

Grupo Analiza Calidad celebra su primera Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria del año bajo el lema “25 años avanzando juntos”



El encuentro, celebrado en el Campus de l'Alimentació de Torribera, reunió a profesionales y expertos del sector para compartir conocimiento y abordar los principales retos actuales de la calidad y la seguridad alimentaria.

El Grupo Analiza Calidad ha celebrado en el Campus de l'Alimentació de Torribera su primera Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria del año, un encuentro que, bajo el lema “25 años avanzando juntos”, ha reunido a profesionales y especialistas del sector con el objetivo de compartir conocimiento, experiencias y novedades en torno a la calidad, la seguridad y la innovación alimentaria..

[Visitar noticia](#)

Entra en vigor el 27 de septiembre: los supermercados cambian el etiquetado ecológico y esto es lo que ya no podrá llamarse "bio"



El greenwashing es una práctica de marketing a través de la que las empresas venden sus productos como si fueran sostenibles y respetuosos con el medio ambiente cuando en realidad no lo son.

A lo largo de la última década, en la que buena parte de los consumidores han adquirido conciencia medioambiental a la hora de decidir qué comprar, el greenwashing se ha incrementado de manera significativa en el mundo empresarial.

[Visitar noticia](#)

La Unió halla fitosanitarios vetados en la UE en el 83% de los cítricos importados analizados



La Unió Llauradora ha llevado a cabo análisis sobre cítricos importados y vendidos en supermercados e hipermercados de la Comunitat Valenciana, cuyos resultados evidencian el contraste entre las exigencias fitosanitarias que soportan los productores europeos y las condiciones aplicadas a las importaciones de países terceros.

Para la organización agraria, los resultados son “relevantes y significativos”: un total de 10 de las 12 muestras analizadas, el 83 por ciento, contienen residuos de al menos una materia activa actualmente no aprobada en la Unión Europea o no autorizada como fitosanitario.

[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 €
(50% descuento antes del 15 de septiembre) 90 €

BONIFICACIÓN
100 % bonificable

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

ALÉRGENOS

- Gluten
- Lactosa
- Huevo
- Leche
- Almond
- Almond
- Almond
- Almond
- Almond
- Almond
- Almond
- Almond

ALÉRGENOS

ONLINE

Reservar

Reservar

Reservar

Reservar

XVI JORNADAS DE Calidad y Seguridad Alimentaria TENERIFE 2026

22 DE OCTUBRE DE 2026 9:00 - 14:30 h Facultad de Farmacia Universidad de La Laguna (Tenerife)

PROGRAMA

1. Arturo Hardisson. Catedrático Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna.
2. Angel José Gutiérrez. Presidente comité científico. Agencia Española Seguridad Alimentaria (AESAN).
3. Alberto López. Departamento de Calidad. Lacteos Monteverde.
4. Luis Gallego Brogras. Director General. Grupo Analiza Calidad.
5. Blanca Jimenez Moreno. Jefa del Servicio de Sanidad Exterior Puerto de Santa Cruz de Tenerife. Gobierno de Canarias.
6. Victor Ventura Garcia. CEO. Mi Favorita Catering.
7. Iasmina Ocete. Veterinaria Gerente. Sanitum Iberica.

PONENTES CONFIRMADOS

¡Te esperamos!

Innovación, conocimiento y compromiso con la seguridad alimentaria

ORGANIZA

Auditar
calidad consultores

México tiene tantísimas algas en sus playas que ha tenido una idea: convertir el sargazo en sandalias y cosméticos



De vez en cuando, al ir a la playa, te encuentras con una hilera de algas varadas en la orilla, pero lo de los sargazos es otro nivel: oriundas del mar homónimo, ubicado al este de Florida, el sargazo pelágico se ha ido tantos de las manos que ya es una mancha que se ve desde el espacio. Y tiene nombre: el "Gran Cinturón Atlántico de Sargazo". Esa marabunta de algas pardas es un problema que golpea al Caribe mexicano cada temporada, así que las autoridades del país norteamericano han decidido aprovecharlas con todo tipo de ideas... desde material de construcción hasta maquillaje.

[Visitar noticia](#)

El negro que acabó en nuestros cosméticos: la historia del pigmento que también preocupa por su inhalación



El negro intenso de una máscara de pestañas, un delineador o una sombra de ojos puede proceder del Carbon Black, un pigmento utilizado tanto en cosmética como en numerosas aplicaciones industriales. Su presencia como colorante está autorizada en la Unión Europea bajo condiciones específicas: el Comité Científico de Seguridad de los Consumidores (SCCS) concluyó que la forma nano evaluada, con partículas primarias de al menos 20 nanómetros y hasta una concentración del 10%, no supone un riesgo de efectos adversos cuando se aplica sobre piel sana e intacta. Esa conclusión, sin embargo, no se extiende a las aplicaciones que puedan provocar la exposición de los pulmones a nanopartículas de Carbon Black por inhalación.

[Visitar noticia](#)

Gestión de residuos en los comedores escolares



El arranque del curso escolar es el momento idóneo para revisar los protocolos del comedor. Integrar la gestión de residuos en el día a día no solo responde a las exigencias legales del Real Decreto 315/2025 sobre alimentación saludable y sostenible y la Ley 7/2022 de residuos y economía circular, sino que transforma el comedor en un aula viva de sostenibilidad. Las normativas actuales en gestión de residuos y alimentación saludable y sostenible nos ofrecen un marco de referencia para potenciar en los comedores escolares los valores de salud, sostenibilidad y cuidado del planeta.

El entorno escolar es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables y sostenibles. Vamos a ver algunas recomendaciones para la gestión de residuos en comedores escolares, siguiendo las propuestas de estas normativas.

[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