

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. monocitogénesis* 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.

Los Veintisiete pactan límites casi nulos a pesticidas peligrosos en alimentos importados



Los Veintisiete han fijado este miércoles su postura para reducir prácticamente a cero los residuos permitidos en alimentos y piensos importados de ciertos pesticidas que ya no pueden emplearse en la Unión Europea por su impacto en la salud o el entorno. Esta decisión se enmarca en un paquete legislativo que, además, simplifica las normas de autorización de productos fitosanitarios y prolonga la duración de algunas licencias.

[Visitar noticia](#)

Consumo cambia las etiquetas de los supermercados: 5 productos que perderán la calificación de «saludables» en octubre



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](#)



Cuidado con los cosméticos: su excesivo uso puede resultar peligroso para niñas y adolescentes



Cada vez se está extendiendo más entre niñas y adolescentes el uso de cosméticos pensados originalmente para mujeres adultas. Dicha práctica no está exenta de riesgos para su salud.

Los autores alertan sobre las posibles consecuencias de la exposición temprana y prolongada a sustancias de este tipo, ya que su organismo es especialmente vulnerable en esas etapas críticas del desarrollo, motivo por el que piden que se incremente la concienciación sobre este problema y que se establezca una regulación más estricta.

[Visitar noticia](#)

¿Necesitas tomar colágeno y magnesio? Cuatro preguntas para decidirlo más allá de la publicidad

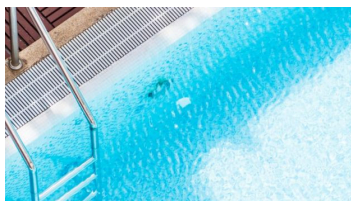


Un suplemento puede ser útil cuando existe una necesidad concreta, una ingesta insuficiente o una indicación clínica. Fuera de esos escenarios, el beneficio suele ser pequeño, incierto o inexistente. Que una sustancia sea esencial para el organismo no significa que todos necesitemos tomarla en forma de pastilla.

Los ácidos grasos EPA y DHA participan en funciones cardiovasculares y neurológicas. Hasta ahí, ningún misterio. El problema aparece cuando se transforma la recomendación de comer pescado en la idea de que toda la población debería tomar aceite de pescado. Una sardina no es una cápsula, además de omega-3, aporta proteínas, vitaminas y minerales dentro de una matriz alimentaria que el suplemento no reproduce.

[Visitar noticia](#)

¿Qué son los productos invernadores para el agua de piscinas?



Las piscinas de uso público en hoteles, campings o parques acuáticos están cerrando su temporada de baño. Optar por mantener el agua de las piscinas exteriores durante los meses de frío es la alternativa más sostenible, económica y técnicamente recomendable, siempre que se realice un mantenimiento adecuado.

En este contexto, los productos invernadores son formulaciones químicas que contribuyen a conservar la calidad del agua de la piscina fuera de la temporada estival. Ayudan a minimizar la presencia de algas e incrustaciones de cal en el agua de los vasos durante los meses de inactividad y mejoran su transparencia.

[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