

Boletín Semanal Analiza

Guía rápida de noticias sector agroalimentario y cosméticos

La Unión Europea incluye el clorpirifós en la lista de contaminantes orgánicos persistentes



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

La Unión Europea ha incorporado el clorpirifós a la lista de contaminantes orgánicos persistentes mediante el Reglamento Delegado (UE) 2026/1423, que modifica el Reglamento (UE) 2019/1021 en lo que respecta a esta sustancia. El clorpirifós es un insecticida organofosforado que ya no está aprobado en la Unión Europea como sustancia activa en productos fitosanitarios ni en productos biocidas. En el caso de los productos fitosanitarios, el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/18 no renovó su aprobación y los Estados miembros tuvieron que retirar las autorizaciones de los productos que lo contenían.

[Visitar noticia](#)

¿APPCC a punto para iniciar el comedor escolar?



Recuerda que todas las empresas del sector alimentario, entre las que se encuentran los centros escolares con servicio de comedor, deben diseñar, implantar, comprobar la eficacia, mantener y actualizar un sistema de autocontrol, basado en el APPCC, con el objetivo de garantizar la seguridad de los alimentos que elaboran o sirven.

En el supuesto de que el centro escolar no elabore las comidas, sino que éstas sean suministradas por una empresa externa, es obligatorio comprobar que éste proveedor esté autorizado y tenga implantado un sistema de autocontrol antes de contratar sus servicios.

[Visitar noticia](#)

Comida rápida y productos químicos: qué riesgos esconden los alimentos y sus envases



La comida rápida y los productos químicos que pueden estar presentes tanto en los alimentos como en sus envases, se han convertido en un motivo de preocupación para investigadores y organizaciones dedicadas a la seguridad alimentaria. Hamburguesas, pizzas, nuggets, burritos, patatas fritas y bebidas pueden contener determinados aditivos y conservantes cuyo uso genera debate, mientras que los materiales utilizados para envolver o transportar estos productos también pueden integrar sustancias capaces de migrar a los alimentos. Los estudios realizados en Estados Unidos y Europa ponen el foco, sobre todo, en la necesidad de conocer mejor estas sustancias y de establecer controles más estrictos.

[Visitar noticia](#)

Auditar
calidad consultores

CURSO ONLINE

Etiquetado y Gestión de Alergenos

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

FECHAS
30 septiembre al 15 Octubre

DURACIÓN
14 horas

PRECIO
105 €
(15€ descuento antes del 15 de septiembre) **90 €**

BONIFICACIÓN
100 % bonificable

¡Reserva tu plaza!
Formación práctica, actualizada y adaptada a la normativa vigente.

¡Reserva tu plaza!
Formación práctica, actualizada y adaptada a la normativa vigente.

¡Reserva tu plaza!
Formación práctica, actualizada y adaptada a la normativa vigente.

¡Reserva tu plaza!
Formación práctica, actualizada y adaptada a la normativa vigente.

XVI JORNADAS DE Calidad y Seguridad Alimentaria

BARCELONA | **22 DE SEPTIEMBRE**

PROGRAMA | **PONENTES CONFIRMADOS**

- 1 De la siembra en placa a la citometría
Maria Macías, Técnico Comercial, MicroPlanet
- 2 Trazando el camino para un packaging de calidad, reciclable y circular
Francesc Vila, Area Sales Manager, Faerch
- 3 Simulador de alertas.
Xavier Pera Baldomà, Responsable Seguridad Alimentaria y Calidad, AECOC
- 4 Guías de limpieza y desinfección elaboradas por la Agencia Catalana de Seguretat Alimentària
Raquel Arpa, Responsable de coordinación interadministrativa, ACSA
Cristina López, Consultora en Calidad y Seguridad Alimentaria, Bioser
- 5 Aplicaciones de la genómica a la seguridad alimentaria
Maria Sanz Pulg, Responsable I+D+I Microbiología, Christeys España
- 6 El análisis sensorial: potencial y retos en la evaluación de alimentos
Abdelhak Boulebois, Post-doctoral Researcher, LIBFOOD Research Group
- 7 Pendiente
Pendiente

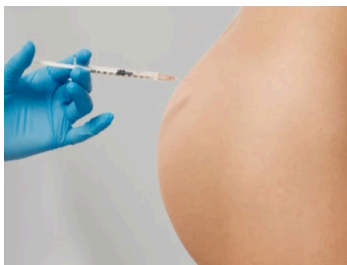
La skincare coreana tiene nueva rival, la cosmética china: qué es la C-Beauty y por qué todo el mundo habla de ella



La C-Beauty es la nueva corriente de cosmética china que empieza a ganar protagonismo dentro y fuera de sus fronteras. Su propuesta mezcla investigación cosmética, tradición, activos botánicos y una mirada más holística del cuidado. No se queda solo en tener buena cara, sino que entiende la piel como parte de un bienestar más amplio. Así, esta tendencia une investigación cosmética y medicina tradicional china para crear una forma de belleza que pone el foco en la salud de la piel, la prevención, la hidratación, la luminosidad y la barrera cutánea.

[Visitar noticia](#)

El doctor César Casado alerta sobre el polémico tratamiento “relleno zombi”: “Utilizar material de muertos para vivos es discutible en medicina estética”



Ante el uso de tejidos de donantes fallecidos para restaurar volumen en distintas zonas del cuerpo que crece en Estados Unidos, el cirujano plástico y reparador alerta del riesgo que implica.

Aunque lo lanzó en 2024 en Estados Unidos es ahora cuando se está conociendo en España, y no tanto por su éxito, sino por la polémica que ha generado. Y es que AlloClae es un producto elaborado con tejidos de donantes fallecidos que se utiliza en medicina estética para restaurar volumen en distintas zonas del cuerpo, como senos o glúteos

[Visitar noticia](#)

Una campaña de la UE detecta problemas de etiquetado en los fertilizantes al no indicar bien la cantidad de inhibidores de la nitrificación



Las autoridades nacionales de Austria, Bélgica, Alemania, Irlanda, Polonia y Eslovenia hicieron analizar muestras de 21 fertilizantes comercializados en sus mercados. Un total del 67% de las muestras o bien no incluían en sus etiquetas la información exigida por la legislación vigente, o bien no indicaban con precisión la cantidad de inhibidores de la nitrificación o de la ureasa presente en el producto.

Estos inhibidores garantizan que el nitrógeno permanezca disponible para los cultivos durante más tiempo, evitan la lixiviación y la escorrentía y reducen las emisiones de gases de efecto invernadero

[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