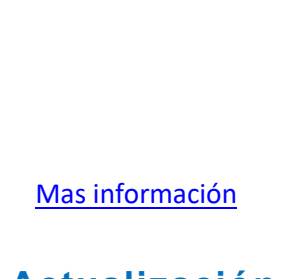




JORNADAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 2025



El 16 de Diciembre celebramos la 5ª Jornada de la XV edición de las Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria 2025 estaremos el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de León. Con las Jornadas queremos destacar la importancia de la calidad y seguridad alimentaria desde el campo hasta el consumidor. Una cita imprescindible para profesionales, empresas e instituciones del sector. ¡Participa y forma parte del futuro de la alimentación segura y de calidad!

[Mas información](#)

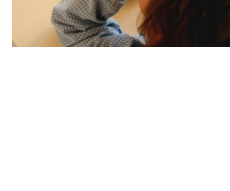
Actualización de la evaluación de vectores de patógenos en Europa



El objetivo de esta reciente evaluación ha sido actualizar el protocolo para revisar el estatus vectorial de 36 patógenos seleccionados. El estudio incorpora dos novedades clave: la inclusión del virus de la encefalitis transmitida por garrapatas (TBEV) y el complejo Borrelia burgdorferi, causante de la enfermedad de Lyme. También se ha incluido una revisión bibliográfica sobre la transmisión mecánica de varios patógenos como Coxiella burnetii, EIAV, LSDV, Trypanosoma evansi, T. vivax, Besnoitia besnoiti.

[Mas información](#)

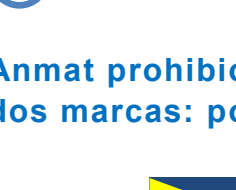
A la espera del nuevo sistema de recogida de envases en el súper



Otra de las grandes revoluciones normativas del sector comercial en relación con la sostenibilidad, que deberá estar implantado en Europa en enero de 2029, es el nuevo Sistema de Depósito, Devolución y Retorno de envases, cuya implementación, es compleja y requiere "cambios en las tiendas". En España, el Gobierno se ha marcado la meta de tenerlo implantado incluso antes de lo que marca Bruselas, en noviembre del año que viene, una meta imposible de alcanzar según la industria nacional del gran consumo.

[Mas información](#)

Nuevos menús en los comedores escolares: seis preguntas con respuestas



En España hay cerca de 17.000 comedores escolares y más del 20 % de los estudiantes los utiliza para realizar su comida principal. Esta cifra aumenta hasta el 32 %, si nos fijamos solo en los alumnos de primaria. Para muchos de ellos, lo que se les sirve en estas instalaciones es su única comida equilibrada. Aun así, más de un 20 % de los comedores escolares no sigue el 75 % de los criterios mínimos establecidos por la AESAN

[Mas información](#)

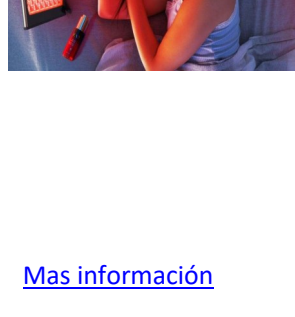
Anmat prohibió productos cosméticos y capilares de dos marcas: potencial riesgo para la salud



El efecto WOW está ligado a lo que sientes nada más aplicarte un producto, esa sensación que te gusta y te hace seguir usándolo. El efecto SHOW, en cambio, el beneficio real y duradero que notas con el tiempo. Los productos que provocan ese primer enamoramiento sensorial logran resultados visibles desde la primera aplicación. "Puede ser la luminosidad instantánea de una vitamina C, la suavidad de ciertos aceites ligeros o el frescor descongestivo de un contorno de ojo

[Mas información](#)

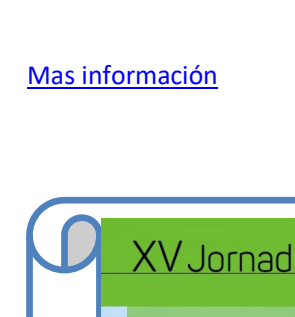
¿Que puede hacer cambiar el olor de nuestro cuerpo?



El olor de nuestro cuerpo es único y cambia con la edad. Pero no solo cumplir años influye en nuestro aroma. Hay otros muchos factores que intervienen en el olor corporal. Uno de los más relevantes son las bacterias. En nuestra boca hay unas 300 especies distintas, mientras que en nuestro ombligo habitan más de 2.000

[Mas información](#)

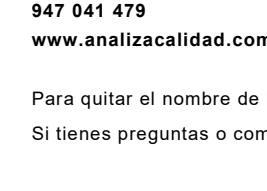
Más allá del cuidado facial: la revolución del panel LED que está cambiando las rutinas de bienestar



La terapia lumínica dejó hace tiempo de ser un tratamiento futurista reservado a las clínicas dermatológicas para colarse en nuestras casas como una herramienta cotidiana indispensable en las rutinas de cuidado facial, aunque en los últimos años se ha visto que no se trata sólo de una tendencia estética, sino de una técnica avalada por la ciencia. La fotobiomodulación ha demostrado estimular la actividad de los fibroblastos, promover la síntesis de colágeno y mejorar la textura de la piel cuando se aplica de forma constante y con parámetros bien definidos

[Mas información](#)

El abatidor de temperatura: clave para la seguridad alimentaria en cocinas industriales



Para qué se usa el abatidor de temperatura en cocinas industriales? Aunque el refrigerador convencional sigue siendo imprescindible, existe un equipo que marca una diferencia crítica en la reducción del riesgo microbiológico: el abatidor de temperatura. Este dispositivo permite enfriar alimentos preparados de manera ultrarrápida, preservando sus características organolépticas y minimizando la proliferación de microorganismos patógenos.

[Mas información](#)

XV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2025

25 de Septiembre - Donostia
Salón de Actos Facultad Químicas, UPV/EHU
16 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

"Siempre lo que comemos: farm to fork"













GRUPO ANALIZA CALIDAD
Siguenos 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