

XVI Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria – Tenerife 2026 Innovación, conocimiento y compromiso con la seguridad alimentaria

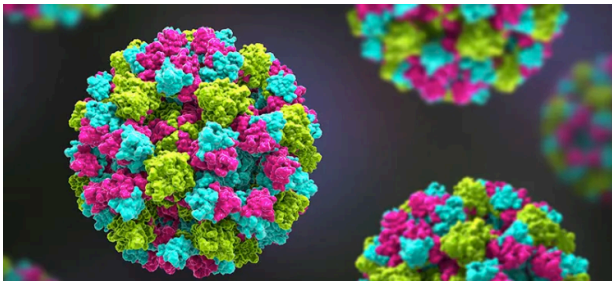


Durante la jornada de Tenerife contaremos con la participación de profesionales del ámbito de la seguridad y calidad alimentaria, que abordarán cuestiones de especial interés, entre ellas:

- Mitos y realidades en toxicología alimentaria.
- Nuevos requisitos para el control de L. monocytogenes en alimentos listos para el consumo.
- Uso racional de los aditivos alimentarios y su importancia en la empresa.
- El papel de la consultoría en el cumplimiento de los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.
- El sistema de control de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva.

Será una excelente oportunidad para compartir conocimiento, actualizarse sobre los cambios normativos y técnicos y generar un espacio de encuentro entre profesionales, empresas y Administración.

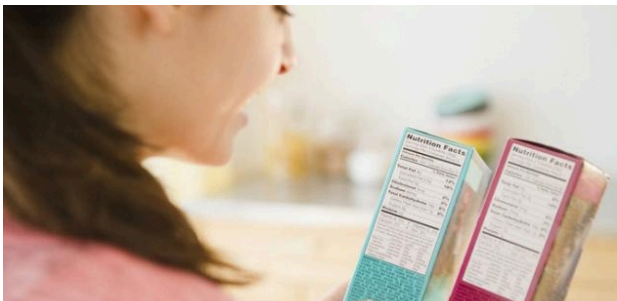
Higiene y limpieza, claves para prevenir y evitar la propagación del norovirus en restauración colectiva



El otoño incrementa el riesgo de brotes de norovirus en la restauración colectiva, especialmente en cocinas centrales, comedores y servicios de catering. El control pasa por retirar al personal con síntomas, reforzar el lavado de manos y aplicar protocolos específicos de limpieza y desinfección. También es clave prevenir la contaminación cruzada de alimentos listos para el consumo y conservar muestras testigo para facilitar la trazabilidad y la investigación ante posibles brotes.

[Visitar noticia](#)

Un 64% de los españoles sigue sin entender las etiquetas de los productos ecológicos

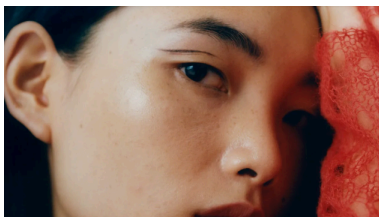


El cambio que deja sin la ‘A’ a las bebidas vegetales azucaradas de avena y arroz no es una decisión española aislada, sino la aplicación del algoritmo revisado de Nutri-Score acordado por el comité científico que coordina el etiquetado en siete países, entre ellos España. La clave está en la reclasificación: la leche, las bebidas lácteas y las bebidas vegetales dejan de calcularse como alimentos generales —terreno en el que salían favorecidas— y pasan a evaluarse con la tabla específica de bebidas, que castiga mucho más el azúcar por 100 mililitros.

[Visitar noticia](#)



Los nuevos activos cosméticos que prometen marcar un antes y después en la edad biológica de la piel

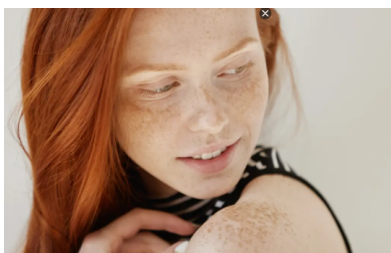


“Un cosmético con un ingrediente que inhibe la metilación del ADN en células epidérmicas y reactiva la expresión de genes de longevidad está haciendo algo a nivel molecular que va mucho más allá de hidratar o rellenar”.

“Lo que está ocurriendo ahora mismo en cosmética funcional es que algunos ingredientes logran llegar a las capas vivas de la epidermis, con efectos medibles sobre procesos celulares reales. Y aquí es donde entra uno de los mecanismos más interesantes de los últimos años: la epigenética, la interpretación de lo que está escrito en nuestro ADN”.

[Visitar noticia](#)

Los mejores ingredientes cosméticos para tratar las manchas en la piel después del verano



Después del verano, la piel suele mostrar las consecuencias de la exposición solar acumulada como manchas más visibles, tono irregular, zonas oscurecidas y una textura menos uniformidad. La pigmentación post-verano no aparece de golpe, sino que es el resultado de semanas de radiación, inflamación silenciosa y una barrera cutánea más vulnerable. Por eso, septiembre es el momento clave para actuar con activos eficaces, bien formulados y capaces de revertir ese exceso de melanina.

La buena noticia es que hoy contamos con ingredientes cosméticos muy estudiados, seguros y compatibles con pieles sensibilizadas por el sol. La clave no es usar muchos activos, sino los adecuados, y combinarlos de forma inteligente para recuperar la luminosidad, la homogeneidad y la calma cutánea sin irritar ni sobreestimar la piel.

[Visitar noticia](#)

Un paso hacia los filetes de carne cultivada con células madre embrionarias



Un estudio sobre la producción de filetes de cultivo celular con células madre embrionarias bovinas demuestra que, a partir de una misma población celular, es posible generar conjuntamente músculo, neuronas y células endoteliales. En cultivos tridimensionales, estas células se autoorganizan formando tejido muscular acompañado de redes semejantes a vasos sanguíneos, lo que podría simplificar la fabricación de carne estructurada. Sin embargo, todavía falta conseguir redes vasculares funcionales, capaces de transportar líquido, oxígeno y nutrientes por el interior del tejido.

[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