de la piel o la medida de los surcos" de la pieza. A su juicio, al adquirir un melón, hay que confiar en que el agricultor...

[Mas información](#)

La Comisión Europea propondrá la eliminación progresiva de las jaulas en la granja



Se trata de la sexta iniciativa que ha cosechado más de un millón de apoyos de ciudadanos de toda la Unión Europea, según ha informado este miércoles la CE. En su respuesta, la Comisión presenta los planes de una propuesta legislativa de aquí a 2023 para prohibir las jaulas para varios animales de granja.

Dicha propuesta formará parte de la revisión en curso de la legislación sobre bienestar animal en el marco de la Estrategia "De la Granja a la Mesa".

[Mas información](#)

Implanta normas IFS y BRC

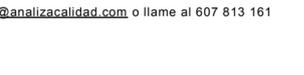


¿Qué beneficios aportan?



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