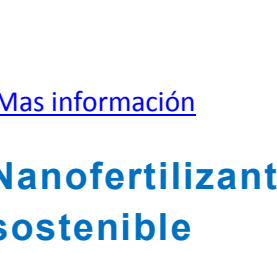




Publicado el RD 3/2023 sobre los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo



El nuevo marco legal sobre los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo entra en vigor hoy, 12 de enero de 2023. Entre otros aspectos, el RD 3/2023 introduce un enfoque basado en el riesgo que abarca toda la cadena de suministro, establece los requisitos de calidad del agua utilizada en la industria alimentaria, actualiza parámetros y valores paramétricos e introduce los Planes Sanitarios del Agua en el abastecimiento y los edificios prioritarios.

[Mas información](#)

Nanofertilizantes para una agricultura sostenible



El desarrollo de la nanotecnología durante las últimas décadas ha permitido su presencia en muy diversos sectores incluida la agricultura, lo que ha dado lugar al desarrollo de fertilizantes constituidos por nanopartículas, los nanofertilizantes. Las nanopartículas presentan una mayor área superficial y menor tamaño de partícula que los materiales convencionales, lo que puede mejorar la interacción de los nutrientes con las plantas.

[Mas información](#)

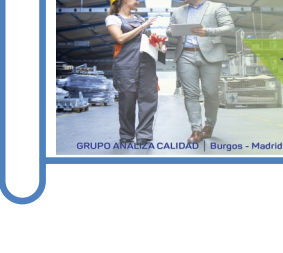
El coste de los alimentos preocupa a los consumidores de la UE



El coste de los alimentos preocupa más a los europeos que hace unos años y se ha convertido en el factor que influye de manera más decisiva en la compra, seguido del sabor. Casi la mitad de los encuestados también considera importante la seguridad alimentaria y el 41 % de los ciudadanos de la UE da por supuesto que los alimentos que compran son seguros.

[Mas información](#)

Novedad legislativa que afecta a aguas minerales y de manantial envasadas para consumo humano



Real Decreto 2/2023, de 10 de enero, por el que se modifican el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

[Mas información](#)

FORMACIÓN AUDITAR
en Campus Virtual o In Company

Cursos para Sector Agroalimentario Bonificables

- _Manipulador de Alimentos
- _Food Defense
- _Microbiología
- _Tecnologías de Conservación
- _Sist. Gestión ISO 9001
- _APCC...

GRUPO ANALIZA CALIDAD | Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - León - Zamora - Castellón - Cáceres - Zaragoza - Asturias - Valladolid | www.auditarcalidadconsultores.es

Guía para ayudar a las empresas a anticiparse y gestionar posibles crisis alimentarias



El manual gestión de crisis alimentarias, publicado por AECOC revisa las herramientas que tienen las empresas a su disposición para crear sus mapas de riesgo, detectar situaciones sensibles o preparar simulacros, en la fase previa a una situación de crisis. El documento plantea también protocolos de actuación ante una crisis alimentaria y recomendaciones para su cierre efectivo.

[Mas información](#)

¿Por qué hay tantas contradicciones en nutrición?



Hay alimentos que hace unas décadas se consideraban saludables, pero cuyo consumo no aconsejan actualmente los nutricionistas. Y viceversa, productos que nos presentaban como “malos” para nuestra salud han acabado siendo recomendables. ¿Por qué pasa esto? ¿Nos podemos fiar de los consejos nutricionales o cambiarán dentro de unos años?

[Mas información](#)

Los españoles tienen niveles más bajos de vitamina D que los nórdicos



La principal vía de obtención de la vitamina D (una hormona esencial) es la producción propia a través de la exposición al sol. Paradójicamente, en países mediterráneos como España, los niveles de vitamina D de la población son más bajos que en países nórdicos como Finlandia, el Reino Unido, Islandia, Suecia o Irlanda, que llevan a cabo campañas de suplementación de vitamina D en su población mediante la fortificación sistemática de alimentos de consumo habitual.

[Mas información](#)

Abierto el periodo de audiencia sobre el proyecto de Real Decreto sobre coadyuvantes tecnológicos



Abierto el trámite de audiencia e información pública del proyecto de RD sobre coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos. Pretende agrupar en una sola norma los coadyuvantes tecnológicos que se encuentran, en el momento de su publicación, autorizados de manera dispersa en varias normas nacionales, con el fin de facilitar su aplicación por los operadores económicos y las autoridades de control en el desarrollo de sus correspondientes actividades y así dotarlas de mayor seguridad jurídica.

[Mas información](#)

DETERMINACIÓN VITAMINAS
ACREDITADA VITAMINA C*

*Analiza Calidad Madrid SL

VITAMIN

Analiza calidad

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