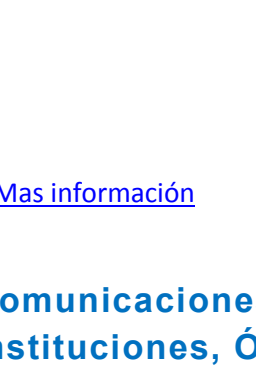




Inauguramos las Jornadas Analiza el 22 de Septiembre en Barcelona



La primera Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria tendrá lugar el 22 de Septiembre Edif. la Masia Campus de Torribera de la UB

Estarán con nosotros dando ponencia desde Fakolith "Food Contact & Hygienic Coatings", MicroPlanet Laboratorios, Clece, KPI Agroalimentaria, Adiveter, Auditor Calidad Consultores, SciFood Studio y Univ. Barcelona.

Reserva tu plaza en formato presencial o virtual [Pinchando aquí](#)

[Mas información](#)

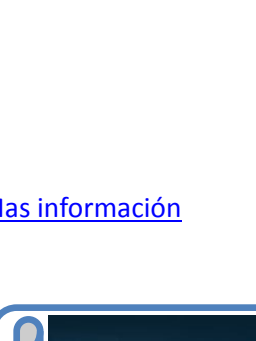
Comunicaciones Procedentes de las Instituciones, Órganos y Organismos de la EU



COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias.

[Mas información](#)

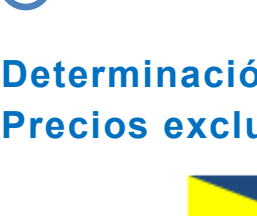
Guía práctica para el cumplimiento de los ODS en Pymes agroalimentarias



La sostenibilidad alimentaria requiere de un sistema agroalimentario alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) para convertirse en una realidad. El Grupo Alimentario de Innovación y Sostenibilidad (GIS) ha elaborado la "Guía práctica para el cumplimiento de los ODS en Pymes agroalimentarias" en la que presenta las metas y los indicadores a medir y evaluar anualmente para alcanzar los objetivos de aquí a 2030.

[Mas información](#)

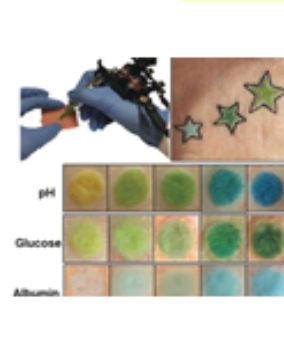
Alerta por presencia de cuerpos extraños metálicos en queso procedente de Francia



La Aesan ha emitido una alerta para advertir de la presencia de cuerpos metálicos extraños. Se trata del Président Rulo Cabra Sainte Maure, vendido en envases de 180 g de 6 unidades y con fechas de caducidad 10/10/2022, 13/10/2022, y 21/10/2022, y del Président Queso Cabra Riblaire, vendido en envases de 1 kg de 2 unidades, con fechas de caducidad 24/10/2022 y 28/10/2022.

[Mas información](#)

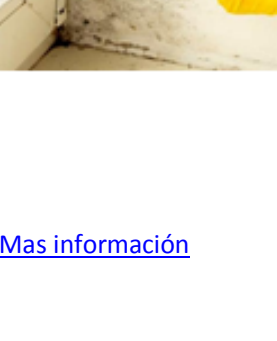
Determinación de Alérgenos Alimentarios a Precios exclusivos mes de Octubre



Analiza Calidad León en el mes de Octubre ofrece grandes descuentos para la determinación de determinados alérgenos, concretamente para Soja, Gluten, Cacahuete y Caseína. *La oferta será aplicada a las muestras recibidas en el Laboratorio Analiza Calidad León del 1 al 31 de Octubre exclusivamente. Contacta para ampliar mas info: Tel. 987 248 003 - Mov. 653 183 556 laboratorioleon@analizacalidad.com

[Mas información](#)

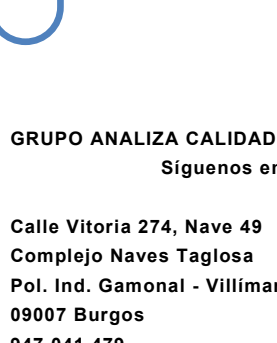
El futuro del envasado de alimentos: alternativas sostenibles al plástico



Dado que el plástico se ha convertido en un elemento fundamental de los envases y que es difícil de sustituir, la opción más sencilla sería mejorar su nivel de reciclado. Por ejemplo, si se rediseñan los envases, estos podrían ser más fáciles de recoger y reciclar. Para compensar esta falta de eficiencia, la industria ha estado invirtiendo en el reciclaje molecular.

[Mas información](#)

Biosensores de tatuajes dérmicos para la detección colorimétrica de metabolitos



Se han desarrollado sensores dérmicos colorimétricos en forma de tatuajes para medir las concentraciones de pH, glucosa y albúmina en un modelo de tejido de piel porcina ex vivo. Los sensores dérmicos se inyectaron en la dermis en un formato de matriz para detección multiplexada. Las lecturas cuantitativas se obtuvieron con la cámara de un teléfono inteligente.

[Mas información](#)

Moho en interiores, recomendaciones para abordar este problema de calidad del aire



El moho son hongos microscópicos presentes de forma natural en el ambiente, que pueden colonizar espacios interiores donde existe humedad. Además de los daños que produce en las estructuras de los edificios, el moho puede originar problemas de salud como alergias, ataques de asma o dolor de cabeza. ¿Cómo abordar este problema de calidad del aire interior?

[Mas información](#)

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves 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