



GlobalSTD
MAGAZINE

Biotecnología *a la vista de* *"casi" todos*

GUÍA
lo que **HACCP**
debes conocer

Exportando carne a
ESTADOS UNIDOS

Entrevista
By Productos

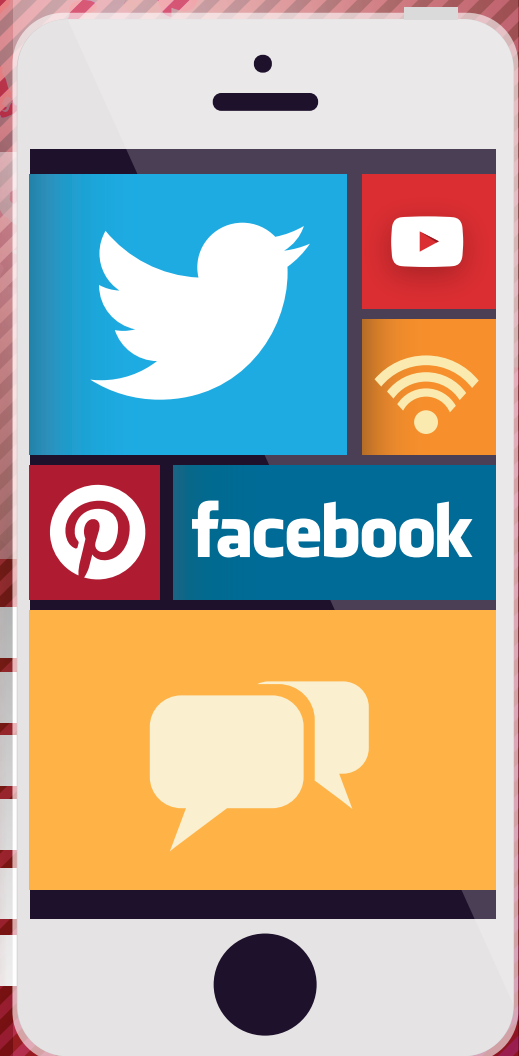
¿Kosher o Halal?

VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES

GlobalSTD ahora cerca de ti

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

f GlobalStd
@globalstd
+GlobalStd
globalstandards
Global Standards
GlobalSTD



www.globalstd.com



Cada día las Organizaciones hacen un gran esfuerzo para buscar nuevas herramientas que las lleven a ser más productivas y competitivas, ayudándoles a cumplir de manera satisfactoria los requerimientos de los clientes; en el mundo de las certificaciones de sistemas de administración nos encontramos con un número atractivo de normas internacionales y nacionales que han venido transformándose de lo general a lo particular, es decir normas específicas aplicables a cada sector de industria, con temas relacionados con la calidad, inocuidad, seguridad de la información, administración ambiental, entre varias más, que seguramente ustedes ya conocen, han escuchado o han tenido la oportunidad de implementar en sus empresas; es por ello que en esta ocasión nuestra edición de la revista hace alusión a la certificación del sistema HACCP, herramienta que ayuda a identificar y administrar o eliminar los diferentes peligros que se pueden presentar principalmente en procesos de producción donde existe la manipulación de productos relacionados con la industria farmacéutica y/o alimentaria.

La herramienta HACCP a pesar de los años que tiene de haber sido implementada en sus inicios por la NASA (por sus siglas en inglés: National Aeronautics and Space Administration), hoy en día sigue siendo eficaz para ayudar a las organizaciones a mantener el control sobre las acciones que debe tomar en caso de identificar peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos en sus diferentes etapas del proceso de producción y/o comercialización; es por ello que felicitamos a las empresas certificadas en sistemas HACCP e ISO 9001, confirmando que dichas certificaciones son de gran soporte para la administración, prevención y mejora continua de sus procesos;

Durante este año 2015 seguiremos invitando a todos nuestros clientes y no clientes a participar de manera activa compartiendo sus experiencias en la implementación y certificación de sus sistemas bajo normas internacionales o nacionales; de igual manera escribiendo artículos de interés que quieras compartir con nuestros clientes y lectores, ya que juntos podemos compartir y mejorar el conocimiento.

Gracias por considerar a GlobalSTD como su proveedor de servicios de certificación y capacitación.


Atentamente
Miguel A. Romero
Director GlobalSTD



BIOTECNOLOGÍA
A LA VISTA DE "CASI" TODOS

06



¿Kosher o Halal?

