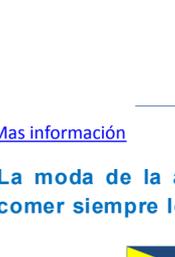




Guías para la calidad del agua de consumo humano: pequeños sistemas de abastecimiento de agua



Se han elaborado para tratar las necesidades y oportunidades asociadas a los pequeños sistemas de abastecimiento, con el fin de facilitar la mejora progresiva hacia unos servicios seguros y sostenibles de agua de consumo humano para todas las personas.

El objetivo de estas Guías consiste en ayudar a los gobiernos y a los profesionales a mejorar la seguridad del agua de consumo humano suministrada a través de pequeños sistemas de abastecimiento.

[Mas información](#)

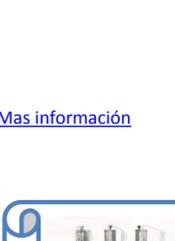
La moda de la alimentación intuitiva: ¿es saludable comer siempre lo que te pida el cuerpo?



La “alimentación intuitiva”, un movimiento que propone dejar a un lado la cultura de la dieta y los juicios sobre los alimentos y sobre nuestros propios cuerpos. En estudios como este se define como la práctica que implica que comamos cuando tengamos hambre y dejemos de comer cuando nos saciamos, sin restricciones dietéticas. Busca que nos relajemos, que seamos más compasivos con nosotros mismos y para ello tiene como principio fundamental que recuperemos el contacto con nuestras señales de hambre y saciedad.

[Mas información](#)

Esta podría ser la comida del futuro: un arroz híbrido con carne creado en laboratorio



Se trata de un nuevo producto cárnico cultivado en laboratorio que fusiona granos de arroz con células de vaca. Juntos, los ingredientes forman un híbrido de arroz y carne que se vaporiza hasta formar un puré de color marrón rosado, tal y como podemos apreciar en la fotografía que acompaña este artículo.

Es la última innovación de un equipo de ingenieros químicos de la Universidad Yonsei en Seúl, Corea del Sur.

[Mas información](#)

Cuando las redes sociales intoxican lo que comemos



Ahora, las medidas básicas que considerábamos de “sentido común” corren el riesgo de saltar por los aires debido a la influencia de ciertos mensajes que nos llegan a través de las redes sociales. Y es que algunos son tan tóxicos que casi podríamos incluirlos entre los cuatro tipos de peligros básicos que amenazan la inocuidad de los alimentos (físicos, químicos, biológicos y radiactivos). A continuación mostramos varios ejemplos.

[Mas información](#)



La belleza que viene: de la inteligencia artificial al bienestar mental



La aceleración que imprime a la cosmética la Inteligencia Artificial coincide en el tiempo con la constatación de la conexión entre belleza y bienestar y la importancia del factor mental para un buen diagnóstico del cuidado de la piel.

La IA está transformando la industria cosmética generando ideas, probando a velocidad de vértigo combinaciones de ingredientes para multiplicar su eficacia y agilizando el desarrollo de nuevos productos.

[Mas información](#)

Si quieres reafirmar tu piel, debes apostar por la cosmética con DMAE



El DMAE responde al nombre de dimetilaminoetanol y que puede presumir de tener el título de activo reafirmante por excelencia. La gran diferencia con la mayoría de los ingredientes tensores es que “mientras otros tratan más a nivel de dermis, el DMAE consigue la contracción del músculo para resaltar la acción reafirmante. El DMAE se encarga de aumentar la producción de acetilcolina, un neurotransmisor que contrae los músculos faciales, lo que se traduce en un aumento de tensión de la piel , para se atenuar su flacidez .

[Mas información](#)

Un informe de la UE muestra el impacto de la reducción del uso de antibióticos



Según un análisis realizado por varias agencias, una disminución en el consumo de antimicrobianos en Europa se ha asociado con una caída en la resistencia general a los antimicrobianos (RAM).

Los hallazgos provienen de un informe que analiza el uso de agentes antimicrobianos y la aparición de resistencia a los antimicrobianos en bacterias de humanos y animales productores de alimentos, como pollos de engorde, pavos, ganado menor de un año y cerdos.

[Mas información](#)

¿Cuál es la huella ambiental de la carne de vacuno española?



Se conocen por primera vez la huella de carbono y la huella hídrica de la cadena de producción de la carne de vacuno española gracias a un informe científico que arroja luz sobre el impacto medioambiental del sector.

Un hito que se desprende del primer estudio Evaluación del impacto ambiental de las cadenas de producción de carne de vacuno que integran sistemas de pastoreo y sin tierra, publicado en la revista internacional Animal.

[Mas información](#)



- ▶ 9:00 a 9:15 Recogida de acreditaciones y documentación
- ▶ 9:15 a 9:30 Presentación Jornada
- ▶ 9:30 a 10:00 Nuevas estrategias en el desarrollo de formulaciones de aplicación tópica: sistemas nanotransportadores
- ▶ 10:00 a 10:30 Marco legislativo de los productos cosméticos
- ▶ 10:30 a 11:00 Cosméticos Microbiológicamente Seguros.
- ▶ 11:00 a 11:30 Las claves del pre-aging: Preservar la juventud a través de la Nanotech.
- ▶ 11:30 a 12:15 Coffee
- ▶ 12:15 a 12:45 Reto y realidad de los nuevos 81 alérgenos de cosmética
- ▶ 12:45 a 13:15 Certificando la natural: cómo analizar que tu cosmético es natural o eco.
- ▶ 13:15 a 13:45 El marketing MDNestor: veraz y científico
- ▶ 13:45 a 14:15 Debate y clausura Jornada

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Siguenos 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