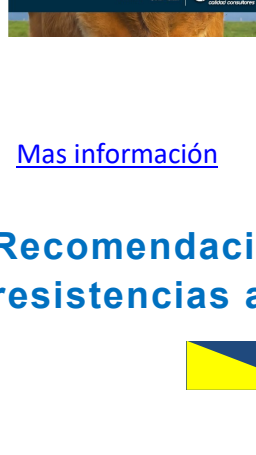




JORNADAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 2025



El 4 de Noviembre celebramos la 3ª Jornada de la XV edición de las Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria 2025 que organiza el Grupo Analiza Calidad. Estaremos en el Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agrónoma y Medio Natural (ETSIAMN)

Con las Jornadas queremos destacar la importancia de la calidad y seguridad alimentaria desde el campo hasta el consumidor. A través de charlas magistrales e interesantes debates finales, tendremos la oportunidad de aprender de expertos en el campo y compartir experiencias.

[Mas información](#)

Recomendaciones para reducir las resistencias antimicrobianas en acuicultura



La publicación persigue mantener la acuicultura y los sistemas de producción acuícola seguros, saludables y sostenibles. Para ello, identifica las siguientes buenas prácticas para mantener la salud de los peces para reducir la necesidad de usar antimicrobianos:

- Elija alevines sanos y libres de patógeno
- Mantenga una densidad de población adecuada
- Mantenga el agua limpia y un buen nivel de oxígeno
- Use alimento de calidad y almacena el pienso...

[Mas información](#)

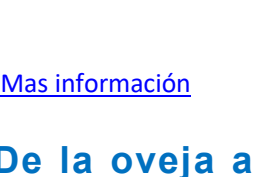
Uso de ácido sórbico y sorbato potásico en mousses vegetales no sometidas a trat. térmico


EUR-Lex

Se ha publicado el Regl. (UE) 2025/2060 de la Comisión por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) 1333/2008 relativo a los aditivos alimentarios y que autoriza el uso de ácido sórbico (E 200) y sorbato potásico (E 202) como conservantes en mousses vegetales no sometidas a tratamiento térmico. Las mousses vegetales no sometidas a tratamiento térmico tienen un pH comprendido entre 3,5 y 5,5, y no se pueden pasteurizar ni esterilizar ya que se destruirían propiedades organolépticas como la suavidad y la estructura.

[Mas información](#)

Un estudio de la microbiota de tres generaciones confirma cuánto cambia y cómo afecta a la salud



El estudio de la microbiota ha cobrado una importancia creciente en los últimos años. Actualmente es habitual encontrar alusiones a ese término –o al “microbioma”– en campañas publicitarias de yogures o incluso cremas corporales. Sin embargo, ¿qué sabemos sobre ella? ¿Qué papel juega desde que nacemos? Porque, como indican las últimas investigaciones, su evolución durante la primera infancia tiene implicaciones en nuestra salud del futuro.

[Mas información](#)



Laboratorio especializado en el sector Medioambiental AYCON - ANALIZA

ANÁLISIS DE AGUAS

Consumo Humano
Piscinas
Cisternas
Contenedores
Torres Refrigeración
Pozos
Residuales

ANÁLISIS

Minerales Naturales
Mantecas Emulsiones
Preparados
Hielo Alimenticio
Plásticos

ANÁLISIS

Físico-químico
Microbiológico
Residuos
Superficies y Ambientales
Suelos y Fungos
Gases en Vertederos
Caracterización de Vertidos
Hemorragias
Biogas

ANALIZA CALIDAD MADRID (AYCON - ANALIZA)

Sede San Fernando

C/ Castilla 32, nave 56
28230 San Fernando de Henares
91 655 98 33
madrid@analizacalidad.com

Sede Travesía Iván de Vargan

C/ Travesía Iván de Vargan, 3
28013 Madrid
91 540 42 45
laboratorio@analizacalidad.com

GRUPO Analiza Calidad: Burgos Madrid Barcelona Vigo Valencia Gijón/Lesio A Coruña Cáceres Zambrana Asturias

www.analizacalidad.com

Los activos más usados en cosmética para suavizar manchas y mejorar el tono de la piel



Si hay algo que nos obsesiona es conseguir una piel luminosa, uniforme y sin rastro de manchas. Y por mucho fotoprotector y gorra que hayamos utilizado este verano, es durante el otoño, cuando la piel recupera su tono natural cuando las manchas vuelven a aparecer y se hacen más visibles. De ahí que aumente la búsqueda de tratamientos que sean capaces de eliminarlas y este año hay un activo que se ha convertido en el ingrediente estrella para tratar estos problemas: el ácido tranexámico.

[Mas información](#)

De la oveja al frasco: la lana de Extremadura se hace cosmética



El avance de las fibras sintéticas y vegetales ha devaluado la lana natural, especialmente la de ovejas de raza mixta, convirtiéndola en un problema para los ganaderos. Frente a esta situación, un proyecto del Centro de Investigaciones y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) ha desarrollado un método para transformar este residuo en productos de alto valor añadido, con un foco especial en el sector cosmético.

[Mas información](#)

Alertas alimentarias por alérgenos en España



La gestión rápida y coordinada de riesgos alimentarios es uno de los pilares de la seguridad alimentaria en España. Dentro de este sistema, el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), gestionado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), actúa como mecanismo de notificación y respuesta ante la presencia de alimentos no seguros en el mercado.

[Mas información](#)

España pide que Bruselas siga el impacto de las enfermedades animales en el mercado agrícola



"Tenemos que tener en cuenta cuál es y seguir muy de cerca cuál es la evolución de los mercados en relación con estos problemas. Ya los tenemos desde el punto de vista de la exportación, pero hay que seguirlos más de cerca y le pediremos a la Comisión que lo haga y, en su caso, adopte las medidas que estime oportunas", declaró Luis Planas a su llegada a la reunión de titulares de Agricultura de la Unión Europea (UE) que se celebra en Luxemburgo.

[Mas información](#)



XV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2025

25 de Septiembre - Donostia
Salón de Actos Facultad Químicas, UPV

15 de Octubre - Tenerife
Facultad de Farmacia, Universidad de La Laguna

4 de Noviembre - Valencia
ETSIAMN, Universidad Politécnica de Valencia

20 de Noviembre - Vigo
Hotel Bahía de Vigo

16 de Diciembre - León
Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de León

Suma lo que comes: fómalo fork

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Seguimos en:


Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves 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