10



Exportando carne a Estados Unidos

15



Entrevista By Productos

13



Guía HACCP Lo que debes saber

18

DIRECTORIO

Director

Miguel A. Romero

Editor y Marketing

Irma Corona

Publicidad

Pamela Sosa

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

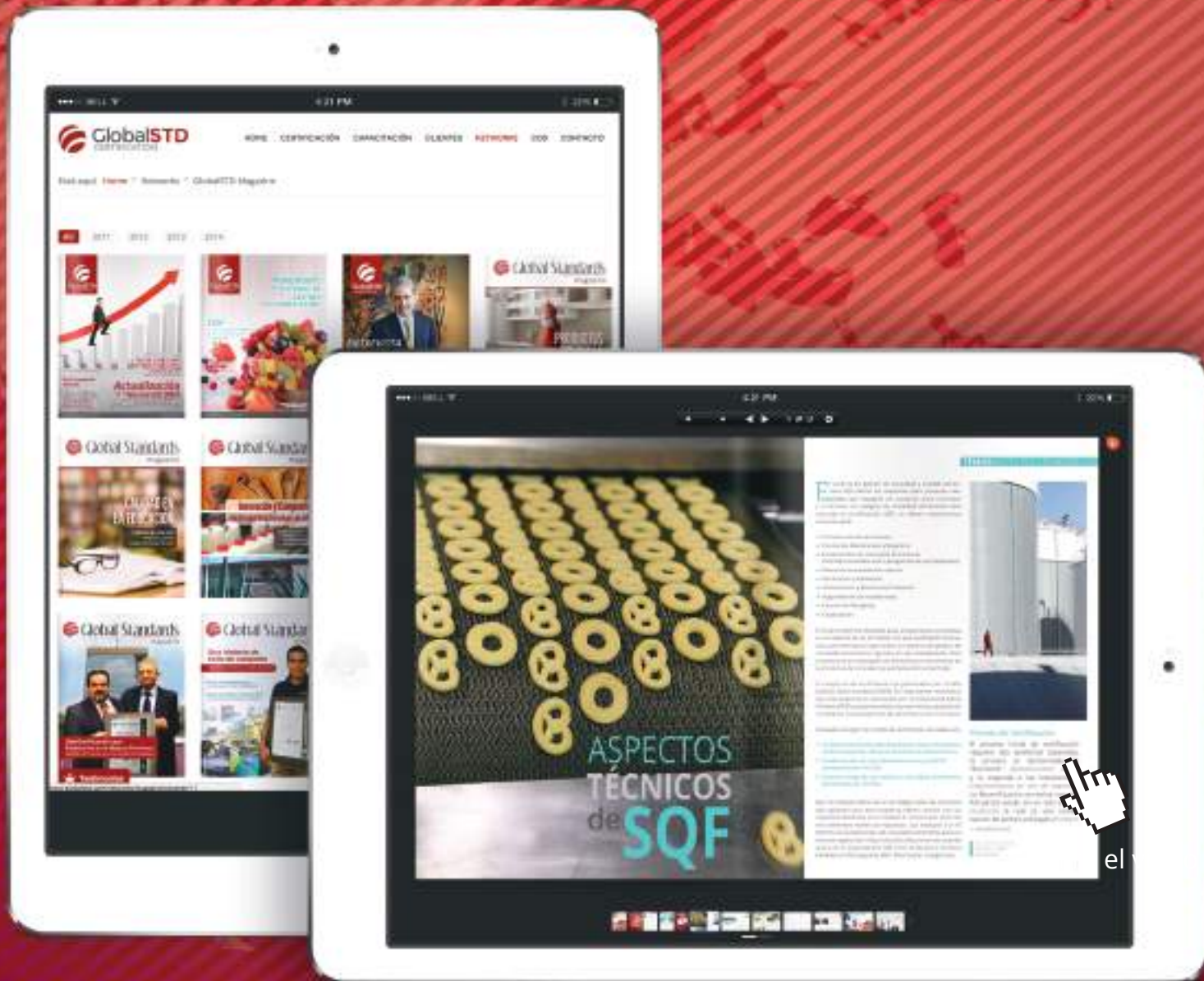
Selene Moreno / Contraloría
(Gobierno)

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.

