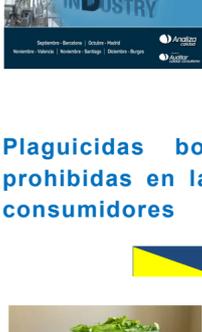


Os presentamos las XIV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2024



El eslogan de este año, "Farm cOntrol custOMer inDUstry", resalta el enfoque de la granja a la mesa a través en la innovación y la seguridad alimentaria, importante tanto para consumidores como para la industria.

Estaremos de septiembre a diciembre en Barcelona, Madrid, Santiago de Compostela, Valencia y Burgos. Fomentando la Seguridad Alimentaria tanto para los consumidores como para la industria.

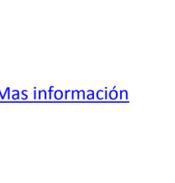
Plaguicidas boomerang, sustancias nocivas prohibidas en la UE que llegan al plato de los consumidores



Hace años la organización de consumidores Foodwatch trabaja para intentar acabar con los pesticidas boomerang sin resultados, la organización critica la permisividad de la legislación comunitaria actual, apuntando que no se tienen en cuenta los efectos acumulativos de los residuos de múltiples pesticidas que están presentes en los productos alimentarios. En el año 2022, se detectó que los tomates tenían el mayor número de residuos de diferentes pesticidas.

[Mas información](#)

El impulso para eliminar PFAS tendrá un alto coste para los sistemas de agua de EE. UU



El reciente impulso para eliminar las sustancias químicas PFAS del agua potable tendrá un alto coste para los sistemas de agua de EE. UU. La Agencia de Protección Ambiental (EPA) estableció en abril el primer estándar nacional de agua potable legalmente exigible, como parte del Plan Estratégico para los PFAS de la Agencia.

[Mas información](#)

La CE lanza subvenciones para proyectos que reduzcan el desperdicio de alimentos



La CE ha lanzado nuevas subvenciones, dentro del "Programa Mercado Único", dirigidas a apoyar proyectos que reduzcan el desperdicio de alimentos a nivel de consumidores, tanto dentro como fuera del hogar. La convocatoria de propuestas está abierta a todas las partes interesadas: fabricantes, minoristas, restauración, entidades públicas, etc. hasta el 25 de septiembre.

[Mas información](#)

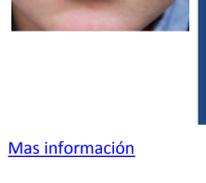
CAMPAÑA 2024

- Reológico de harinas
- Nutricionales
- Micotoxinas
- Alto Oleico
- Girasol y Colza
- Metales pesados
- Plaguicidas
- Microbiológico
- Fertilizantes
- Suelos

GRUPO ANALIZA CALIDAD: BURGOS-MADRID-BARCELONA-VIGO-GIRUZKOA-CASTELLÓN-LEÓN-A CORUÑA-ZAMORA-CÁCERES-ZARAGOZA-ASTURIAS

www.analizacalidad.com

Asi se elabora un perfume solido: Ventajas y desventajas con respecto a una formulación liquida.



La cosmética sólida requiere menos agua y menos embalaje durante su producción, distribución y uso. Esto genera ahorro de residuos y también durante el transporte. Su elaboración es bastante sencilla, incluso hay quien los elabora en casa de manera artesanal. Como base se utilizan cereas y aceites normalmente vegetales, y se complementan con las esencias que aportarán la fragancia. piel.

[Mas información](#)

Palabra de experta: los cuatro cosméticos menos recomendables para usar en verano



En verano, la piel experimenta cambios significativos debido a variaciones en la rutina diaria, el entorno, la dieta y la exposición a condiciones extremas como el sol y el agua de piscinas.

¿Hay cosméticos prohibidos en verano? En realidad, lo que podríamos decir es que hay algunos activos cosméticos que son efectivos en otras estaciones y que pueden volverse menos adecuados durante los meses más cálidos.

[Mas información](#)

Enfermedad de la bofetada en niños y embarazadas



El parvovirus B19 es la causa de una enfermedad infantil muy común, conocida con múltiples nombres. En la jerga médica se la llama megalooeritema, eritema infeccioso y quinta enfermedad, porque históricamente fue la quinta de las enfermedades comunes de la infancia con sarpullido (por detrás del sarampión, escarlatina, rubeola y enfermedad estafilocócica. El infectado contagia durante el periodo de incubación (entre 4-28 días) y de forma especial desde cinco días antes de la aparición del síntoma más significativo.

[Mas información](#)

Cómo evitar intoxicaciones alimentarias si viajas a otros países



Si vas a visitar otros países, es muy importante prestar atención a lo que comes. En este video, el tecnólogo de alimentos Mario Sánchez nos da consejos prácticos para evitar la denominada "diarrea del viajero" una experiencia muy poco agradable que puede producirse cuando nos desplazamos a otros países e ingerimos alimentos y bebidas locales.

[Mas información](#)

Servicio analítico para la calidad del vino

Orado alcohólico
Acidez volátil
Acidez total
Azúcares

Ac. Málico
Sulfuroso libre
Sulfuroso total
Densidad
pH

Analisis exprés en 24h de la Calidad de Vinos y Mostos Etiquetado de vinos

www.analizacalidad.com

Grupo Analiza Calidad
Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - Gijuzkoa - Castellón - León - A Coruña - Zamora - Zaragoza - Cáceres - Asturias

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