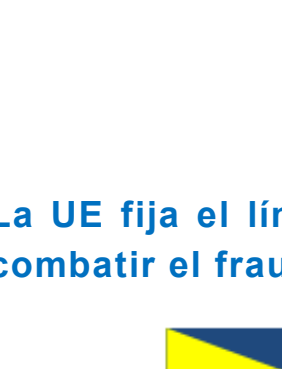


## La Facultad de Biológicas de la UCM acogió la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria

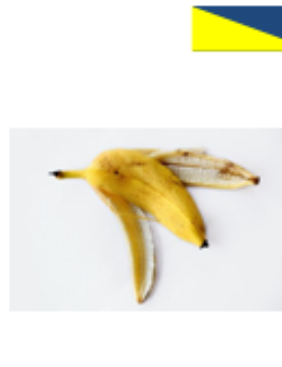


Excelentes expertos en Calidad y Seguridad Alimentaria se dieron cita en la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que celebramos ayer 20 de Octubre en Madrid.

La Jornada contó con el patrocinio de Micro-Planet Laboratorios y Kiwa España.

El lunes publicamos la nota de prensa con los datos mas relevantes. ¡Estad muy atentos a nuestras redes sociales!

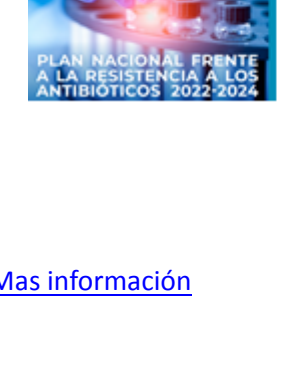
## La UE fija el límite de aditivos en el atún para combatir el fraude



La Comisión Europea ha establecido niveles máximos en tres aditivos en el atún para combatir el fraude alimentario. Los niveles excesivos pueden exponer a los consumidores al riesgo de envenenamiento por histamina, también conocida como escombroides, dijo la Comisión. Los límites se aplican al uso de ácido ascórbico, ascorbato de sodio y ascorbato de calcio como antioxidantes en el atún. El reglamento entra en vigor a finales de este mes.

[Mas información](#)

## Plan de control de residuos y subproductos en establecimientos alimentarios



El Plan de control de residuos y subproductos en empresas y establecimientos alimentarios es importante para prevenir riesgos de seguridad alimentaria, evitar fuentes de contaminación o contaminaciones cruzadas y cumplir con la normativa vigente. Vamos a ver los puntos básicos de un Plan de control de residuos y subproductos de la transformación de los alimentos.

[Mas información](#)

## Plan Nacional frente a la Resistencia a los Antibióticos (PRAN) 2022-2024



El Plan estratégico 2022-2024 establece los objetivos de trabajo del proyecto para los próximos dos años para ir todavía más lejos y conseguir frenar el crecimiento de la resistencia a los antibióticos y su impacto en la salud desde una perspectiva "One Health".

En sanidad animal se impone la necesidad de estar más cerca del campo y de fortalecer el diálogo con los diferentes sectores gracias a una nueva organización de los grupos de trabajo.

[Mas información](#)

**Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2022**  
**Seguridad en la industria**  
AUCITOR controlador de alimentos

BARCELONA	22 Septiembre
MADRID	20 Octubre
OVIEDO	3 Noviembre
VIGO	17 Noviembre
ZAMORA	1 Diciembre

Modidad Presencial y Virtual  
#anlizacalidad

## Uso de insectos en la alimentación animal

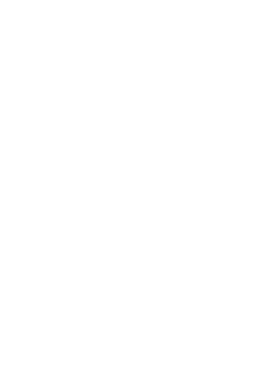


El MAPA ha actualizado un documento que pretende ser un resumen de algunos de las cuestiones más frecuentemente suscitadas en relación con la normativa relativa al uso de insectos en alimentación animal.

El uso de insectos en la alimentación animal está sometido a estrictos requisitos legales, cuya interpretación en ocasiones revierte cierta complejidad.

[Mas información](#)

## Consulta pública sobre las nitrosaminas en los alimentos



Las nitrosaminas (o más correctamente, N-nitrosaminas) son compuestos químicos que pueden formarse en los alimentos como resultado de la preparación y la transformación de los mismos. Se han detectado en varios tipos de productos alimenticios, como productos cárnicos curados, pescado procesado, cacao, cerveza y otras bebidas alcohólicas. Algunas nitrosaminas son genotóxicas (dañan el ADN) y carcinógenas (pueden provocar cáncer).

[Mas información](#)

## Científicos muestran técnicas de manipulación genética contra la araña roja



La Univ. de La Rioja y el Inst. de Ciencias de la Vid y del Vino promueven este encuentro, en el que participan científicos de Alemania, Bélgica, Canadá, España, Estados Unidos y Japón. Estos expertos compartirán sus estudios con el objetivo de desarrollar estrategias sostenibles basadas en la detección de los puntos débiles, a nivel genético, de la araña roja, considerada una plaga de alto riesgo para la agricultura mundial

[Mas información](#)

## Boletus: cuáles son comestibles (o tóxicos) y qué señales nos avisan de que están malos



Con la llegada del otoño, las primeras lluvias y el frío, se da la bienvenida a la temporada de setas en gran parte de la geografía española. Mucha gente aprovecha para echarse al campo en busca de este preciado manjar gastronómico con gran raigambre en nuestro país. Y no es para menos, ya que la variedad de setas y hongos es muy extensa, llegando a sobrepasar las 3.000 clases diferentes.

[Mas información](#)

**ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA DE APERITIVOS Y SANCK**  
www.analizacalidad.com

Burgos-Madrid-Barcelona-Vigo-León-Cóceres-Zaragoza-Zamora-Castellón-Asturias

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](mailto:marketing@analizacalidad.com) o llame al 607 813 161