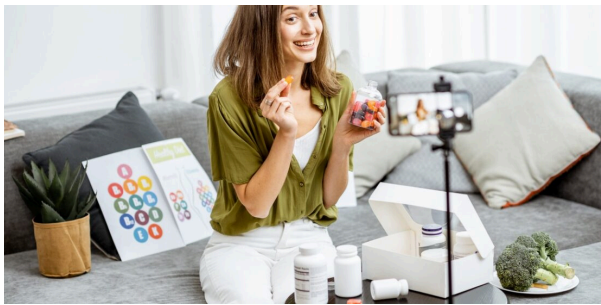


Boletín Semanal Analiza

Guía rápida de noticias sector agroalimentario y cosméticos

¿Por qué los consejos nutricionales sin evidencia son más virales?



Sería genial que un chupito de vinagre de manzana en ayunas fuese la solución para la obesidad y la diabetes. También que beber leche cruda supusiera el fin del asma o las alergias. Aunque ni esto es cierto ni la ciencia y la alimentación funcionan así, no cambia el hecho de que nos guste leer y oír lo que queremos leer y oír y que, si nos topamos con una solución sencilla a un problema de salud complejo, queramos creer en ella frente al tono a veces “poco esperanzador” de la realidad. Pero no, no existen superalimentos ni trucos milagrosos que hagan mejorar, al menos por sí solos, nuestra salud. En este contexto, es más fácil que demos like y compartamos y, con ello, que facilitemos la viralización de un consejo que, más que ayudar, desinforma.

[Visitar noticia](#)

Otra polémica con Brasil: una comisión de la UE analiza si su carne de ave y miel respetan las normas sobre antibióticos y permiten su importación

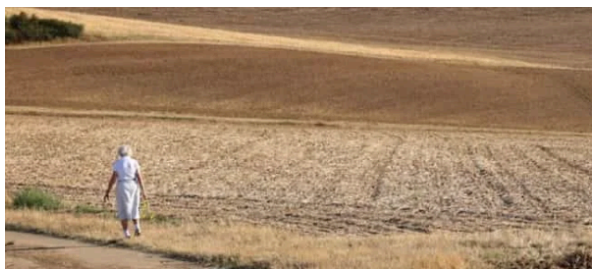


El 3 de septiembre entran en vigor unos cambios legislativos que obligan a todas las exportaciones a la UE de animales y productos de origen animal para el consumo humano a respetar las normas comunitarias sobre antimicrobianos.

Estas establecen que no está permitido el uso de antibióticos para fomentar el crecimiento o aumentar el rendimiento en el ganado, y que tampoco deben utilizarse para tratar animales los antimicrobianos reservados para infecciones humanas.

[Visitar noticia](#)

Alemania prueba mijo y maní para adaptar la agricultura a la sequía



Investigadores de la región alemana de Baviera están evaluando cultivos y métodos de producción capaces de sostener la actividad agrícola durante periodos cada vez más secos. La Oficina Estatal de Agricultura de Baviera, considera que el mijo granifero puede desempeñar un papel importante a corto plazo, mientras estudia especies como maní, sésamo, comino negro y mijo perla para escenarios climáticos posteriores.

La institución combina ensayos de especies, variedades, sistemas mixtos y manejo del agua con el objetivo de encontrar soluciones que puedan trasladarse a las explotaciones rurales.

[Visitar noticia](#)

Etiquetado y Gestión de Alergenos

Aprende a gestionar correctamente los alergenos en la industria alimentaria y garantizar la seguridad de tus productos y la confianza de tus clientes.

FECHAS
30 septiembre al 15 Octubre

DURACIÓN
14 horas

PRECIO
105 €

¿Te interesa este curso? **90 €**

BONIFICACIÓN
100 % bonificable

¡Reserva tu plaza!

Formato práctico, actualizado y adaptado a la normativa vigente.

Comparte con la normativa vigente

Reduce riesgos y sus consecuencias

Mejora la confianza del consumidor

Formación impartida por expertos



Identificación de especies a nivel genómico

Garantiza la autenticidad de tus productos

SERVICIOS ANALÍTICOS AVANZADOS PARA MAYOR TRANSPARENCIA Y CONFIANZA




PRODUCTOS DE LA PESCA

Verificación de especie en pescado y mariscos fresco, congelado, procesado y en conserva.




CARNE DE CABALLO

Detección y confirmación de la carne de caballo y otras especies en productos cárnicos.




PIENSOS

Control y verificación de especies animales en piensos y materias primas.



RELATOS PRECIOS

Troncos genéticos de alto rendimiento



COMPLIENCIA NORMATIVA

Análisis de cumplimiento de la legislación vigente



CONFIANZA Y TRAZABILIDAD

Relación y confianza de tus clientes y proveedores



EXPERIENCIA Y RIGOR

Laboratorio acreditado con amplia experiencia

947 04 14 79

info@analizacalidad.com

www.analizacalidad.com

Resetear la piel después del verano: ¿por qué es necesario y cómo hacerlo?



El sol, el calor, la sal, el cloro, y también el viento, son las principales amenazas que ponen en riesgo la salud de la piel en verano. Como consecuencia de la exposición a estos factores, la mayoría de la gente llega a septiembre con la piel visiblemente dañada. “Es frecuente que aparezcan o se hagan más evidentes manchas, que el tono sea menos uniforme y que la piel tenga un aspecto algo más apagado o una textura más irregular”, atestigua la doctora Arantxa Muñiz de Lucas, dermatóloga en el Hospital Universitario de Torrejón (Madrid). Además, “en algunas personas también pueden empeorar problemas como el melasma, la rosácea o el acné”, añade.

Visitar noticia

Europa autoriza una prótesis de retina que permite volver a leer o distinguir objetos a personas con degeneración macular



La Comisión Europea ha dado luz verde a la comercialización del sistema de la prótesis retiniana Prima para pacientes con atrofia geográfica asociada a la degeneración macular vinculada a la edad (DMAE) tras la obtención del sello 'CE' exigido por la regulación europea de productos sanitarios, paso previo a su implantación clínica en Europa.

La autorización permite su comercialización en una treintena de países europeos y marca el inicio de la implantación clínica de una tecnología diseñada para recuperar parte de la visión central perdida en personas afectadas por una de las principales causas de ceguera en mayores.

[Visitar noticia](#)

Algunas técnicas de conservación pueden mejorar el perfil nutricional de los alimentos



No todos los procesos de la industria alimentaria son iguales. Algunos son altamente transformadores, como los métodos en los que se añaden grasas hidrogenadas, almidones o aceites refinados (y cuyo consumo está relacionado con obesidad, la diabetes y enfermedades cardiovasculares), o los que cuentan con cantidades excesivas de sal o azúcar para alargar su vida útil. Pero otros procesos son más moderados. Por ejemplo, la pasteurización de la leche (cuya razón de ser es eliminar los organismos nocivos para la salud), el secado, el liofilizado, el congelado, el cocido, el envasado y hasta el refrigerado

[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