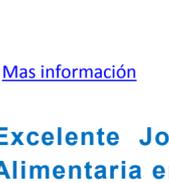


Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en León



El 21 de Octubre estaremos por primera vez en León celebrando la 3ª Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria 2021 que tienen por slogan CUSTOMER.

Hablaremos sobre la Desinformación, Cultura de la Inocuidad, Muestreo Oficial, Listeria, Micotoxinas, Mohos en Quesos, Congelación Magnética, Etiquetado

Elige entre modalidad Presencial y/o Virtual.

[Mas información](#)

Excelente Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Barcelona



La jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que celebramos en Barcelona el pasado 7 de Octubre conto con la participación de más de 100 inscritos.

Accede a la nota de prensa que hemos redactado del evento.

[Mas información](#)

¿Sustituir el papel film transparente? La OCU da alternativas para reducir plástico



El papel film transparente, al igual que el papel de aluminio, han sido materiales imprescindibles en la cocina, una concepción que en la actualidad puede cambiar para aquellos que cocinen con la máxima de reducir los residuos y, especialmente, los plásticos de un solo uso. Para ello, es vital tener en mente que hay recursos alternativos con los que conservar los alimentos en la nevera o recubrir ciertos envases que también tienen que encontrar su hueco en el refrigerador.

[Mas información](#)

Cultura de la seguridad alimentaria, cuatro pilares sobre los que construirla



La cultura de la seguridad alimentaria es parte del camino hacia la excelencia en toda organización alimentaria. Viene a completar el histórico enfoque científico y técnico de control de riesgos con el factor comportamiento humano, más difícil de identificar, cuantificar e influenciar pero igualmente esencial para una gestión eficaz de la seguridad alimentaria. Cuatro aspectos clave impactan en el desarrollo de una cultura positiva de la seguridad alimentaria

[Mas información](#)



Guía para sobre la inspección post mortem de una muestra de aves y conejos



La AESAN ha publicado recientemente una guía de orientación para los servicios de control oficial sobre la inspección post mortem de una muestra representativa de aves de corral y lagomorfos.

Según un informe de la EFSA de 2012: la sistemática tradicional de inspección post mortem no era capaz de detectar los peligros biológicos identificados como los más preocupantes para la salud pública.

[Mas información](#)

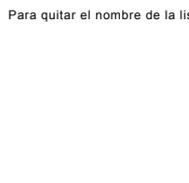
Organizaciones ambientalistas piden a Bruselas que atienda a la ciencia para decidir sobre el glifosato



Entre los grupos se incluyen Greenpeace, Ecologistas en Acción o los organizadores de la Iniciativa Ciudadana Europea StopGlyphosate. En particular, piden a la comisaria europea de Salud, que garantice que la evaluación del glifosato se basa en datos científicos actualizados y que no se vea influida por intereses particulares.

[Mas información](#)

Qué son los ingredientes compuestos y cómo deben figurar en la etiqueta



La información nutricional es indispensable en la comida procesada. Cuando compramos cualquier producto elaborado, la lista de ingredientes que figura en el envase nos permite saber de qué está hecho ese alimento, qué nos aporta y en qué cantidad. En esas listas encontramos distintos tipos de ingredientes. Algunos son básicos y fácilmente reconocibles, como la harina, el azúcar o el huevo.

[Mas información](#)

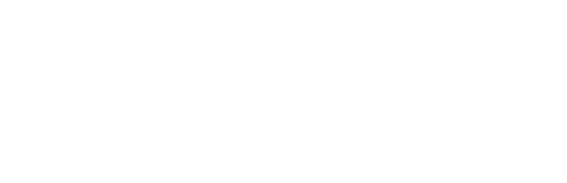
AESAN: Consejos para la recolección y el autoconsumo de setas silvestres



Si vas a recolectar setas sigue estos consejos para consumirlas sin peligro a la vez que las proteges, para que sigamos disfrutando de estos alimentos.

Estas recomendaciones se dirigen a aquellas personas que recolectan setas para el consumo doméstico privado.

[Mas información](#)



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](#).