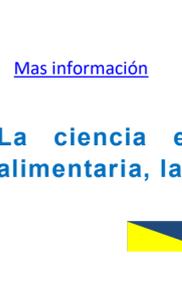


Descubre las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2025



Llegan las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2025 que organiza el Grupo Analiza Calidad. Son Jornadas divulgativas en las que participan 7 ponentes de distintos sectores de la Cadena Alimentaria.

Esta es nuestra XV Edición y queremos que nos acompañes. Estaremos en Donosti, Tenerife, Valencia, Vigo y León. Reserva tu plaza, contamos con aforo limitado. Consulta el programa ya esta disponible en la web.

[Mas información](#)

La ciencia es la base de la inocuidad alimentaria, las mejoras y la innovación



“La inocuidad de los alimentos salva vidas”. Así de contundente se muestra la FAO. Y no solo es un componente crucial de la seguridad alimentaria, sino que también desempeña un papel fundamental para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos, añade esta agencia dependiente de la ONU, a la hora de conmemorar un día en el que alimentos y salud están más conectados que nunca.

[Mas información](#)

Los ciberataques al retail español crecen un 67 %: robo de datos y bots descontrolados



El comercio electrónico español atraviesa una creciente ola de ciberataques. Según el Observatorio de Ciberseguridad de Transparent Edge, el número de incidentes dirigidos al vector web en el sector retail aumentó un 67% en el primer trimestre de 2025. Un dato alarmante que refleja el creciente interés de los cibercriminales por las plataformas digitales y la información personal de los consumidores. El robo y la manipulación de datos, técnica dominante

[Mas información](#)

La CE avala el sistema español de control de antibióticos veterinarios.



Comisión Europea ha avalado el sistema español de control de antibióticos veterinarios por ser útil y eficaz para hacer frente a las resistencias antimicrobianas y ha constatado que los controles que realizan las autoridades competentes sobre la prescripción y el uso de antimicrobianos están bien diseñados y se llevan a cabo correctamente.

[Mas información](#)



Laboratorio especializado en el sector Medioambiental AYCOM - ANALIZA

<p>ANÁLISIS DE AGUAS</p> <p>Consumo Humano Piscinas Costeras Contenedores Torres Refrigeración Pozos Residuales</p>	<p>ANÁLISIS</p> <p>Minerales Naturales Muestras Emvasadas Preparadas Recuperadas Hielo Alimenticio Plásticos</p>	<p>ANÁLISIS</p> <p>Físico-químico Microbiológico Residuos Superficies y Ambientes Suelos y Fungos Gases en Verdadero Caracterización de Verdaderos Hidrocarburos Biogas</p>
--	---	--

ANALIZA CALIDAD MADRID (AYCOM - ANALIZA)

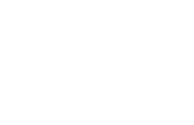
Sede San Fernando Sede Travesía Iván de Vargan

C/ Castilla 32, nave 96 C/ Travesía Iván de Vargan, 3
28220 San Fernando de Henares 28019 Madrid
91 655 18 33 91 560 62 65
madrid@analizacalidad.com laboratoriazcom@analizacalidad.com

GRUPO ANALIZA CALIDAD | Burgos | Madrid | Barcelona | Vigo | Castellón | Gipuzkoa | León | A Coruña | Zamora | Cáceres | Zaragoza | Asturias

www.analizacalidad.com

La AEMPS informa del riesgo de una reacción adversa ocular



La AEMPS ha informado sobre el riesgo de los pacientes tratados con semaglutida sufran una neuropatía óptica isquémica anterior no arterítica, una reacción adversa "muy infrecuente" que puede causar pérdida de visión repentina.

[Mas información](#)

Retinol, hidratación, protector...Estas son las verdades y mentiras sobre las rutinas cosméticas en verano



Con la llegada del verano, con sus respectivas altas temperaturas, trae consigo un cambio de armario pero, ¿qué pasa con el cosmético? Con el cambio de estación surge la duda de si también tenemos que adaptar nuestra rutina skincare de cara de sol, el calor, la humedad o el sudor. Son muchos los rumores de que existen alrededor de este cambio de armario cosmético pero los expertos aseguran que existen aspectos que sí son ciertos, pero otros no tanto.

[Mas información](#)

Descubren cómo las hormigas marcan a los pulgones, lo que puede facilitar su control biológico



Los responsables del estudio han logrado identificar, por primera vez, los compuestos químicos específicos que las *hormigas Tapinoma nigerrimum* modifican en la cutícula de los pulgones, con lo que quedan marcados como buenos productores de melaza y no son depredados.

Al poner en contacto en el laboratorio a hormigas y pulmones, que presentan perfiles cuticulares claramente diferenciados antes de su relación, los investigadores han podido comprobar que, tras tres días de interacción, la cutícula de los pulgones presenta hasta siete compuestos alterados, algunos provenientes de las hormigas.

[Mas información](#)

Europa reporta niveles récord de E. coli y Listeria



Las infecciones por *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) y *Listeria* en Europa están en sus niveles mas altos desde el inicio de la vigilancia en toda la EU en 2007. Los datos proceden de dos informes epidemiológicos de 2023 publicados recientemente por el Centro Europeo para la prevención y el Control de Enfermedades (ECDC): La gravedad de la enfermedad también muestra una tendencia al alza tanto en las infecciones por STEC como en la listeriosis.

[Mas información](#)



NUEVO SERVICIO PARA LA DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DEL VINO
Especialistas en determinaciones vitivinícolas

<p>ANÁLISIS DE AGUAS</p> <p>Consumo Humano Piscinas Costeras Contenedores Torres Refrigeración Pozos Residuales</p>	<p>ANÁLISIS</p> <p>Minerales Naturales Muestras Emvasadas Preparadas Recuperadas Hielo Alimenticio Plásticos</p>	<p>ANÁLISIS</p> <p>Físico-químico Microbiológico Residuos Superficies y Ambientes Suelos y Fungos Gases en Verdadero Caracterización de Verdaderos Hidrocarburos Biogas</p>
--	---	--

ANALIZA CALIDAD MADRID (AYCOM - ANALIZA)

Sede San Fernando Sede Travesía Iván de Vargan

C/ Castilla 32, nave 96 C/ Travesía Iván de Vargan, 3
28220 San Fernando de Henares 28019 Madrid
91 655 18 33 91 560 62 65
madrid@analizacalidad.com laboratoriazcom@analizacalidad.com

GRUPO ANALIZA CALIDAD | Burgos | Madrid | Barcelona | Vigo | Castellón | Gipuzkoa | León | A Coruña | Zamora | Cáceres | Zaragoza | Asturias

www.analizacalidad.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