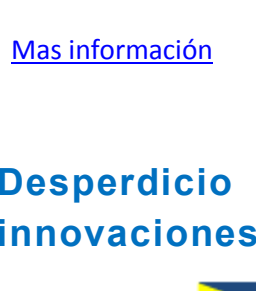




## Guía de Orientación de sustancias químicas para estimar el riesgo de exposición combinada



En el contexto de la evaluación del riesgo para la salud humana de la exposición combinada a múltiples sustancias químicas, la EFSA ha publicado una guía de orientación que proporciona metodologías armonizadas y flexibles para aplicar criterios científicos y métodos de priorización en la agrupación de sustancias químicas en grupos de evaluación.

[Mas información](#)

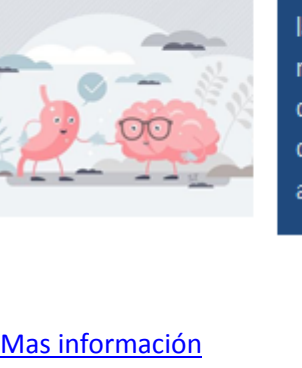
## Desperdicio y pérdida de alimentos, innovaciones para cambiar la dinámica actual



Reducir el desperdicio y pérdida de alimentos, generar menos residuos y reducir las emisiones de CO2 son temas prioritarios para la CE, en su objetivo de construir sistemas alimentarios más sostenibles en la UE. Para pasar del dicho al hecho, el proyecto europeo SISTERS desarrollará todo un sistema de innovaciones, que permitan avanzar hacia una reducción sostenible del desperdicio alimentario europeo.

[Mas información](#)

## Evitar una pesadilla de intoxicación alimentaria antes y durante el día de Navidad



Múltiples cocineros, incluidos niños y ancianos, y múltiples comidas y platos que se preparan al mismo tiempo durante las vacaciones, todo esto crea una posible pesadilla de intoxicación alimentaria.

La mejor manera de mantener a su familia segura es seguir las cuatro reglas básicas de seguridad alimentaria: limpiar, separar, cocinar y enfriar.

[Mas información](#)

## ¿Es cierto que si comes poco se cierra el estómago?



La realidad es que todos los estómagos tienen el mismo tamaño.

Es la grelina (hormona que regula el apetito) y la propia distensión del estómago, es decir, el reflejo por el cual nuestro organismo nos dice que estamos llenos, lo que hace que una vez que este se empieza a dilatar, mande una señal al cerebro de que estamos saciados.

[Mas información](#)

**Analiza Calidad Barcelona autorizada por FACE**

**FACE**  
Federación de Asociaciones de Celeros de España

Para el control analítico de gluten en productos alimenticios

**Analiza calidad**

[www.analizacalidad.com](http://www.analizacalidad.com)

## La cosmética sostenible bebe de la biotecnología

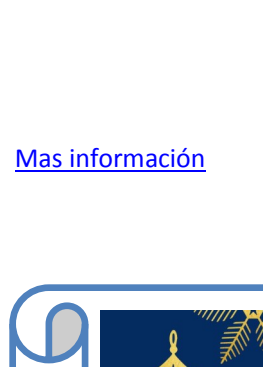


La biotecnología aplicada a la cosmética, es un conjunto de técnicas, procesos y métodos que utilizan organismos vivos, o alguna de sus partes, para producir una amplia variedad de artículos.

Esta práctica aprovecha los organismos vivos y sus derivados, modificando su información genética, para recrear los ingredientes más amenazados del mundo, consiguiendo que a veces sean incluso más efectivos desde el punto de vista cosmético.

[Mas información](#)

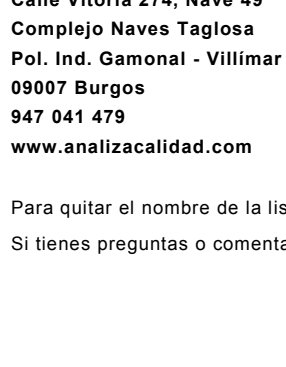
## EE UU eliminará el arancel a la aceituna negra española que impuso Trump



El litigio que los productores españoles de aceituna negra mantenían con EE UU por la fijación de un arancel del 25% a la exportación al gigante norteamericano parece tener los días contados. El recargo, fijado por la Administración Trump en 2017, establecía un arancel del 25% para la venta de aceituna negra por su posición de dominio que restringía el negocio a algunos productores nacionales.

[Mas información](#)

## Súper insectos acosan la seguridad alimentaria



"Súper insectos" es un término popularizado para "resistencia a los antibióticos" o "resistencia a los antimicrobianos". No usan ese nombre por nada. Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades federales, cada año en los Estados Unidos, al menos 2,8 millones de personas se infectan con bacterias u hongos resistentes a los antibióticos. Más de 35.000 personas mueren como resultado.

[Mas información](#)

## La CE modifica la normativa europea sobre plagas vegetales



La Comisión Europea (CE) ha publicado en el Diario de la Unión Europea (DOUE) el Reglamento de Ejecución 2021/2285 que supone una actualización de la normativa para prevenir y contener la expansión de plagas vegetales en el territorio de la Unión Europea (UE).

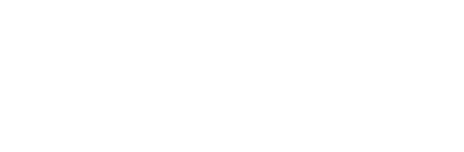
[Mas información](#)

**EL GRUPO ANALIZA CALIDAD**

*¡Les desea  
Feliz Navidad y  
Próspero Año Nuevo 2022!*

**Analiza calidad**

**GRUPO ANALIZA CALIDAD**  
Siguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49  
Complejo Navas Taglosa  
Pol. Ind. Gamonal - Villimar  
09007 Burgos  
947 041 479  
[www.analizacalidad.com](http://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