



**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.

- \* Vigo - 9 de Nov.
- \* Valencia - 23 de Nov.
- \* Burgos - 16 de Dic.

Elige entre modalidad Presencial y/o Virtual.

[Mas información](#)

**El sector avícola puede perder más de 300 millones por carestía de insumos**



El sector avícola español puede perder más de 300 millones por el incremento de los costes de las materias primas y la subida de la luz, según un análisis hecho por la interprofesional Avianza en base a los últimos datos de evolución de precios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

[Mas información](#)

**Una cuarta parte de los ultraprocesados tienen buena nota en Nutri-Score**



Una cuarta parte de los ultraprocesados más vendidos en España tienen buena nota en Nutri-Score, el futuro etiquetado voluntario que el Ministerio de Consumo quiere implantar este mismo año. Así lo muestra un informe de la aplicación, que ha analizado 164 tipos de alimentos de las 48 marcas más comercializadas. Los alimentos con A y B se consideran sanos.

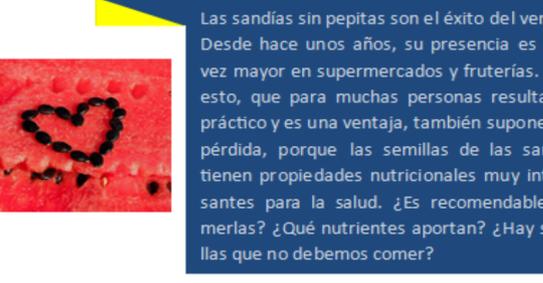
[Mas información](#)

**Diseño higiénico en entornos alimentarios sometidos a enjuagues a alta presión**



Un diseño higiénico de los equipos de producción de alimentos ahorra tiempo y costes en los procesos de higienización, a la vez que optimiza su eficiencia. Especialmente en la industria cárnica y láctica, en las que los equipos se someten a duros regímenes de limpieza, ¿cómo podemos valorar la idoneidad del diseño de los equipos en relación a la higienización con enjuagues a alta presión?

[Mas información](#)



**La seguridad alimentaria, una de las primeras prioridades del consumidor postpandemia**



La fragilidad personal, económica y ambiental experimentada durante la pandemia ha creado un cambio de actitud en las personas, pasando de la preocupación al cuidado activo y al deseo de tomar decisiones para mantener seguros los alimentos, el planeta y las comunidades que lo habitan, según el último informe Tetra Pak Index.

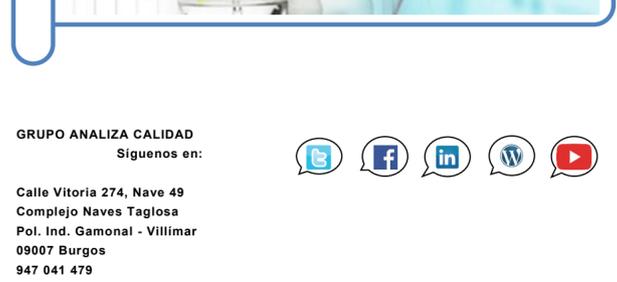
[Mas información](#)

**¿Es malo comer las semillas de sandía?**



Las sandías sin pepitas son el éxito del verano. Desde hace unos años, su presencia es cada vez mayor en supermercados y fruterías. Pero esto, que para muchas personas resulta tan práctico y es una ventaja, también supone una pérdida, porque las semillas de las sandías tienen propiedades nutricionales muy interesantes para la salud. ¿Es recomendable comerlas? ¿Qué nutrientes aportan? ¿Hay semillas que no debemos comer?

[Mas información](#)



**¿Qué necesito saber sobre los complementos alimenticios? Nuevo material informativo de la AESAN**



La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha publicado unas recomendaciones de consumo de algas por presencia de yodo:

Las personas con disfunción tiroidea o que tomen medicamentos que contengan yodo deben evitar el consumo de alimentos que contengan algas, especialmente de la especie Kombu (Laminaria japónica, saccharina japónica), debido a los elevados niveles de yodo que aportan en la composición.

[Mas información](#)

**Brote multinacional de salmonelosis por el consumo de alimentos que incluyen sésamo**



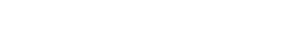
La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ha publicado un informe, elaborado conjuntamente con el Centro Europeo de Prevención y Control de Enfermedades (ECDC) sobre un brote en diferentes países de múltiples serotipos de Salmonella entérica vinculado a productos importados a base de sésamo.

La EFSA informa que hasta 121 personas han sido afectadas desde enero de 2019 en Alemania (72 casos), Suecia (37), en los Países Bajos, Noruega y Dinamarca.

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