



**GlobalSTD**  
MAGAZINE

# **Novedades** *en* **SISTEMAS DE** **GESTIÓN** **FSSC 22000 & ISO 9001**

## **SQF**

Conoce los **ASPECTOS TÉCNICOS**  
de este Sistema de Gestión  
de **INOCUIDAD**

## **BLOG**

Nueva etiqueta  
**NUTRICIONAL**

## **Entrevistas**

Profusa  
Bell Flavors



# VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES

**Global STD** ahora cerca de ti

- ◆ Certificaciones
- ◆ Estándares de calidad
- ◆ Cursos de capacitación
- ◆ Actualizaciones
- ◆ Normas
- ◆ Eventos

f GlobalStd  
@globalstd  
+GlobalStd  
globalstandards  
Global Standards



[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)



Al analizar los temas relacionados con la inocuidad y/o seguridad alimentaria nos damos cuenta que cada día cobra mayor importancia, continuamente escuchamos empresas certificadas en estándares de inocuidad; sin embargo la pregunta que siempre estará presente es ¿cuál es el estándar que le conviene a nuestra Organización implementar?; entonces ahí es donde se tienen que analizar los diferentes factores para lograr una certificación; primeramente preguntarse cual es el estatus actual de la organización en términos de implementación de sistemas de inocuidad alimentaria.

Se podría decir que existen diferentes niveles de implementación de sistemas entre los cuales se encuentran, las BPM's (buenas prácticas de manufactura), que aplican principalmente para empresas que inician en la cultura de la inocuidad; posterior a ello se podría hablar del sistema HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control), donde se demanda una mayor madurez y compromiso por controlar, reducir y/o eliminar los peligros asociados con la inocuidad de los alimentos, desde la recepción de materias primas, en los procesos y en la entrega del producto terminado; éste sistema normalmente está asociado a la implementación de programas de prerrequisitos (PRP's) que ayudan a administrar el ambiente de seguridad alimentaria dentro de la organización; si una empresa demuestra compromiso con la implementación de las BPM's (buenas prácticas de manufactura), más algunos PRP's (programas de prerrequisitos), y adicional el sistema HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control), entonces podría cumplir con los requerimientos nacionales obligatorios de la NOM-251-SSA1; (NORMA Oficial Mexicana, aplicable a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).

El cumplir únicamente con la NOM-251-SSA1, no será suficiente para algunos de los clientes localizados a nivel nacional e internacional ya que además solicitan la certificación en un esquema de seguridad alimentaria que este reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) reconocida internacionalmente por más de 80 países; la cual reconoce hasta hoy a nivel internacional no más de diez esquemas de certificación, que van más allá el cumplimiento de la NOM-251-SSA1; entre los esquemas reconocidos se encuentran:

1. PrimusGFS Standard, enfocado a certificaciones relacionadas con inocuidad en agricultura;
2. IFS PACsecure, enfocado a certificaciones relacionadas con calidad e inocuidad de los empaque para alimentos;
3. Global Aquaculture Alliance Seafood, certificaciones relacionadas con inocuidad de productos del mar (pesca);
4. GLOBAL G.A.P. Integrated Farm Assurance, certificaciones relacionadas con inocuidad en prácticas de agricultura;
5. Global Red Meat Standard, relacionado con certificaciones de inocuidad de productos de carne rojas de animales;
6. CanadaGap Scheme, relacionado con certificaciones de inocuidad de frutas y verduras frescas;
7. BRC Global Standard for Food Safety; relacionada con certificaciones de calidad e inocuidad de procesamiento de alimentos y empaque;
8. IFS International Featured Standards, relacionada con certificaciones de calidad e inocuidad de procesamiento de alimentos;
9. FSSC 22000, relacionada con certificaciones de inocuidad de procesamiento de alimentos y empaque;
10. SQF Code, relacionada con certificaciones de calidad e inocuidad de procesamiento de alimentos, agricultura y empaque, entre otros.

