

Boletín Semanal Analiza

Guía rápida de noticias sector agroalimentario y cosméticos

¿La siesta es buena para la salud? Esto es lo que dice la ciencia



La siesta forma parte de la cultura del descanso en España y, en los últimos años, también ha despertado interés fuera de nuestras fronteras. Pero no todas las siestas son iguales: la duración, el momento del día y la frecuencia determinan, en buena medida, sus efectos. Para la mayoría de los adultos, una siesta corta, de unos 20 minutos y a primera hora de la tarde, puede ayudar a reducir la somnolencia, mejorar la atención y favorecer el estado de ánimo. Pero cuando se prolonga más de la cuenta o se realiza demasiado tarde, puede interferir en el sueño nocturno... y también en la salud.

[Visitar noticia](#)

¿Es seguro utilizar plástico reciclado para envasar alimentos?



Cada vez se venden más alimentos envasados, entre otras cosas, debido a la creciente oferta de comida lista para consumir. Pero no solo eso, porque los envases también acompañan a muchos alimentos frescos: tomates, judías verdes, brócolis, zanahorias... No es un capricho. Los envases permiten comercializar los alimentos de forma más sencilla y, sobre todo, los protegen frente a golpes y elementos externos: luz, oxígeno, humedad, contaminación... De manera que ayudan a preservar sus características y a prolongar su vida útil, reduciendo así el desperdicio alimentario.

[Visitar noticia](#)

Menaje en colectividades: resistencia, seguridad y eficiencia



El menaje juega un papel fundamental en la eficiencia operativa de las colectividades. Como explican desde Compass Group España, «no es solo un soporte, sino una herramienta estratégica para garantizar un servicio ágil, seguro y eficiente. Debe ser resistente para soportar un uso intensivo y múltiples lavados, y también seguro, evitando riesgos tanto alimentarios, como físicos. Además, tiene que adaptarse al tipo de servicio y al usuario, desde soluciones ligeras en hospitales o colegios hasta sistemas compatibles con bandejas y carros». A estas exigencias se suman otras variables como la apilabilidad, la ergonomía, la facilidad de limpieza o la compatibilidad con distintos tipos de maquinaria, aspectos clave para optimizar la operativa diaria.

[Visitar noticia](#)



UN GRUPO DE LABORATORIOS CERCA DE TI

Ponemos a tu disposición nuestra experiencia, tecnología y un equipo de profesionales para ofrecerte soluciones analizas fiables, ágiles y adaptadas a tus necesidades.

NUESTROS SERVICIOS

- ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS**
Identificación y cuantificación de microorganismos para garantizar la seguridad.
- IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS**
Identificación precisa de microorganismos.
- ANÁLISIS FISIQUÍMICOS**
Control de la calidad de los alimentos.
- ANÁLISIS DE ALIMENTOS**
Identificación y control de la calidad de los alimentos.
- ANÁLISIS DE AGUA Y RESIDUOS AMBIENTALES**
Control de la calidad del agua y residuos.
- CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD**
Programa de control para garantizar la calidad y seguridad.
- SERVICIO ANALÍTICO ESPECIALIZADO**
Servicio analítico especializado en la industria.
- ASESORAMIENTO TÉCNICO**
Asesoramiento técnico en la industria.

ESTAMOS PRESENTES EN

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

CRIMATOLOGÍA
Análisis de la calidad de los alimentos.

ESPECTROSCOPIA
Análisis de la calidad de los alimentos.

SISTEMAS MICROBIOLÓGICOS
Análisis de la calidad de los alimentos.

ANÁLISIS DE ALIMENTOS
Análisis de la calidad de los alimentos.



ASESORAMIENTO TÉCNICO DE LABORATORIO

¿Necesitas apoyo técnico para garantizar la calidad, seguridad y cumplimiento de tus procesos?

En Analiza Calidad ponemos a tu disposición nuestro servicio de asesoramiento técnico de laboratorio, ayudándote a tomar decisiones con mayor seguridad y confianza.

