



Boletín Analiza Calidad

16 de Enero de 2025

Entra en vigor el nuevo marco europeo «Una sustancia, una evaluación» (OSOA)

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària

Ha entrado en vigor un nuevo marco legislativo de la Unión Europea que refuerza la aplicación del principio de «una sustancia, una evaluación» (One Substance, One Assessment – OSOA), uno de los ejes de la Estrategia sobre Sustancias Químicas para la Sostenibilidad, enmarcada en el Pacto Verde Europeo.

Este paquete legislativo tiene como objetivo mejorar la coherencia, eficiencia y transparencia de las evaluaciones de seguridad química en toda la legislación de la UE.

[Mas información](#)

Tu cena te dio alergia o fue una intoxicación? Escombroídosis

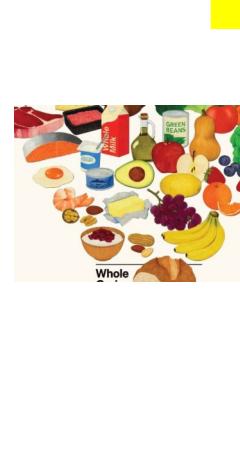


Los pacientes acuden muy preocupados a consulta, asegurando que han sufrido una alergia al pescado, pero en muchas ocasiones es otra cosa

¿qué es exactamente la escombroídosis? La escombroídosis no es una alergia real, aunque los síntomas pueden parecer idénticos. La diferencia fundamental está en el mecanismo: en lugar de una reacción del sistema inmune, se trata de una reacción tóxica por ingestión de histamina

[Mas información](#)

Detectan en aguas del Mediterráneo español una microalga productora de ciguatoxinas



La especie identificada ha sido Gambierdiscus aus-trales, un dinoflagelado marino capaz de producir ciguatoxinas. Estas sustancias pueden acumularse en determinadas especies de peces y provocar la conocida ciguatera, una intoxicación asociada al consumo de pescado contaminado.

Aunque el género Gambierdiscus ya había sido detectado en 2017 en aguas de las Islas Baleares, ésta es la primera vez que se documenta su presencia en la costa mediterránea peninsular, lo que confirma una expansión geográfica de estas microalgas.

[Mas información](#)

Uso sostenible de desinfectantes de uso profesional: algunos indicadores prácticos



Táctica diaria podemos plantearnos algunas preguntas clave ¿Usamos la dosis mínima eficaz? ¿Desinfectamos cuando realmente es necesario? ¿El personal que usa desinfectantes está formado y protegido? Tener en cuenta la eficacia, la proporcionalidad al riesgo, la seguridad y el cumplimiento normativo de los productos desinfectantes que utilizamos permite mejorar la eficacia de los tratamientos, proteger a las personas y reducir impactos innecesarios en el medio ambiente, todo ello sin comprometer la seguridad higiénica.

[Mas información](#)

Los ingredientes de cosmética que van a triunfar en 2026



Las formulaciones evolucionan, los laboratorios investigan, aparecen nuevos estudios científicos y, con ellos, nuevos ingredientes cosméticos que prometen mejorar la textura, la hidratación, la luminosidad o la firmeza de la piel. Es un goteo constante de innovación en el que cada marca lucha por lanzar el producto del año. Y en ese proceso, nosotras aprendemos, comparamos y afinamos cada vez más nuestras rutinas de skincare.

[Mas información](#)

El color Pantone 2026 llega a la cosmética: tres productos beauty que ya son tendencia



Espiritual, clásico y elegante. Así se presenta el color Pantone 2026, una tonalidad etérea inspirada en las nubes que marca un claro cambio de rumbo.

Un tono que conecta de lleno con la temporada invernal y que muchas marcas han sabido aprovechar, sumándose a la estética snow: texturas limpias, envases luminosos y una sensación de pureza que recuerda a la nieve recién caída.

[Mas información](#)

La sed de sangre humana de los mosquitos crece debido a la pérdida de biodiversidad



Las picaduras de mosquito pueden ser bastante molestas y en algunos casos peligrosas. Su frecuencia podría revelar cambios dietéticos y en el estado de los ecosistemas.

Una investigación, publicada en Frontiers in Ecology and Evolution (1), demuestra que algunos invertebrados hematófagos han virado sus patrones de alimentación hacia la sangre humana como consecuencia de la expulsión de los animales de sus hábitats.

[Mas información](#)

La nueva guía dietética de Estados Unidos y su controvertida pirámide nutricional invertida

La mayoría de los países cuentan con su propia guía dietética. En principio se utiliza como un referente por sus recomendaciones alimentarias para la ciudadanía, pero también es una declaración de intenciones sobre las políticas que se siguen en materia de alimentación: si se respetan las evidencias científicas, si existen conflictos de interés con la industria alimentaria y, en definitiva, si se prioriza la salud de la población o si, por el contrario, priman los intereses ideológicos, políticos y económicos.

[Mas información](#)

Noticia patrocinada por

AIDA laboratorio de análisis y control

Analiza
calidad

LABORATORIO ESPECIALIZADO EN EL SECTOR MEDIOAMBIENTAL

BURGOS - MADRID - BARCELONA - VIGO - CASTELLÓN - GIPUZKOA - LEÓN - A CORUÑA - CÁCERES - ZARAGOZA - ZAMORA - ASTURIAS

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:

Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villamar
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