El reto y el camino a seguir es mayor para aquellas empresa que quieren estar presentes en los mercados internacionales; es tiempo de que las organizaciones decidan su alcance de mercado y por consecuencia su modelo de calidad e inocuidad a implementar y no perder oportunidades de crecer y vender por falta de una certificación;

Felicitamos a todos nuestros clientes que han tomado la decisión de lograr la certificación de calidad e inocuidad y mantenerse en cumplimiento con los requerimientos internacionales y los de sus clientes.

¡En horabuena!

  
Atentamente  
**Miguel A. Romero**



# NOVEDADES EN SISTEMAS DE GESTIÓN

FSSC 22000 & ISO 9001

17



*Aspectos técnicos de SQF*

06



*Etiquetado Frontal*

11



*Entrevista a Profusa*

08



*Entrevista a Bell Flavors*

14

## DIRECTORIO

**Director**  
Miguel A. Romero

**Editor y Marketing**  
Irma Corona

**Publicidad**  
Sandra Jiménez

**Diseño**  
Cristina Tamayo

**Comité de imparcialidad**  
Alejandra Gómez / Belticos  
Sector alimentos

Fernando Guzmán / CIAJ  
Sector alimentos

Héctor Morales / Lechera Guadalajara  
Sector alimentos

Enrique Gómez / GLOP  
Sector privado

Francisco Medina  
Sector privado

Celina Zambrano / Dirección de Finanzas U de G /  
Sector Educativo

Selene Moreno / Contraloría  
(Gobierno)

### Nuestro compromiso con la imparcialidad

La imparcialidad es la base de los servicios de GlobalSTD y se aplica en cualquiera de nuestros artículos y sitio web. Se especifica que debemos tratar los temas y preguntas desde el punto de vista de un mediador apegado solo al contenido de las normas ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, entre otras, siempre con la finalidad de cumplir los lineamientos especificados en la norma 17021 así como las reglas de acreditación emitidas por ANAB y los documentos mandatorios de la IAF.

Se afirma que GlobalSTD tiene prohibido ofrecer soluciones o aplicaciones específicas ya que pueden ser consideradas como Consultoría y lo expuesto en los artículos es responsabilidad del autor.

# NUEVA IMAGEN GLOBALSTD



Mira el video

CONOCE LAS NUEVAS FUNCIONES Y NUESTRO NUEVO DISEÑO  
**BLOG** · **MAGAZINE** · **CHAT EN VIVO** · **VIDEOS** · **FORO**

[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)



ASPECTOS  
TÉCNICOS  
de **SQF**

El sistema de gestión de inocuidad y calidad alimentaria SQF define los requisitos para procesos integrados que trabajen en conjunto para controlar y minimizar los peligros de inocuidad alimentaria. Para alcanzar la certificación SQF, se deben implementar procesos para:

- ✓ Compromiso de la dirección.
- ✓ Control de Documentos y Registros.
- ✓ Fundamentos de Inocuidad Alimentaria (También conocidos como programas de prerrequisitos).
- ✓ Planes de Inocuidad Alimentaria.
- ✓ Verificación y Validación.
- ✓ Identificación y Rastreo de Productos.
- ✓ Seguridad de las Instalaciones.
- ✓ Gestión de Alérgenos.
- ✓ Capacitación.

El Sistema SQF fue diseñado para proporcionar compañías en la industria de los alimentos con una certificación reconocida para demostrar que tienen un sistema de gestión de inocuidad alimentaria riguroso en sus instalaciones. Esto proporciona al procesador de alimentos un incremento en la presencia de mercado y la confianza del consumidor.

El programa de certificación es gestionado por el Safe Quality Food Institute (SQFI). Es importante mencionar que este esquema es reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), proporcionando reconocimiento y aceptación mundial de manufactureros de alimentos y de minoristas.