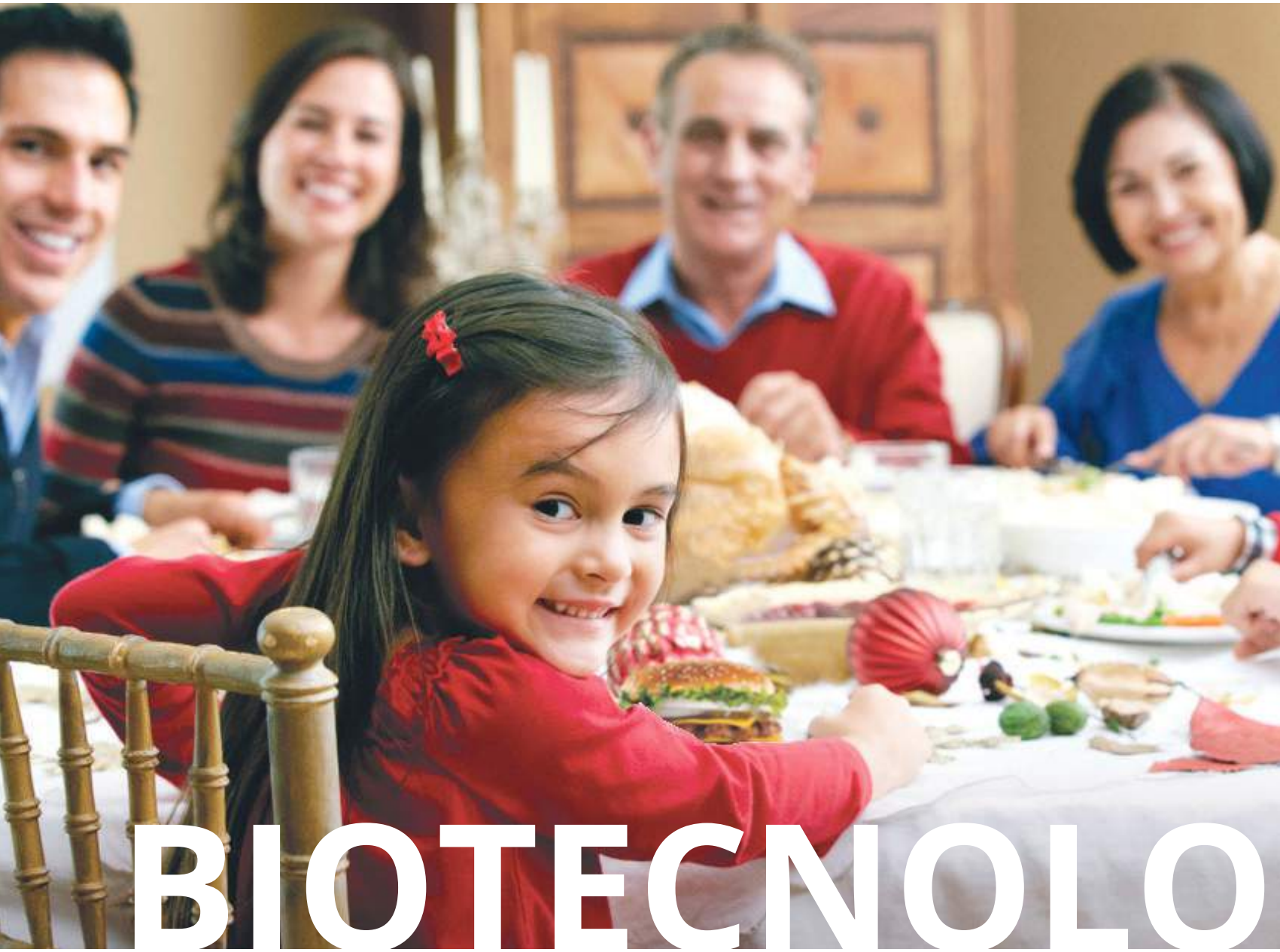
Se afirma que GlobalSTD tiene prohibido ofrecer soluciones o aplicaciones específicas ya que pueden ser consideradas como Consultoría y lo expuesto en los artículos es responsabilidad del autor.

GLOBALSTD MAGAZINE



VISITA NUESTRA PÁGINA WEB PARA LEER EN LÍNEA
O DESCARGAR ESTE Y MÁS EJEMPLARES

www.globalstd.com



BIOTECNOLO



A LA VISTA DE “CASI” TODOS

GÍA

Domingo por la tarde. Reunión familiar en casa de la abuela. Hamburguesas con queso al carbón, papas horneadas y elotito dulce son partes del menú y no podría faltar la compañía de una cerveza bien fría. Aun en situaciones tan cotidianas, siempre nos toparemos con el producto de un avance biotecnológico. De hecho, sus aplicaciones son mucho más antiguas que el mismo término, tan antiguas como la historia de la humanidad misma.

“Día a día, nos topamos con alimentos, fármacos y productos cosméticos donde es muy probable que alguno de sus componentes haya sido fruto de una aplicación biotecnológica.”

