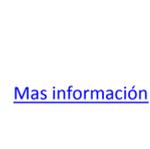




Evaluación del riesgo de compuestos organoarsénicos en los alimentos



La EFSA ha evaluado el riesgo de compuestos orgánicos del arsénico en alimentos, con el fin de complementar el dictamen científico de la presencia de arsénico en alimentos (EFSA, 2009) que evidenció la falta de datos de estos compuestos.

Esta nueva opinión científica concluye que el ácido dimetilarsínico DMA(V) es el compuesto organoarsénico más abundante en los alimentos, y las concentraciones más elevadas se encuentran en el arroz, las algas y otros mariscos.

[Mas información](#)

Alimentos del futuro: ¿qué comeremos en 2050?

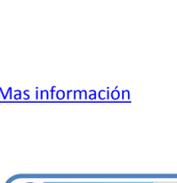


El futuro de la alimentación se perfila hacia la familiarización con productos híbridos que combinan proteínas vegetales y animales, así como una mayor atención a la composición de los envases.

La alimentación del futuro se caracterizará por su sostenibilidad, personalización y funcionalidad, con un énfasis en la introducción de nuevas proteínas y tecnologías. La integración de la tecnología en la cadena alimentaria, como la edición genética y la fermentación avanzada, permitirá desarrollar alimentos más nutritivos y sostenibles.

[Mas información](#)

Los retos y oportunidades de los envases alimentarios en la economía circular



El Instituto Tecnológico del Plástico, ha dado a conocer los actuales retos y oportunidades de los envases alimentarios en la economía circular.

El sector se encuentra actualmente en un momento de cambio por el impacto del Pacto Verde Europeo, el Nuevo Plan Europeo de economía circular, el marco de trabajo para un diseño seguro y sostenible, y especialmente la propuesta de revisión de la normativa europea sobre envases y residuos de envases.

[Mas información](#)

Los comercios que implanten la IA podrían incrementar sus ingresos hasta un 10%



La IAG permite a los comercios ofrecer recomendaciones personalizadas en tiempo real, adaptadas a las preferencias individuales y la ubicación del cliente, además de asistentes de compra. Este servicio no solo mejora la satisfacción del cliente, sino que también fortalece la fidelidad a la marca al proporcionar una mejor experiencia de compra.

El estudio también revela que algunos comercios podrían quedar relegados a un segundo plano...

[Mas información](#)

La OMS declara el talco como “probablemente cancerígeno” para los humanos



La OMS ha catalogado el talco, un mineral natural empleado en cosmética y polvos corporales, como un producto “probablemente cancerígeno” para los humanos. La IARC, el órgano de la OMS que se encarga de identificar el potencial cancerígeno de las sustancias, ha concluido, tras estudiar la evidencia científica disponible, que este mineral puede tener capacidad para causar cáncer en la población. Lo ubica, en concreto, en el nivel 2A, el segundo escalafón más alto dentro de su pirámide de identificación de peligros.

[Mas información](#)

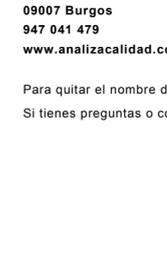
¿Qué cosméticos se deben evitar durante el embarazo?



No hay cosméticos prohibidos, una falsa creencia que se ha difundido por internet y cada vez ha calado más hondo. Los estudios científicos concluyen que no hay pruebas de que los cosméticos afecten durante el embarazo. Sin embargo, sí que hay algunos activos cosméticos cuyo uso se recomienda irrupir durante el embarazo por precaución. Durante el embarazo la piel sufre cambios que hacen que se vuelva más sensible, esto podría requerir reoptimizar la hidratación y evitar algunos activos que podrían resultar irritantes.

[Mas información](#)

Qué comer antes y después de entrenar según tu objetivo: conoce los mitos sobre la alimentación, el ayuno y la regla



Antes del entrenamiento se recomiendan carbohidratos de medio o alto índice glucémico. Es importante destacar que no tiene que ser justo antes y justo después de entrenar, sino que se recomienda ingerirlos en una ventana de 5 horas.

Por otra parte, se deben consumir proteínas para la regeneración de los tejidos. En cuanto a las grasas, se busca reducir la ingesta e ingerirlas en el resto del día. Ni antes ni después de entrenar porque ralentiza la digestión.

[Mas información](#)

Huella ambiental de las vacaciones: ¿cómo podemos ser veraneantes responsables?



Las vacaciones tienen una huella significativa en el medio ambiente. Desde la elección del transporte para llegar y moverse en el destino, hasta nuestras actividades y hábitos, todo suma. Y algunas acciones típicas del verano tienen un gran impacto ambiental. Bañarnos en el mar con crema solar, dejar abandonados en la arena envases de plástico desechables tras un picnic playero, llenar la piscina a diario o abusar del aire acondicionado. ¿Es posible disfrutar del verano sin dañar el planeta?

[Mas información](#)

Fomenta la Seguridad Alimentaria en Verano

www.grupozcalidad.com

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