Se pueden escoger tres niveles de certificación, los cuales son:

1. **Fundamentos de Inocuidad Alimentaria. Esto es, Programas de Prerrequisitos / Buenas Prácticas de Manufactura.**
2. **Fundamentos de Inocuidad Alimentaria y HACCP (Reconocido por la GFSI).**
3. **Sistema integrado de calidad e inocuidad alimentaria (Reconocido por la GFSI).**

Hay 16 módulos diferentes en el código, todas las empresas que apliquen para este esquema, deben cumplir con los requisitos descritos en el módulo 2, mismo que tiene los tres diferentes niveles de requisitos. Los módulos 3 al 16 definen los fundamentos de inocuidad alimentaria para los diversos segmentos industriales (Se seleccionan de acuerdo al giro de la organización). SQF tiene productos y servicios divididos en 35 categorías (FSC, Food Sector Categories).



## Proceso de Certificación

El proceso inicial de certificación requiere dos auditorías separadas, la primera es denominada de "Escritorio" (*Desk/Document Audit*), y la segunda a las Instalaciones (*Implementación en sitio del esquema*). La Recertificación se realiza con una frecuencia anual, en un solo evento (*Auditoría*) la cual es una combinación de ambos enfoques (*Escritorio + Instalaciones*).

Eduardo Rondero  
Auditor FSMS  
GlobalSTD



# ENTREVISTA PROFUSA



En entrevista con el Lic. Henry Ramón Blanco, director de Profusa conocimos el origen de la empresa y como fue su experiencia de certificación con GlobalSTD, además de los beneficios que este proceso les aporó a su empresa.

“

En la medida que cumplamos los estándares internacionales nuestra empresa se puede ver más proyectada hacia el futuro y hacia las necesidades de un mercado globalizado.”

**P**rofusa es una empresa, netamente mexicana y zamorana, fundada por la familia García de Alba hace 37 años, tiempo en el que se ha desarrollado en el mercado agroindustrial de la zona. De cinco años a la fecha Profusa vivió un proceso de institucionalización donde se reformó la organización y se creó una nueva política de trabajo. Los resultados de este proceso han sido extraordinariamente buenos, como prueba de ello se ha logrado introducir en el mercado internacional.

*¿Qué factor determinó a su organización para decidirse certificarse en el Sistema de SQF?*

Hay un factor determinante que es el mercado internacional, en la medida que cumplamos los estándares internacionales nuestra empresa se puede ver más proyectada hacia el futuro y hacia las necesidades de un mercado globalizado.

*¿Cuáles son los beneficios que ha obtenido o desea obtener al tener esta certificación en el interior de su organización y en el mercado?*

La principal es la confianza del consumidor, la ética con la que trabajamos y la seguridad de que el producto que estamos manufacturando aquí en Zamora, México, es de primera calidad.

*¿Considera que las certificaciones impactan en la toma de decisiones comerciales?*

Por supuesto que sí, ya que eso nos determina a llevar un estándar del proceso y un estándar de certificación, repito para darle confianza a nuestros clientes.

*¿Además de esta certificación en SQF, consideran alguna otra?*

El objetivo principal de la compañía es tener todas las certificaciones que sean necesarias para cumplir con los requerimientos de nuestros clientes a nivel internacional, por ahora estamos buscando la certificación BRC y el EurepGAP para todo el mercado europeo.

*¿En general como fue su experiencia con GlobalSTD como organismo certificador?*

Es un equipo bastante flexible, de respuesta inmediata y con los parámetros económicos que requerimos, nos quedamos con una grata satisfacción de su servicio.



Lic. Henry Blanco

**Mira la entrevista aquí**

Link a video 

[www.profusa.net](http://www.profusa.net)

CREANDO EL FUTURO

# Alimentos Profusa S.A de C.V.

Certificación SQF, Nivel 2.



## Política de Calidad

“Profusa, procesa frutas y vegetales asegurando la cadena productiva, a fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes y los requisitos legales aplicables”.