Hay quienes piensan en cultivos transgénicos cuando piensan en biotecnología. Hay quienes se figuran laboratorios de tecnología de punta donde se realizan experimentos sofisticados para encontrar la cura contra el cáncer. Si bien, ambas imágenes son parte del mundo de la biotecnología moderna, el espectro del término es tan amplio como sus aplicaciones. Las Naciones Unidas en 1992 definió la biotecnología como toda aplicación tecnológica que utilice sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para la creación o modificación de productos o procesos para usos específicos: fue a penas a mediados del siglo XIX cuando Luis Pasteur descubrió que son levaduras las responsables de la fermentación para la elaboración de pan y bebidas alcohólicas, y posteriormente se supo que son microorganismos los agentes presentes en el estómago de los rumiantes los que son responsables de cuajar la leche para elaborar quesos. Después de la estigmatización de las bacterias como algo maligno que había que eliminar, en los 60's ya se comienza a hablar de bacterias benéficas o “probióticos” que regulan la función intestinal y hoy son parte funcional de yogurts y otros productos lácteos fermentados. Por otro lado, tomemos el ejemplo del ácido cítrico, que ha sido utilizado como acidulante en productos de confitería, salsas picantes y cátsup, y como antioxidante en frutas y hortalizas en conserva; tradicionalmente se extraía de frutos cítricos. Hoy en día este proceso ha sido sustituido por la fermentación de melazas con hongos microscópicos. No puede faltar de mencionar la mejora

genética de distintas variedades de cereales, frutas y hortalizas para hacerlos más resistentes a las plagas o condiciones climáticas, la cual puede ser por métodos modernos donde se recombina ADN de otros organismos (que dan origen a los polémicos productos transgénicos o genéticamente modificados GMO) o por métodos clásicos de selección y cruza para producir especies híbridas. Un caso muy notable, es la mejora no transgénica del tomate, que han dado se adaptan a las condiciones de clima y suelo donde se cultiva, tomates más resistentes al deterioro por maduración, a la recolección o transporte, resistentes a enfermedades y de características idóneas para producir cátsup por su bajo contenido de agua. En el campo de la farmacéutica, antibióticos como la penicilina, eritromicina y neomicina son producto de microorganismos que inhiben la función de otros microorganismos, cumpliendo así su función. ¿Ha escuchado esas cremas con células madre? Pues esa es otra aplicación en el área cosmética, donde se utilizan células aisladas de médula ósea o sangre y son utilizadas como agentes que regeneran las células de la piel.

Así, podemos ver que día a día, nos topamos con alimentos, fármacos y productos cosméticos donde es muy probable que alguno de sus componentes haya sido fruto de una aplicación biotecnológica, y aunque la biotecnología nos ofrece la posibilidad de mejorar las cualidades nutritivas de los alimentos, eficientar su producción y distribución, el nuevo reto ha pasado a ser, el garantizar que estos alimentos sean seguros para su consumo.



BIO TEC NO LO GÍA

Sergio Carmona
Auditor de Inocuidad



¿KOSHER O HALAL?

Al revisar los sellos de calidad de los productos que regularmente se consumen en el mercado, en variadas ocasiones hemos podido percatarnos de la existencia del sello Kosher o Halal. Pero ¿Conocen la naturaleza de estos sellos y el proceso que implica la certificación de los mismos? En este artículo les explicaremos

KOSHER

Kosher, la pronunciación en yídish de casher, כָּשֵׁר, es aquello que cumple con los preceptos del cashrut del hebreo בְּשֻׁרֹת, que designa aquello “correcto” o “apropiado” para ser consumido; de ahí se definen los alimentos que son aptos para el consumo de la comunidad Judía. No se refiere a un tipo específico de comida, sino a un sistema de revisión de alimentos de acuerdo al ritual judío y cuyo significado está determinado por un conjunto de criterios religiosos preescritos en la Torah (Pentateuco). Dichas leyes buscan establecer un régimen que beneficie al cuerpo y al alma, para lograr un equilibrio tanto físico como mental. Está basado en los preceptos bíblicos del Levítico 11 y Deuteronomio 14.

Existen varias agencias locales e internacionales que expiden el certificado Kosher, también puede ser otorgado por cualquier rabino facultado para expedirlo. El grado de aceptación y reconocimiento del mismo va a depender del reconocimiento y prestigio con el cual goza el rabino o la autoridad que lo emite. Cabe mencionar, la importancia de investigar esto, pues son pocas las que gozan del reconocimiento y aceptación unánime.

