



1 de Diciembre Broche final en Zamora, sede de la 5ª Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria



El 1 de Diciembre celebramos la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Zamora. Estarán con nosotros David Verano, Juan Carlos Villalón, Ana María González, Carlos Fernández, Javier Rodríguez, Pere Cat y Juan José Canet. Abordaremos diferentes aspectos relacionados con el sector de la alimentación como es el control oficial, Listeria, el proceso de implantación de IFS desde la industria, alimentos seguros, nuevas aplicaciones de harinas, novedades en IFS y BRCGS y certificación Halal

[Mas información](#)

La venta de antibióticos de uso animal cae casi a la mitad en la UE desde 2011



Los países europeos han reducido en un 47 % las ventas de antibióticos de uso animal entre 2011 y 2021, el nivel más bajo jamás informado, lo que refleja los esfuerzos de veterinarios, ganaderos e industria farmacéutica "para reducir el uso de antibióticos para prevenir la resistencia a los antimicrobianos.

[Mas información](#)

Las bebidas vegetales no son una alternativa real a la leche de vaca



Según los resultados de una nueva investigación realizada en Suiza, las bebidas vegetales no son una alternativa real a la leche de vaca en lo que a nutrición se refiere, aunque eso ya lo teníamos claro. La cuestión es que, según los responsables del estudio concluyen que estas bebidas no proporcionan una cantidad notable de micronutrientes, al contrario de lo que ocurre con la leche de vaca.

[Mas información](#)

Evaluación del riesgo de plagas Amielois transitella para la Unión Europea



La Comisión Técnica de Sanidad Vegetal de la EFSA ha realizado una evaluación del riesgo de plagas de *A. transitella*, el gusano del ombligo, para la UE. La evaluación cuantitativa consideró dos escenarios: las prácticas actuales y un requisito de transporte refrigerado. *A. transitella* es una plaga común de las almendras, los pistachos y las nueces en California, que es la principal fuente de estos frutos secos importados en la UE.

[Mas información](#)



¿Congelar la carne el mismo día que caduca: ¿es buena idea?



Si se congela la carne poco después de adquirirla, se puede alargar su conservación más allá de la fecha de caducidad, siempre que se congele correctamente. No obstante, hay que seguir las instrucciones que figuren en el envase como, por ejemplo, "guardar en el congelador hasta la fecha de caducidad", "cocinar sin descongelar" o "descongelar previamente por completo y consumir en las veinticuatro horas siguientes

[Mas información](#)

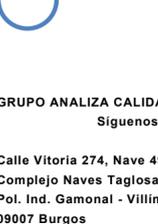
La crisis alimentaria desata una batalla por las despensas globales y los fertilizantes



La invasión de Ucrania, que ha puesto a prueba la fortaleza de la globalización, obliga a definir nuevas hojas de ruta en el mapa agrícola internacional. La coacción de Putin aumenta, y Rusia desde las sanciones de 2014 ha ido preparándose para ser más autosuficiente. Los expertos establecen que «el poder económico ya no va a ser la única variable, los factores climáticos y las necesidades internas tendrán más peso en su propia búsqueda de autoabastecimiento que la red global.

[Mas información](#)

Otro virus golpea a los súper tras el Covid: los hurtos crecen un 40%



¿Quién roba en los supermercados y en las tiendas? Lejos de lo que muchos pudieran pensar, no se trata mayoritariamente de personas que atraviesan momentos de necesidad. Ni siquiera los propios empleados, que apenas se concentran entre el 10% y el 12% de la gran distribución española. El 86% de los que roban en comercios son reincidentes, según un estudio de la patronal de la distribución.

[Mas información](#)

¿Por qué tenemos menos hambre a medida que cumplimos años?



El apetito es la forma que tiene el cerebro de avisarnos de que el organismo necesita más nutrientes. Así que no te equivoques, no sentir hambre no siempre es bueno. "Cuando avanzamos en edad, las necesidades son menores, ya que los procesos y los metabólicos requieren menos energía y, por otro lado, el gasto energético es menor. Por ello, nuestro cuerpo, que se autorregula constantemente, necesita ingerir menos calorías y, de este modo, el apetito es menor".

[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