## Objetivos de Calidad

- **Entregar** oportunamente el producto en las instalaciones del cliente.
- **Cumplir** con las especificaciones de los productos terminados.
- **Corregir efectivamente** las desviaciones del sistema de administración de calidad e inocuidad.
- **Satisfacer** las necesidades de nuestros clientes.
- **Disminución** de quejas por inocuidad.

## Historia de la empresa

Profusa es una Empresa Mexicana con 35 años de experiencia como proveedor de frutas y vegetales a la industria de alimentos bajo un sistema integral de calidad, seguridad alimentaria y tecnología de punta para ofrecer a nuestros clientes productos naturales y preparados de alta calidad e inocuidad.

Nuestra planta cuenta con todos los recursos y materiales necesarios para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, así como con un equipo de profesionales para el desarrollo de productos.

Ponemos a su disposición nuestra experiencia en innovación tecnológica que nos ha dado como resultado una eficiencia singular, aunado a las ventajas de contar con equipo y maquinaria de punta.



## Nuestros Productos

### Estabilizados y Asépticos



### Congelados BQF



### Congelados IQF





# ETIQUETADO FRONTAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS

**E**l pasado 14 de febrero de 2014, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, como resultado de lo anterior, el 14 de Abril de 2014 se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Acuerdo por el que se emiten los lineamientos a que se refiere el artículo 25 de dicho Reglamento, para efectos de la información que deberá de incluirse en el área frontal de exhibición.

El Acuerdo tiene por objeto establecer los criterios y especificaciones que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas, para cumplir con los requerimientos de información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición del producto; establecer las cantidades de referencia que las presentaciones de dichos productos deberán observar, para ser considerados como individuales o familiares.

Nuestro país cuenta con Normas Oficiales que establecen reglas de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas, para proporcionar información al consumidor en materia de alimentación, mediante la inclusión de valores nutrimentales. Dichas Normas son:

- **Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.** Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- **Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994.** Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

No obstante a ello, la inclusión obligatoria del etiquetado frontal, tiene como objetivos:

1. Señalar el contenido calórico del producto de acuerdo a una Ingesta Diaria Recomendada.
2. Distribuir la fuente de la cual provenga el aporte calórico en: grasa saturada, otras grasas, azúcares totales y sodio.
3. Expresar el contenido energético total del producto, el número de porciones presentes en el envase y el contenido calórico por cada porción.

En el caso de grasas saturadas, otras grasas, y azúcares totales, se deberá expresar el aporte energético de cada nutrimento, indicando el porcentaje que cada uno de ellos represente en el producto con base en los valores establecidos en la siguiente tabla:

FUENTE DE APORTE CALÓRICO	VALOR BASE PARA EL CÁLCULO
Grasas saturadas	200 calorías
Otras grasas	400 calorías
Azúcares Totales	360 calorías
Sodio	200 miligramos

La información a expresarse en el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas a que hace referencia al artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, deberá ser expresada en el área frontal de exhibición del envase de modo tal que sea informativo, visible y legible. Entendiéndose por área frontal de exhibición, aquella en donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto.

Las menciones obligatorias a expresarse en el etiquetado deberán estar contenidos en el siguiente ícono:



Las dimensiones mínimas son reguladas en función del área frontal de exhibición (para mayor información a efecto del cálculo de dicha área consulte NOM-030-SCFI-2006); de tal forma que las menciones obligatorias deben ocupar por lo menos 0.5 % de la misma por cada ícono que haya de ser reportado pero nunca deberá ser menor a 0.6 cm de ancho y 0.9 cm de alto. En todos los casos, cada ícono deberá guardar la proporción de dos tercios de ancho respecto de la altura.

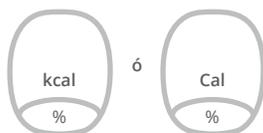
## LA EXPRESIÓN DE LOS NUTRIMENTOS Y EL APORTE ENERGÉTICO DEBERÁ SUJETARSE A LO SIGUIENTE:

**a** Cumplir con el siguiente orden de izquierda a derecha: **Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales, Sodio y Energía.**



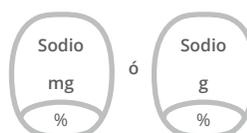
**b**

Representar el porcentaje del aporte calórico de **Grasa saturada, Otras grasas y Azúcares totales** en kilocalorías o Calorías debiendo usar la abreviatura “kcal” o “Cal” y el porcentaje con el signo porcentual “%”.