Para obtener este certificado es necesario seguir un proceso, dictado por el Rabinato. En el cual, se realiza la solicitud del certificado, inspección inicial y evaluación por parte del Rabinato, el contrato “Kosher”, reinspección y emisión del Certificado.

CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS KOSHER

Lácteos: La leche y sus productos derivados (queso, crema manteca etc). Estos productos no se pueden mezclar con la carne.

Cárnicos: Todo animal apto para consumo según las normas kosher debe ser rumiantes y poseer las pezuñas partidas. Es kosher la carne de vaca, oveja, cabra, y de ciertas aves como pollo, pavo, pato y ganso.

Parve o Neutro: Denominado así porque no contienen ni carne ni ingredientes lácteos. Son parve las frutas, granos y vegetales en su estado natural, los huevos y aquellos pescados que no poseen escamas ni aletas.

Además existe una categoría específica denominada passover (el octavo día que conmemora el éxodo de la población judía desde la esclavitud en Egipto), que respeta leyes únicas en materia de alimentación. Algunos granos y sus derivados no pueden ser consumidos en passover aunque sean kosher el resto del año.

HALAL

El término halal (en árabe *حلال*, también transliterado halaal) hace referencia al conjunto de prácticas permitidas por la religión musulmana. El término en sí engloba todo tipo de prácticas, pero es comúnmente asociado a los alimentos aceptables según la sharia, o ley islámica.

Para que un alimento pueda ser considerado Halal, debe ajustarse a la normativa recogida en El Corán, en las tradiciones del Profeta, y en las enseñanzas de los juristas islámicos. La religión rige muchas de las actividades diarias de los musulmanes. El Corán ordena a los musulmanes una dieta estricta y enumera los alimentos que los musulmanes podrán llevar a su mesa. En los productos Halal no sólo se toman en cuenta los ingredientes que se utilizaron para elaborar el producto, también tienen ciertos requerimientos en el proceso de la elaboración.

Para obtener el certificado es necesario acercarse a una Institución Halal. En México operan las siguientes: Viva Halal AC y el Centro Cultural Islámico de México, quienes apoyan a las empresas en la obtención de este sello.

Los pasos a seguir para obtener el certificado son: *solicitud, evaluación previa, visita preliminar, programa de inspección, evaluación de la inspección, emisión de la licencia y del certificado de conformidad, notificación, revisión de la notificación, seguimiento y renovación de los registros.*

Teniendo ya en cuenta a que nos referimos de forma general con cada una de estas certificaciones, el definir cuál de ellas manejar depende de factores meramente comerciales, pues el mercado es muy específico, con exigencias muy particulares, además va en aumento y con la globalización es común la solicitud de este tipo de sellos.

Ahora bien, es necesario contar con un conocimiento cabal y amplio del mercado en el cual se manejara el producto, pues es lo que determinará el tipo de certificación a obtener o la decisión a tomar en esta cuestión, pues ambas son y van a sectores completamente diferentes cuyos valores y normas son derivados de la idiosincrasia, rigen su proceder diario, así pues el conocimiento, respeto y cumplimiento a los mismos brindarán ventajas comerciales y/o un valor agregado al producto que se busca comercializar.

Alba Castro
Auditora de Inocuidad



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
capitacion@ciaj.org.mx / www.ciaj.org.mx



BYproducts

Somos una compañía mexicana sirviendo a la sociedad por más de 15 años; dirigida a la industria biofarmacéutica y de cultivos celulares para usos en:

- ✓ Inmunología
- ✓ Toxicología
- ✓ Virología
- ✓ Proteómica
- ✓ Genómica

CONTÁCTANOS

33 3670 7611

33 3670 9772

byproducts.com.mx



ENTREVISTA BY PRODUCTOS



En nuestros productos de origen biológico-natural, las normativas y exigencias en el control de calidad han aumentado drásticamente y los parámetros que nos exigen nuestros clientes incrementan de manera constante. Nuestro mercado principal se encuentra en Estados Unidos, Canadá, Europa y nos estamos abriendo camino en Oriente, es por ello que nos hemos enfocado a ser más eficientes.



Ing. Alberto García Chávez
Director General

Mira la entrevista aquí
www.youtube.com/user/globalstandards

www.byproductos.com.mx

Para obtener la certificación HACCP comenzamos desde cero y el implementarlo en BY Productos nos cambió completamente la cultura en nuestra forma de trabajo; desde cómo realizar los reportes, los manuales de operación e incluso en nuestras instalaciones se llevaron a cabo algunas modificaciones para cumplir con la norma. Realizamos un arduo trabajo de trazabilidad con nuestros clientes, en la procedencia de los productos, en los registros de entrada del material, etc. No teníamos bien documentada la realización de algunos procesos.

