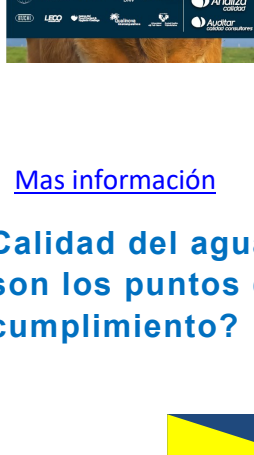




JORNADAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 2025



El 16 de Diciembre celebramos la 5ª Jornada de la XV edición de las Jornadas Calidad y Seguridad Alimentaria 2025 que organiza el Grupo Analiza Calidad. 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. A través de charlas magistrales e interesantes debates finales, tendremos la oportunidad de aprender de expertos en el campo y compartir experiencias con amigos de la industria.

[Mas información](#)

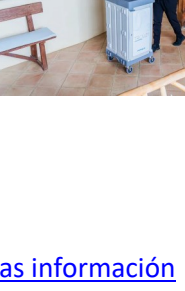
Calidad del agua en la industria alimentaria: ¿qué son los puntos de muestreo y los puntos de cumplimiento?



El control de la calidad del agua en la industria alimentaria es un prerequisite de higiene obligatorio. Dentro del plan de control del agua, es necesario fijar puntos de muestreo y puntos de cumplimiento en las instalaciones para asegurar la salubridad del agua que entre, o pueda entrar, en contacto con los alimentos.

[Mas información](#)

Legionella en equipos dentales: ¿qué sabemos sobre este riesgo?



La calidad microbiológica del agua en las clínicas dentales y el correcto mantenimiento higiénico son aspectos clave para prevenir la proliferación de Legionella en equipos dentales y el riesgo de legionelosis, tanto en pacientes como en el personal de la clínica. La evidencia actual muestra que la presencia de *Legionella spp.* en las líneas de agua de las unidades dentales es un riesgo real y extendido a nivel internacional.

[Mas información](#)

Agua ozonizada: tecnología de nueva generación para una higiene y desinfección sostenibles



El agua ozonizada se posiciona como una alternativa sostenible, segura y eficaz para la higiene y la desinfección en el ámbito profesional. En este artículo, los profesionales especialistas de ECOFROG (expertos en el uso y aplicación del ozono) analizan su potencial, sus beneficios y las claves que explican por qué esta solución está ganando protagonismo en los entornos profesionales.

[Mas información](#)



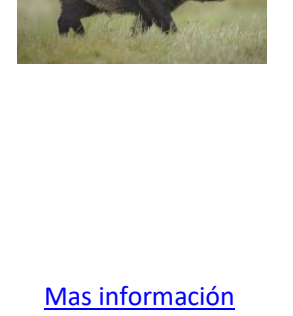
La UE cambia las normas para los fabricantes: a partir de 2026 tienen la obligación de adaptar el etiquetado y envasado de productos químicos y cosméticos



Este nuevo paquete legislativo modifica tres regulaciones fundamentales del mercado único: el Reglamento CLP sobre clasificación y etiquetado de productos químicos, la normativa específica para productos cosméticos, y las disposiciones aplicables a fertilizantes comercializados en territorio comunitario. Entre las novedades más destacadas se encuentran cambios en el formato de etiquetado, simplificación para envases de pequeño tamaño, mayor adaptabilidad para el comercio electrónico y la posibilidad de implementar etiquetado digital...

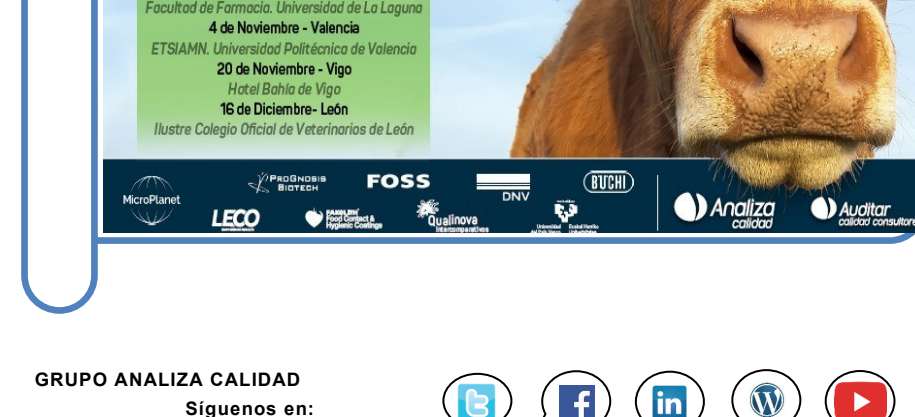
[Mas informa-](#)

El caos de los cosméticos ha terminado: la guía para acertar con los ingredientes

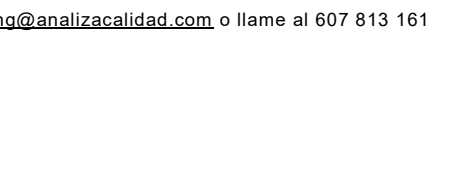


Cuidar la piel nunca ha estado tan de moda, pero tampoco ha sido nunca tan confuso. La avalancha de productos cosméticos disponibles (sérum, cremas, tónicos y exfoliantes con nombres cada vez más sofisticados) ha hecho que muchos consumidores se sientan perdidos a la hora de elegir qué usar realmente según las necesidades de su piel. No todos los activos funcionan igual para todos los tipos de piel, y combinarlos sin conocimiento puede generar irritación, brotes o incluso el efecto contrario al que se busca.

[Mas información](#)



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