**c**

Reportar el contenido de **Sodio** en miligramos debiendo usar la abreviatura “mg”, o en su caso “g” cuando se declare más de un millar, y el porcentaje con el signo porcentual “%”.



**d**

Expresar el contenido energético usando la palabra “Energía” seguido del número de kilocalorías correspondientes, debiendo usar la abreviatura “kcal” o “Cal”.



Los envases de alimentos y bebidas no alcohólicas, considerados como individuales, deberán realizar la declaración de los nutrimentos y el aporte energético por el contenido total del envase.

En el caso de manejo de porciones se añadirá un ícono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicará al final de los íconos de izquierda a derecha

Se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos mencionados, de la siguiente manera:



El presente numeral no le será aplicable a:

- ✓ Bebidas saborizadas que sean consideradas de bajo contenido energético.
- ✓ Productos envasados de manera individual cuyo contenido sea menor a la porción de referencia señalada en el artículo noveno del Acuerdo.

Cuando se trate de un envase familiar, en el que el productor opte por declarar por porción, deberá cumplir con lo siguiente:

- ✓ La declaración se hará por porción, pieza o medida casera.
- ✓ Se añadirá un ícono en el que se declaren las kilocalorías totales, el cual se ubicará al final de los íconos de izquierda a derecha.
- ✓ Se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos mencionados.

Lo anterior tiene como finalidad informar al consumidor sobre el aporte energético total, si decide consumir por completo el contenido del envase familiar.

Para mayor información en referencia al cálculo correspondiente, factores de conversión, referencias de tamaño de porción individual o familiar, unidades ya sea medida o caseras; así como de consideraciones de reporte, consultar el Acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación con fecha de Abril 14, 2014.

La Estrategia Nacional para la Prevención y Control de Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes especifica que “el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas debe comunicar información nutrimental clara a los consumidores y fomentar decisiones saludables entre estos”. El nuevo etiquetado frontal es una herramienta del Gobierno Federal que apoya a esta estrategia. El reto es que la información pueda ser analizada y entendida para que el consumidor tome una decisión de compra de manera consiente o racionalice su consumo, a pesar de ser polémico el uso de la misma.

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Diario Oficial de la Federación (2014). DECRETO por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Diario Oficial de la Federación (2014). ACUERDO por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Diario Oficial de la Federación (2014). LINEAMIENTOS por los que se dan a conocer los criterios nutrimentales y de publicidad que deberán observar los anunciantes de alimentos y bebidas no alcohólicas para publicar sus productos en televisión abierta y restringida, así como en salas de exhibición cinematográfica, conforme a lo dispuesto en los artículos 22 Bis, 79, fracción X y 86, fracción VI, del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad.

Secretaría de Salud (2013). Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes.



# ENTREVISTA BELL FLAVORS



*Daniel Alejandro - Ejecutivo GlobalSTD  
Mike Natale - Director General Bell Flavors*

Entrevista con el Lic. Octavio Román, Director de operaciones de Bell Flavors, México.

“Certificar una planta es un verdadero reto, pero obtener el resultado esperado es la consecuencia de un verdadero trabajo en equipo.”

**L**os orígenes de Bell datan de 1912 cuando William Bell fundó la compañía en la Cd. De Chicago. Estratégicamente Bell basó sus operaciones en esta ciudad ya que se consideraba la capital mundial del dulce, muchas compañías de chocolates, caramelos y helados tenían sus plantas en esta ciudad. Es así que comienza la gran historia de la compañía; en sus orígenes,

Bell se caracterizó por enfocarse a desarrollar sabores únicos para las marcas más importantes de confitería y así comenzó la relación con muchas de las marcas más emblemáticas a nivel global. Con el paso de los años, la reputación de la calidad Bell fue creciendo y explorando diferentes mercados, como los de bebidas, panificación y lácteos.