Todo nuestro esfuerzo ha sido para mejorar y se nota completamente el cambio con la implementación del sistema HACCP. Mucha gente no estaba acostumbrada a realizar sus reportes y adoptar la metodología de trabajo, pero el mismo personal se fue dando cuenta de los beneficios y la importancia de su aportación en nuestra empresa.

En un inicio creíamos que era un sistema enfocado más hacia la industria alimentaria, pero nos dimos cuenta que el sistema HACCP se puede aplicar a puntos de control también



Para introducir nuestro producto en el mercado global, fue necesario implementar la normatividad HACCP. En el momento en que se comienza a trabajar en el proceso, me di cuenta de su importancia y los beneficios que genera para las empresas.”

en nuestra industria. La metodología le demostró al personal la importancia de trabajar aún más en equipo y comenzaron a aportar sus ideas, tuvimos asesorías muy buenas y cursos de capacitación. En general fue una muy buena experiencia, ya que nos cambió totalmente el modo de trabajar y de llevar los controles internos.

Todo esto en un principio pareciera ser un gasto extra para la empresa, pero al ir implementando el sistema te das cuenta que es una gran inversión redituable. Por supuesto implica un plan de estrategia con mucha disciplina del personal y un gran trabajo en equipo, que genera un mejor ambiente laboral en general; pero sobretodo se ve reflejado en los resultados y en las puertas que se abren en el mercado mundial.

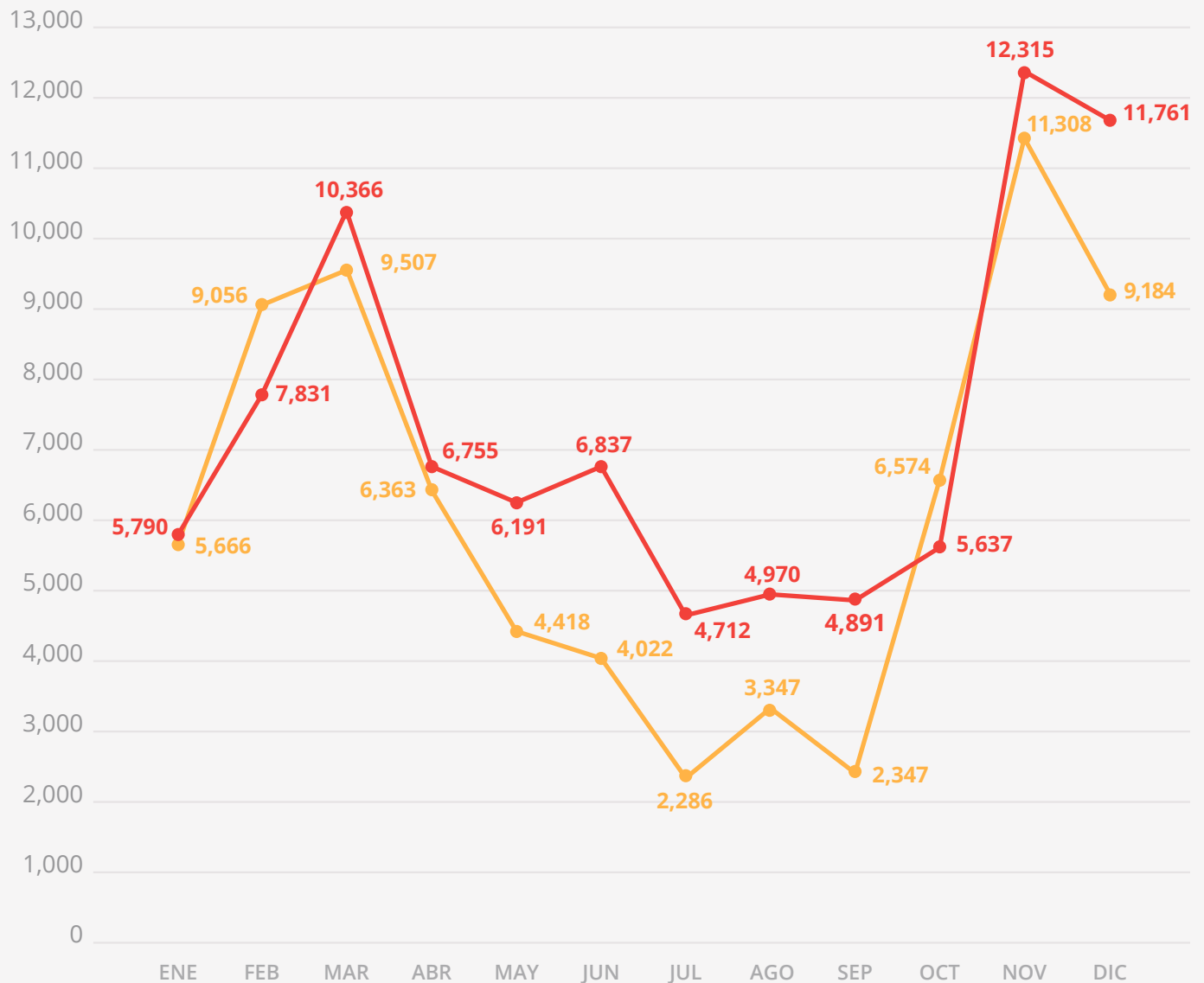
Nuestra experiencia con GlobalSTD fue muy buena, en todo momento contamos con la asesoría del personal, fueron estrictos como debe de ser pero al final cumplimos con todas las normatividades y salimos adelante. Ahora vamos a continuar con otros tipos de certificaciones •



