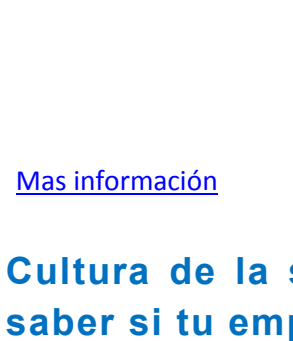




Todo preparado para las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2021



Apenas quedan 10 días para que den comienzo las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria y tenemos un programa de ponentes

Comenzamos el 21 de Septiembre en Madrid, pero también estaremos en Barcelona, León, Vigo, Valencia y Burgos.

Reserva la fecha en formato presencia o virtual.

[Mas información](#)

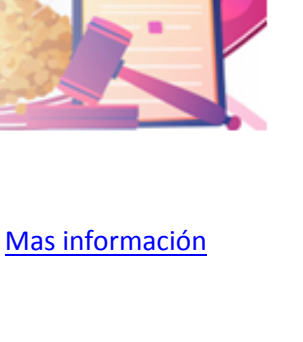
Cultura de la seguridad alimentaria ¿quieres saber si tu empresa tiene un buen nivel?



La cultura de la seguridad alimentaria es un principio general de higiene relativamente nuevo, que actualmente está ya introducido tanto en la legislación europea como en los sistemas de certificación en S.A. La idea básica es que los sistemas y las políticas no son suficientes para lograr la inocuidad alimentaria de manera sostenible en una empresa, sino que se requieren medidas dirigidas a aumentar la conciencia de los empleados y creen cambios reales de actitud y comportamiento.

[Mas información](#)

La UE reduce los límites de plomo y cadmio para los productos alimenticios



De residuo avícola a recurso energético, valorizando las deyecciones generadas en las explotaciones avícolas (producción de carne y huevos) para la obtención de una fuente de energía renovable, de fertilizantes y componentes para el aprovechamiento de nutrientes en suelo. Este proyecto innovador busca un uso más eficiente de los recursos en el sector avícola aplicando una estrategia basada en los fundamentos de la bioeconomía circular.

[Mas información](#)

La CE aprueba el uso de proteína animal y de insectos en los piensos para cerdos



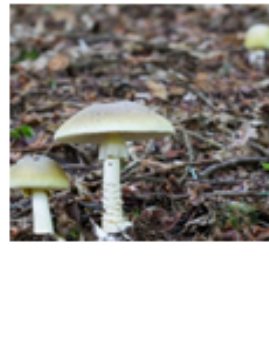
La CE en base a la opinión científica de la EFSA y, tras la aprobación del Parlamento Europeo y del Consejo como del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos en abril de 2021, ha modificado el reglamento de prohibición de piensos de forma que se podrán incluir determinadas proteínas de origen animal...

[Mas información](#)

Implanta normas IFS y BRC

¿Qué beneficios aportan?

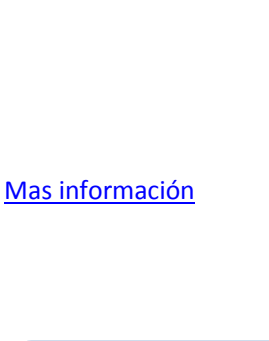
Guía para el control de *Listeria monocytogenes* en hospitales y residencias



La ACSA ha publicado una guía dirigida a cocinas que elaboran comidas para colectivos especialmente vulnerables frente a la listeriosis, como ancianos o personas inmunodeprimidas. El objetivo es ayudar a garantizar la seguridad microbiológica de los alimentos centrándose en las buenas prácticas en la cocina y distribución de los menús, sin olvidar otros aspectos relacionados de los restaurantes públicos de los centros o el vending.

[Mas información](#)

Por qué es inevitable que suba la leche del supermercado: las razones de los ganaderos



Algunas cadenas ya han anunciado que lo van a hacer para pagar un precio justo a sus productores. Es cuestión de tiempo que otros se sumen.

Tras las largas protestas de agricultores y ganaderos frente a los principales supermercados, algunos ya se han comprometido a pagarles un precio justo a sus abastecedores de lácteos.

[Mas información](#)

Hongos silvestres vinculados a cientos de enfermedades, tres muertes en Francia



Al menos tres personas han muerto y cientos se enfermaron en Francia en los últimos dos meses después de comer hongos silvestres.

En julio y agosto, se notificaron 330 casos de intoxicación a los centros franceses de control de intoxicaciones. Tres de ellos fueron muy graves y potencialmente mortales y se han registrado tres muertes.

[Mas información](#)

Vísceras, cabezas y pieles de pescado, de la basura a la industria agroalimentaria y farmacéutica



La sostenibilidad de la acuicultura pasa por el aprovechamiento de sus residuos y en el Instituto de Investigaciones Marinas-CSIC han puesto a punto durante los últimos cuatro años diferentes procesos de revalorización de desechos para elaborar piensos de alta calidad, producir probióticos y obtener colágeno y gelatinas que podrían tener aplicaciones en la biomedicina.

[Mas información](#)

XI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2021

Jornadas Presenciales y Virtuales

organiza

#JornadasAnaliza

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

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Navas Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villimar
09007 Burgos
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