Ya hacia la década de los 60's Bell fue adquirida por la familia Heinz y desde entonces ellos han sido responsables del crecimiento de la compañía. Con una visión clara de cual era el rumbo de la misma, la familia Heinz encabezada por Edward Heinz planteó una estrategia de posicionamiento a nivel global en la década de los 70's, que llevaría a Bell a un crecimiento exponencial dentro de la industria de sabores y fragancias.

Cuando el concepto de globalización no existía aún, la familia Heinz ya tenía muy clara la filosofía: convertir a Bell en una compañía globalizada; fue así que durante las siguientes décadas, Bell comenzó la adquisición de múltiples compañías alrededor del mundo, posicionando la marca en diferentes mercados estratégicos que le dieron una ventaja competitiva a la compañía. Así es como en 1993 Bell llega a Europa adquiriendo una de las compañías más emblemáticas dentro de la industria de sabores y fragancias, Schimmel & Company ubicada en Leipzig, Alemania, quien hasta la segunda guerra mundial era la empresa de sabores y fragancias más grande del mundo.

Schimmel & Company fue pionera en muchos de los procesos de extracción y creación de sabores y fragancias que hasta el día de hoy se siguen utilizando en la industria, también creó la primera vinoteca científica del mundo, que data del año 1829, documentando así, toda la información acerca de aceites esenciales, sabores, fragancias, químicos aromáticos y extractos botánicos. Todos los logros de Schimmel & Company han sido reconocidos a nivel mundial, inclusive con un premio novel de química, que lo ganó el Dr. Otto Wallach en 1910. Bell es orgullosa cuidadora de todo este gran conocimiento que sirvió para que la industria desarrollara nuevas técnicas para la creación de sabores y fragancias.

Bell siguió su proceso de crecimiento en mercados internacionales y funda Bell Canadá en 1995, Bell China en 1999 y Bell Brasil en 2013.

Bell llega a México en 2001, como parte de esta estrategia, adquiere una compañía de sabores en Guadalajara con más de 60 años de experiencia en este mercado. En 2013 Bell concreta una gran inversión y crea el Centro de Innovación Bell. Bell a nivel global cuenta con 8 plantas y con más de 40 oficinas comerciales alrededor del mundo atendiendo las diferentes demandas de innovación.



Lic. Octavio Román

“La decisión de invertir tiempo y recursos en obtener una certificación, se debe basar en el compromiso de la organización para llegar al siguiente nivel, se debe de capacitar a todo el personal para obtener un mayor beneficio, no solamente de forma, sino de fondo.”

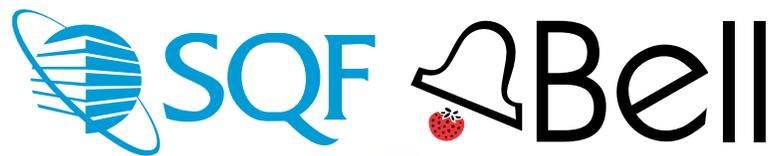
Para conocer más de Bell Flavors y su experiencia en el proceso de certificación con GlobalSTD, mira la entrevista completa con el Lic. Octavio Román en nuestro canal oficial de Youtube.

Mira la entrevista aquí  
[Link a video](#)

[www.bellff.com.mx](http://www.bellff.com.mx)

# Compromiso total con la **calidad**

 **Bell** Orgullosamente es la **PRIMERA** y **ÚNICA** planta de SABORES con CERTIFICACIÓN  **SQF** NIVEL 3 en MÉXICO, con esto garantizamos que nuestros sabores son **100% INOCUOS** asegurando a nuestros clientes que  **Bell** trabaja con los más altos estándares de CALIDAD a nivel internacional.



