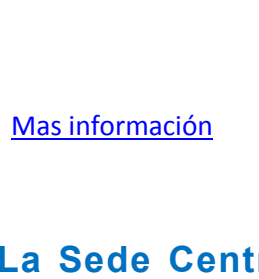


Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Burgos



El 16 de Diciembre estaremos en Burgos celebrando la 6ª Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria 2021 que tienen por slogan CUSTOMER.

Hablaremos sobre Campylobacter spp. Micotoxinas, Control Oficial, Analisis de Cannabis, Sostenibilidad, Certificación en Bienestar Animal y las marcas como Garantía de Calidad.

Elige entre modalidad Presencial y/o Virtual.

[Mas información](#)

La Sede Central del Grupo Analiza Calidad, en Burgos abre sus puertas del 13 a 17 diciembre

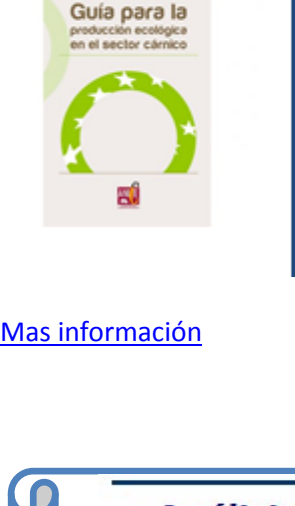


La semana del 13 de Diciembre celebramos la Semana de Puertas Abiertas en turno de mañana y tarde. El itinerario de la visita consistirá una visita guiada por las instalaciones y finalizaremos con un Café y/o Vino Español.

Interesados enviar e-mail a la siguiente dirección: marketing@analizacalidad.com

[Mas información](#)

Cubitos de hidrogel para enfriar alimentos y bebidas sin aguarlos



Cuando se convierten en agua estropean el sabor de la mayoría de las bebidas. Pero es peor aún cuando se usan como conservante de alimentos. Se desperdicia infinidad de agua, y cuando se derrite y queda en el suelo, objetos, etc., es un transmisor de bacterias. Científicos de la Universidad de California han dado con la solución: han creado unos cubitos de hidrogel que se pueden moldear al gusto.

[Mas información](#)

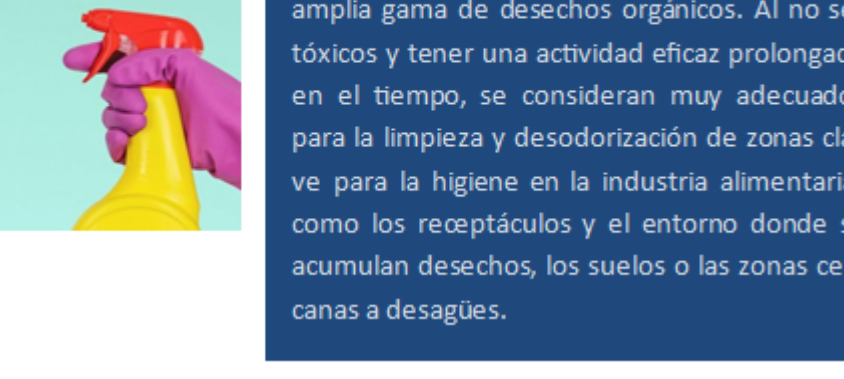
ANICE publica una guía para la correcta producción ecológica en el sector cárnico



Un documento que ofrece, en siete pasos, la información necesaria para afrontar proyectos de producción, comercialización y distribución de productos cárnicos ecológicos.

Estudio de mercado, búsqueda de proveedores, adaptación de los procesos, certificación, registro, etiquetado y mantenimiento de la certificación son las etapas que contempla el documento, con información útil en cada bloque.

[Mas información](#)



La regla propuesta para producir agua de riego no obliga a realizar pruebas previas a la cosecha.



Los cambios propuestos en una regla de la FDA para los productores de productos agrícolas con respecto a las medidas de seguridad alimentaria cambiarán la cara de la salud pública a pesar de que eliminarían algunos requisitos de análisis del agua, según el principal funcionario de seguridad alimentaria de la agencia.

[Mas información](#)

Limpiadores probióticos, una opción con proyección de futuro



Los limpiadores probióticos están basados en una mezcla de bacterias capaces de digerir una amplia gama de desechos orgánicos. Al no ser tóxicos y tener una actividad eficaz prolongada en el tiempo, se consideran muy adecuados para la limpieza y desodorización de zonas clave para la higiene en la industria alimentaria, como los recipientes y el entorno donde se acumulan desechos, los suelos o las zonas cercanas a desagües.

[Mas información](#)

Guía definitiva para congelar y descongelar alimentos en casa de forma segura



Tener claras las pautas para congelar y descongelar correctamente los alimentos en el hogar ayuda a alargar su vida útil y a evitar, de paso, el desperdicio de comida. Si los alimentos se mantienen a temperaturas constantes de -18°C o inferiores, se inactivan los microorganismos que los alteran y que pueden provocar enfermedades. Sin embargo, es fundamental tomar precauciones para realizar de forma segura tanto la congelación, como el almacenamiento o la posterior descongelación.

[Mas información](#)

Reutilización de envases en el comercio minorista, cómo reducir residuos y mantener la seguridad



El "Protocolo para la reutilización de envases en el comercio minorista", al que ya se han adherido operadores y gremios de la cadena alimentaria en Catalunya, es un paso importante hacia sistemas de producción y distribución con menos residuos.

[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 o llame al 607 813 161