EXPORTANDO CARNE A ESTADOS UNIDOS

Uno de los grandes mercados para la exportación es la Carne, un alimento de la canasta básica. Las exportaciones de la carne, un ejemplo del movimiento de la carne, es el siguiente recuadro donde se expresa la conversión a carne bovino:

CONVERSIÓN A CARNE DE BOVINO, CON LOS DATOS DE EXPORTACIÓN DE GANADO EN PIE (TONELADAS).



Nota: Se considera un peso promedio en pie de 180 kg. y un rendimiento promedio de 53.0%

Fuente: Elaborada por el SIAP con información de la Dirección General Inspección Fitozoosanitaria. SENASICA.

Mira el documento aquí

¹<http://www.fsis.usda.gov>
²<http://www.fsis.usda.gov>

Como podemos ver, ha incrementado la exportación de la carne, según la SENASICA y se espera que la tendencia sea a la alta el presente año. Uno de los principales mercados, es Estados Unidos. En donde México es uno de los países elegidos para la exportación de carne, dentro de los productos se encuentran carne de res, ternera, cordero, cabra, puerco y aves de corral¹.

Para poder exportar, los principales requerimientos es los requisitos regulatorios, sanitización del establecimiento y el HACCP según la Food Safety and Inspection Service de la USDA².

Requerimientos regulatorios bajo la inspección de acto federal de carne y aves de corral.

2014

88,055

- ✓ El establecimiento debe ser operado y mantenido de forma suficiente para mantener condiciones sanitarias y asegurarse que el producto no es adulterado.
- ✓ Las áreas verdes deben estar en buenas condiciones debe existir un efectivo control de plagas.
- ✓ El establecimiento, edificios, incluidas las estructuras, habitaciones, compartimientos deben ser de construcción sólida, mantenerse en buen estado y ser de tamaño suficiente para permitir el procesamiento de alimentos.
- ✓ **Iluminación.** Debe ser de buena calidad y de suficiente intensidad.
- ✓ **Ventilación.** Debe ser adecuada para el control de olores, vapores y condensación.
- ✓ Los sistemas de drenajes deben ser mantenidos adecuadamente, para prevenir la adulteración del alimento y prevención de la generación de gases.
- ✓ Eliminación de aguas residuales. Las aguas residuales deben disponerse en sistema de alcantarillado separado y no debe pasar por donde se procesa el producto.
- ✓ Suministro de agua y hielo deben cumplir con la sanidad y calidad establecida.
- ✓ Vestidores y baños deben ser suficientes y estar en condiciones sanitarias adecuadas.
- ✓ Los equipos y utensilios utilizados para el procesamiento del producto o ingredientes deben ser de tal material que facilite la limpieza a fondo y para asegurar que su uso no hará la adulteración del producto durante el procesamiento, manejo, o almacenamiento. Los equipos y utensilios deben mantenerse en condición sanitaria para no adulterar el producto.
- ✓ Todas las superficies de contacto con alimentos, incluyendo superficies de contacto con alimentos de utensilios y equipo, debe limpiarse y desinfectarse con la frecuencia necesaria para impedir la creación de condiciones insalubres y la adulteración del producto.