ASESORAMIENTO TÉCNICO ESPECIALIZADO

APOYO EN CONTROL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD

SOLUCIONES ADAPTADAS A LAS NECESIDADES DE TU EMPRESA

EXPERIENCIA Y ORIENTACIÓN PROFESIONAL

info@analizacalidad.com

947 04 14 79

Analiza calidad

Tu calidad, nuestro compromiso.

CALIDAD

SEGURIDAD

CONFIANZA

COMPROMISO

Complementos alimenticios: ocho errores que pueden afectar a la salud

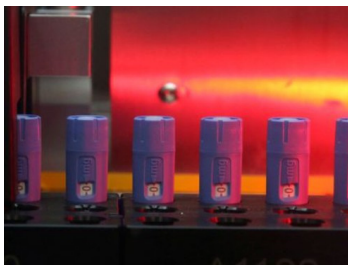


Vitaminas, minerales, antioxidantes, extractos vegetales o productos para mejorar el sueño, el rendimiento deportivo, el cabello y la piel. Los complementos alimenticios se compran con facilidad y a menudo se consumen sin consultar a un profesional sanitario. Sin embargo, que un producto se venda sin receta o se presente como "natural" no significa que sea inocuo ni que resulte necesario.

"Los complementos funcionan cuando son necesarios, así que debemos comprobar si realmente los necesitamos", explica María José Alonso, profesora de la Universitat Oberta de Catalunya. Utilizarlos sin conocer su composición, mezclar varios o alterar su forma de administración puede reducir su eficacia, provocar efectos adversos e interferir con los tratamientos médicos.

[Visitar noticia](#)

Los millonarios del frío: el efecto secundario más inesperado de los nuevos medicamentos para adelgazar



Desde que el Ozempic, Wegovy o Mounjaro entraron en las conversaciones, se ha hecho mucho hincapié en cómo han transformado el negocio de la salud, cómo han mejorado la calidad de vida de cientos de miles de personas en España o cómo han revolucionado el tratamiento de enfermedades contra las que, hasta ahora, era muy difícil luchar. Pero hay un aspecto esencial que se deja de lado: su transporte.

Antes de llegar a una farmacia, muchos de estos medicamentos deben recorrer miles de kilómetros sin abandonar unas condiciones de temperatura determinadas. No basta con llevarlos de un punto a otro: hay que almacenarlos, empaquetarlos, vigilarlos y transportarlos sin que una incidencia en un aeropuerto, una aduana o un cambio de vehículo ponga en peligro un producto que puede valer miles de euros y del que, además, depende un paciente.

[Visitar noticia](#)

Cómo prevenir el Bali Belly y otras afecciones gastrointestinales que afectan a los turistas



En general, las modificaciones asociadas al turismo pueden desencadenar lo que se conoce como "enfermedad del viajero", un conjunto de alteraciones digestivas, como la diarrea o el estreñimiento, que interfieren con el confort y pueden afectar negativamente la experiencia si no se tratan adecuadamente. "La diarrea del viajero es una afección gastrointestinal muy frecuente, que afecta hasta al 60% de los turistas, dependiendo del lugar al que se desplacen", explica el Dr. Miguel Ignacio López, médico especialista en medicina familiar y comunitaria. Los desencadenantes pueden ser diversos: infecciones bacterianas, virales o parasitarias, aunque las bacterias suelen ser la causa más habitual.

[Visitar noticia](#)

www.analizacalidad.com

El GRUPO ANALIZA CALIDAD es un Grupo empresarial nacido en el año 2001 con su matriz Analiza Control de calidad, S.L., empresa del sector servicios que desarrolla su actividad desde diversos ámbitos de actuación: Alimentario, Agropecuario, Medioambiental, Industrial, Farmacéutico y Cosmético. Nuestro "corporate value" siempre ha ido encaminado hacia:

Por ti, calidad — Por ellos, Seguridad Alimentaria — Por todos, Medio Ambiente

CONTACTANOS
Grupo Analiza Calidad, Sede Central
C/ Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves Taglosa
09007 Burgos

En cumplimiento de lo dispuesto en la Protección de Datos, para el ejercicio de sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos personales, contenidos en nuestras condiciones de protección de datos, solamente tiene que responder a este e-mail indicando su email en el asunto. Si desea darse de baja también puede enviar un correo a marketing@analizacalidad.com