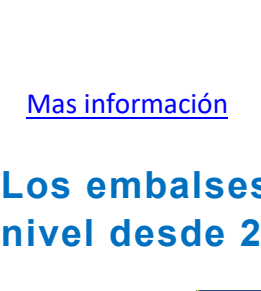




Guía de prácticas correctas de higiene para pastelerías ACSA



Dirigida a empresas dedicadas al comercio al por menor que elaboran, hornean y comercializan productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, la presente guía se ha estructurado en varios capítulos sobre conceptos de higiene generales y específicos del sector, la gestión del autocontrol con los listados de requisitos y, finalmente, sobre la documentación de apoyo para ayudar al cumplimiento de los planes de requisitos establecidos en el documento.

[Mas información](#)

Los embalses españoles alcanzan su máximo nivel desde 2013



La nota señala que la reserva acumula actualmente 9.366 hm3 menos que la capacidad total de los embalses (56.043); pero 16.148 hm3 más en relación a la de hace un año y 22,657 hm3 más que la media de los últimos diez años.

Conforme a los datos facilitados por el Miteco, la cuenca que más ha ascendido en los últimos siete días fue la del Segura, en un 2,5 %, seguida de las del Guadalquivir, la Mediterránea Andaluza y la del Júcar, que han experimentado una subida del 0,6 %, respectivamente

[Mas información](#)

Europa avanza hacia el fin de las jaulas: la industria ganadera advierte de los costes y exige apoyo financiero



La inminente reforma de las normativas de bienestar las animal en la Unión Europea es ya una realidad. Impulsada por una presión ciudadana sin precedentes, la Comisión Europea prepara una revisión legislativa que pondrá fin progresivamente al uso de jaulas en las granjas. Sin embargo, el sector agroalimentario advierte de que esta transición no será gratis: las empresas alertan de los altos costes de inversión y reclaman que el cambio sea respaldado con fondos públicos comunitarios para evitar una pérdida de competitividad

[Mas información](#)

MOAH en alimentos: qué son y por qué aparecen



Son sustancias que proceden del petróleo dentro de los denominados hidrocarburos de aceites minerales (MOH) y que pueden estar presentes en: Tintas de impresión; Lubricantes utilizados en la maquinaria de las fábricas de alimentos; Coadyuvantes tecnológicos;

Dentro de estos aceites minerales (MOH) existen dos grandes grupos: MOSH (hidrocarburos saturados) y MOAH (hidrocarburos aromáticos)

Los MOSH por el momento se han catalogado como "No preocupantes", pero los MOAHs podrían incidir en nuestra salud.

[Mas información](#)



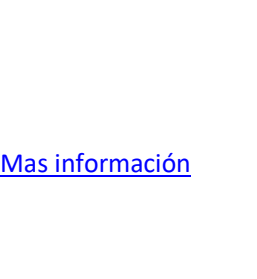
Los ingredientes cosméticos que afectan (para mal) a tu metabolismo



Cremas faciales y corporales, geles, champús,, perfumes... todos estos productos de uso diario y aparentemente inocuos y agradables pueden esconder disruptores endocrinos, ingredientes que a la larga pueden afectar a nuestra salud hormonal y general. Y no sólo a los adultos, los niños también pueden verse afectados por estos peligrosos ingredientes invisibles que, como verás más adelante, no son lo mismo que los tóxicos.

[Mas información](#)

Qué es el glutatión y cómo se utiliza en cosmética

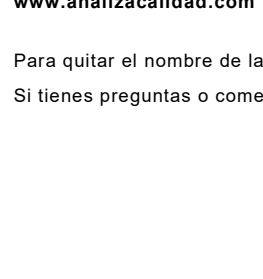


La farmacéutica Marta Masi explica que el glutatión «es un antioxidante endógeno que el propio organismo sintetiza de forma natural y que está presente en prácticamente todas las células y desempeña un papel clave en la protección frente al estrés oxidativo y la regulación del equilibrio celular.

Su principal beneficio en cosmética es su capacidad antioxidante, ya que contribuye a neutralizar los radicales libres implicados en el envejecimiento cutáneo».

[Mas información](#)

Plastic eating: la peligrosa moda viral de “comer” con un plástico en la boca



¿Antojo de una hamburguesa o un dulce, pero sin sumar calorías? Una nueva moda viral asegura que es posible gracias a un método tan llamativo como absurdo: el plastic eating. La técnica consiste en cubrir la boca con una lámina de film transparente, colocar el alimento al otro lado y simular que se come. Lo que empezó como una ocurrencia aislada en China se ha convertido en un fenómeno en TikTok e Instagram, donde miles de usuarios comparten vídeos practicándolo.

[Mas información](#)

Europa se encamina a un futuro forestal más vulnerable

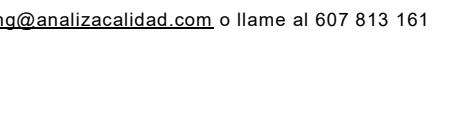


El cambio climático está poniendo en jaque la salud de los bosques europeos. Los incendios forestales, las plagas de insectos y las tormentas convectivas incrementan la mortalidad de los árboles y desestabilizan los ecosistemas forestales. Anticipar la evolución de estas perturbaciones no es sencillo, porque pueden interactuar entre sí, amplificando sus efectos. Un estudio publicado en Science analiza cómo podrían cambiar las tasas de perturbación y la mortalidad forestal.

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos 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