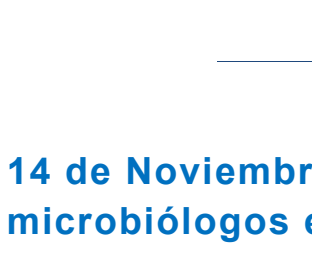




Excelente Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria la celebrada en Valencia este Jueves



El salón de Actos de la ETS Inf de la Universidad Politécnica de Valencia acogió ayer la tercera de las XIII Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria que este año tienen por título Innovations beyond food chain.

La jornada contó con la participación de más de 105 inscritos de forma presencial y virtual; Se trataron temas como pinturas y revestimientos alimentarios, innovación microbiológica, control de plagas, agricultura ecológica, determinación de PFAS, C. elegans en la industria alimentaria y economía circular.

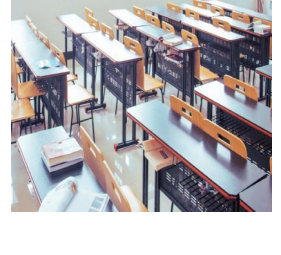
14 de Noviembre Curso microbiología para no microbiólogos en streaming



En este curso dotaremos a los participantes de las bases de la microbiología alimentaria para que los alumnos conozcan los peligros microbiológicos en función del producto y cómo gestionarlos. Obtendrán los conocimientos necesarios para establecer un plan analítico y las pautas necesarias de la interpretación de los resultados de los análisis microbiológicos con la legislación vigente.

[Mas información](#)

Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria se dará cita el 23 de Noviembre en Vigo



No te pierdas la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que celebramos en Vigo el 23 de Noviembre. A través de charlas magistrales e interesantes debates finales, tendremos la oportunidad de aprender de expertos en el campo y compartir experiencias con amigos de la industria. Estarán con nosotros representantes de Merck, Xunta de Galicia, DNV, Congelados Iberconsa y Friotea, Inst. de Investigaciones Marinas CSIC y Sinerxia. ¿Nos vemos?

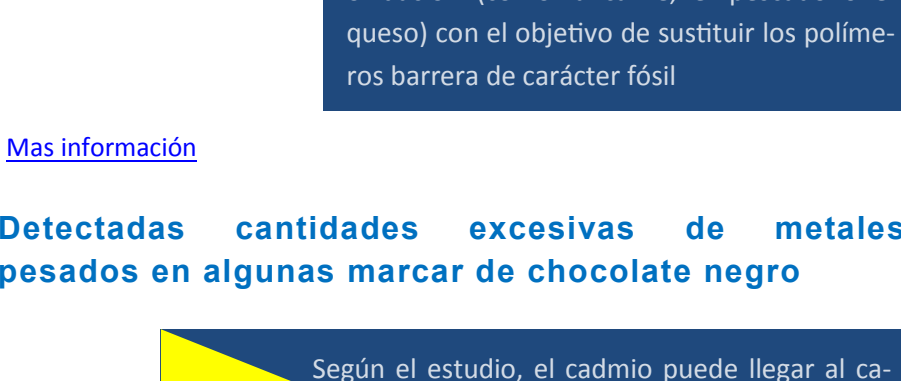
[Mas información](#)

La exposición laboral al gas radón en España es un riesgo para un elevado porcentaje de personas

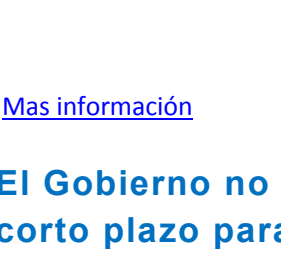


El radón es un gas radioactivo natural generado a partir de la descomposición del uranio presente en los suelos, y constituye una creciente preocupación para la salud pública, especialmente en determinadas zonas de España donde el gas es abundante. La concentración de radón en los lugares de trabajo está regulada en los países de la UE, con un nivel de referencia de 300 Bq/m3. Sin embargo, la transposición nacional de la normativa es reciente, el Real Decreto 1029/2022, ha llegado con años de retraso y su aplicación para proteger la salud es todavía deficiente.

[Mas información](#)



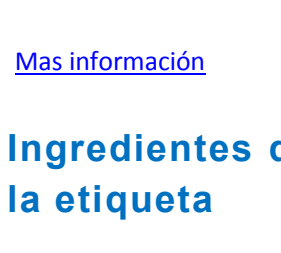
Nuevos productos para envasar alimentos y cosméticos a partir de subproductos procedentes del mar



El proyecto EcoeFISHent aplicará soluciones sistémicas a través de cadenas de valor circulares multinivel para la valorización ecoeficiente de la pesca y los flujos pesqueros secundarios. EcoeFISHent desarrollará un recubrimiento hecho de biopolímeros barrera a gases para envasar alimentos sensibles a la oxidación (como la carne, el pescado o el queso) con el objetivo de sustituir los polímeros barrera de carácter fósil

[Mas información](#)

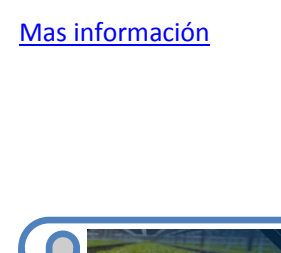
Detectadas cantidades excesivas de metales pesados en algunas marcas de chocolate negro



Según el estudio, el cadmio puede llegar al cacao desde el suelo, ya que la propia planta podría absorberlo y en el caso del plomo, «puede depositarse en los granos de cacao después de la cosecha, posiblemente debido al polvo y la tierra, explican. El chocolate negro tiene más concentración de cacao en comparación con el chocolate con leche y esto hace que la presencia de metales sea mayor en él.

[Mas información](#)

El Gobierno no prevé una vacuna disponible a corto plazo para la enfermedad hemorrágica



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) no prevé que haya una vacuna comercial disponible en campo a corto plazo para prevenir la Enfermedad Hemorrágica Epizootica (EHE), que afecta principalmente al ganado vacuno y a los ciervos y no es transmisible a los humanos.

[Mas información](#)

Ingredientes de las cremas: en qué fijarte en la etiqueta



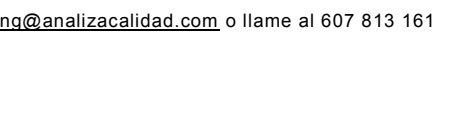
Es importante revisar el etiquetado de ingredientes de cualquier cosmético, básicamente, para saber qué nos estamos aplicando en nuestra piel. Hay distintos tipos de piel y cada una tiene unas necesidades características.

Por tanto, has de tener muy claras las necesidades de tu piel, pero también el tipo de piel para poder aportar los ingredientes necesarios.

[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