Somos **diferentes**  
Somos **únicos**  
**SOMOS**

**FSSC**  
**22000**  
**& ISO 9001**

¿CUÁLES SON  
**LOS CAMBIOS**  
EN LA **NORMA?**



# NOVEDADES EN SISTEMAS DE GESTIÓN

## FSSC 22000 & ISO 9001

**E**l concepto de mejora continua se refiere al hecho de que nada puede considerarse como algo terminado o mejorado en forma definitiva. Estamos siempre en un proceso de cambio, de desarrollo y con posibilidades de mejorar. La vida no es algo estático, sino más bien un proceso dinámico en constante evolución, como parte de la naturaleza del universo. Y este criterio se aplica tanto a las personas, como a las organizaciones y sus actividades. El esfuerzo de mejora continua, es un ciclo interrumpido, a través del cual identificamos un área de mejora, planeamos cómo realizarla, la implementamos, verificamos los resultados y actuamos de acuerdo con ellos, ya sea para corregir desviaciones o para proponer otra meta más retadora. Este ciclo permite la renovación, el desarrollo, el progreso y la posibilidad de responder a las necesidades cambiantes de nuestro entorno, para dar un mejor servicio o producto a nuestros clientes o usuarios. Después de esta pequeña introducción, veamos entonces, las noticias más recientes de algunos de los sistemas de gestión que están en proceso de actualización.







*El certificado FSSC será emitido cuando todos los planes de acciones correctivas de las no conformidades menores han sido aceptados por el organismo de certificación...*

En mayo 21 de 2014, se emitieron tres comunicados:

**I.** Transición de la especificación técnica PAS 223:2011 a ISO/TS 22002-4:2013. A partir del primero de noviembre de 2014, no se emitirán recomendaciones para certificación con PAS 223. Para aquellas empresas que se certificaron con el PAS 223, el periodo de transición expira el 31 de octubre de 2015.

**II.** Se actualizaron las modificaciones a los alcances, para cumplir con los requisitos establecidos en la ISO 22003:2013; las modificaciones impactan en la categoría K Manufactura de [Bio] Químicos (En la ISO 22003:2007 se menciona como categoría L, utilizada actualmente). El cambio está relacionado con la remoción de la exclusión de los biocultivos y de los auxiliares de proceso. La otra modificación es relacionada con la producción de gases (quienes también han sido enlistados en la categoría ya mencionada (K).

**III.** Se han modificado los tiempos de respuesta y cierre de las no conformidades detectadas en los eventos de auditoría. Para las No Conformidades Menores, se requiere que se presente un plan de acciones correctivas en un intervalo máximo de tres meses después de haberse celebrado el evento de auditoría, y las acciones correctivas deben haberse completado en un intervalo no mayor a 12 meses después de la auditoría. La implementación y/o efectividad de las acciones correctivas deberán ser revisadas y evaluadas en la siguiente auditoría en sitio. En el caso de las No Conformidades Mayores, la organización debe proporcionar el plan de acciones correctivas en un periodo no mayor a 14 días después del evento de auditoría, posteriormente, una vez que el organismo de certificador evalúe y apruebe el plan, en un plazo no mayor a 14 días la organización debe haber completado las acciones correctivas. Es importante mencionar que, en ambos casos, la organización debe proporcionar evidencia objetiva del análisis de causa raíz. Así, las condiciones de certificación quedan de la siguiente



manera: El certificado FSSC será emitido cuando todos los planes de acciones correctivas de las no conformidades menores han sido aceptados por el organismo de certificación, y/o cuando todas las acciones correctivas relacionadas con las no conformidades mayores han sido cerradas. En los casos en que una o más no conformidades no se resuelvan en el tiempo establecido y el certificado no sea emitido a más tardar tres meses después de la auditoría, se requiere repetir el evento de auditoría.

Es importante tener presente estos comunicados esto para preparar nuestros Sistemas de Gestión y realizar los eventos de auditoría en conformidad y así estar listos para las migraciones que solicitarán los Organismos Certificadores para cambiar los certificados emitidos.

José del Toro  
Auditor FSMS  
GlobalSTD



## Servicios

-  LABORATORIO ACREDITADO
-  FOMENTO COMERCIAL
-  EMPRENDURISMO
-  ASESORES ESPECIALIZADOS
-  CAPACITACIÓN
-  COMERCIO EXTERIOR
-  DISEÑO E IMAGEN DE TU PRODUCTO
-  PROVEEDORES CALIFICADOS

**Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco**  
Av. Washington 1920, Col. Moderna, Guadalajara, Jalisco, México  
Tel 01(33) 3810 4178 y 79 ext 102  
capacitacion@ciaj.org.mx / www.ciaj.org.mx

 [ciaj.jalisco](https://www.facebook.com/ciaj.jalisco)  [ciaj\\_jalisco](https://twitter.com/ciaj_jalisco)

# NUEVOS CLIENTES

Visita nuestra galería, en donde podrás encontrar imágenes de las entregas de certificados.

[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

Mi Química Procesos, S. de R.L. de C.V.

Impresos Copitek, S.A. DE C.V.

Margrey Industrial, S.A. de C.V.

Cardetex de Aguascalientes, S.A. de C.V.

Flavors CGV Internacional, S.A. de C.V.

Interglass, S.A. de C.V. / Interlub, S.A. de C.V.

Químicos LEOCEN, S.A. de C.V.

Químicos Marlo, S.A de C.V.

Transportes Especializados Antonio de la Torre e Hijos, S.A. de C.V.

Grupo Premier de Occidente, S.A. de C.V.

Coco Colima, S.A de C.V.

Nutriagaves de Mexico, S.A DE C.V.

Laboratorios FEM, S. de R.L. de C.V.

Sistemas de Pintura en Polvo Rio Bravo

Impala Terminals México S.A. de C.V.

Almacenadora Regional Mexicana S.A. de C.V.

Gelatine Group S.A de C.V.

Caramelos de la Rosa S.A. de C.V

Don Zabor Mexico S.A. de C.V.



**GlobalSTD**  
CERTIFICATION



# CURSOS DE CAPACITACIÓN

## SEPTIEMBRE OCTUBRE

Requerimiento 50001	1-2	Virtual
Auditor interno FSSC 22000	3-5	IPTO
Auditor líder FSSC 22000	8-12	GDL
Auditor Interno SQF Ed. 7.2	22-25	DF
Auditor Líder ISO 9001:2008	22-26	GDL
Auditor líder OHSAS	23-26	GDL
Análisis de datos y soluciones de problemas	24-26	Virtual
Requerimientos 17025	29-30	GDL
Auditor interno ISO 9001:2008	29-30	AGS

Core Tools	6-9	IPTO
Auditor líder ISO 14001:2004	7-10	DF
Auditor líder Integrado 9k, 14k, OHSAS	13-17	TOL
Auditor Interno FSSC 22000	27-29	GDL
Auditor líder FSSC 22000	27-31	MTY
Requerimientos ISO 9001:2008	28-29	Virtual
HACCP	30-31	Zamora
PAS 096	30-31	Virtual

**30%** De descuento a clientes

**20%** De descuento a grupos

**10%** De descuento confirmación anticipada

**CONSULTA EL CALENDARIO ANUAL AQUÍ**





FeliciDar



## ¡Se un Hermano Mayor!

Únete a la Campaña Capital FeliciDar de Fundación Rafa Márquez y apoya al crecimiento integral de los niños y niñas de las comunidades que atendemos a través de becas destinadas al sustento de nuestro **Programa Integral NED (Nutrición, Educación y Deporte)** ya que, un hermano mayor no se lleva en el sangre sino en el corazón...

Popocatépetl No. 2907-1, Ciudad del Sol  
Zapopan, Jalisco Tel. Of. (33) 1201-9127 y 28



Facebook.com/FundacionRafaMarquez



Twitter.com/RMfundacion

[www.rafamarquez.org](http://www.rafamarquez.org)