- ✓ **Limpieza.** Todas las personas que trabajan en contacto con las superficies en contacto con alimentos, el alimento y materiales de envasado del producto deben cumplir con las prácticas de higiene adecuadas.
- ✓ Desarrollo de procedimientos de sanitización SOP. Procedures of sanitary operations. Desarrollo de procedimientos de limpieza, implementarlos y validarlos.
- ✓ **Acciones correctivas.** Se deben implementar las acciones correctivas necesarias en la implementación de un sistema higiénico, los procedimientos de sanitización, o el HACCP.
- ✓ Cada establecimiento oficial deberá mantener registros diarios suficientes para documentar la ejecución y seguimiento del saneamiento SOP y las acciones correctivas tomadas.
- ✓ **Análisis de peligros HACCP.** Se deberá realizar, un análisis de peligros para determinar los riesgos de seguridad alimentaria razonablemente probables que ocurran en la producción o procesamiento e identificar las medidas preventivas para controlar esos peligros.

Los establecimientos de carnes y aves deberán ser evaluadas por la Inspección de Seguridad Alimentaria del USDA, Servicio de Inspección de Alimentos (FSIS). Quienes revisarán a detalle los requerimientos mencionados y evaluarán la viabilidad de la autorización de exportación. La lista de empresas autorizadas para exportar a Estados Unidos la puedes consultar en <http://www.fsis.usda.gov>

Alba Castro
Auditora de Inocuidad

2013

74,079



GUÍA HACCP

LO QUE DEBES DE CONOCER

HACCP es un sistema de control de proceso basado en la ciencia por el cual se identifican los peligros potenciales en los procesos de producción de alimentos y se toman las medidas necesarias para evitar que dichos peligros sucedan.



1959

La compañía Pillsbury comenzó con el desarrollo de HACCP junto con la NASA para asegurar la inocuidad en los alimentos consumidos por los astronautas durante sus misiones.

¿PARA QUIÉN ES HACCP?

Este sistema aplica para toda aquella industria enfocada a la producción de alimentos, y para aquellas empresas dedicadas a producir insumos y/o materiales que estén en contacto con los alimentos; así como también es aplicable a la industria farmacéutica.

¿QUÉ SIGNIFICAN LAS SIGLAS HACCP?

H A C C P

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

BENEFICIOS

Reduce la aparición de enfermedades causadas por los alimentos

Aumenta la **competitividad** de las empresas en el mercado mundial

Elimina las barreras al **comercio internacional**

Permite la **introducción de nuevas tecnologías** y productos

Cumplimiento de los **requisitos de legislación e inspección**



Un plan **HACCP exitoso** se construye sobre un compromiso firme por parte de la gerencia y con empleados bien capacitados y motivados que se involucren activamente en el proceso. Gracias a HACCP, la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria está en manos del fabricante o distribuidor de los alimentos, como debe ser. Al adoptar este plan **se reducen las posibilidades de peligros y garantizarán a los consumidores que los productos que consuman son seguros** gracias a la ciencia y la tecnología.



PELIGROS

Después de realizar un diagrama de flujo del proceso de cada producto elaborado, se estudia y se identifican todos los peligros físicos, químicos y biológicos potenciales.



IDENTIFICAR

Se deben localizar los puntos en los que se tienen que hacer controles para lograr la inocuidad de los productos.



LIMITAR

Para cada PCC se deben establecer los límites críticos de las mediadas de control para identificar lo que es seguro y lo que no.



VIGILAR

De esta manera se puede asegurar que los procesos se están realizando bajo las condiciones previamente fijadas y que el proceso está bajo control.



ACCIONES CORRECTIVAS

Cuando se detecta que un PCC está fuera de control, se deben tener acciones específicas de corrección con un responsable designado.



VERIFICAR

El objetivo de esta verificación es confirmar que el sistema HACCP funciona correctamente.



DOCUMENTAR

El objetivo de este registro debe ser poder demostrar la aplicación de controles que aseguran la inocuidad del producto a lo largo de todo el proceso de producción.

NUEVOS CLIENTES

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

www.globalstd.com

Maquiespel S.A. de C.V.

Centro Estatal de la Transfusión Sanguínea

Grifols México, S.A. de C.V.

Desarrollos Tecnológicos para el Reciclaje S.A. de C.V.

Más Limpio S.A de C.V

Nefab México S.A. de C.V

Viasc Grupo Inmobiliario S.A. DE C.V.

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

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

Capricornio Freight Carriers S.A. de C.V.

Productos Químicos y Soluciones S.A. de C.V.

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

Cetebedi, S.A.

Inno - Quality S.A. de C.V.

Aloe Jaumave, S.A. de C.V.

Grupo Reqüiez S.A. de C.V.



GlobalSTD
CERTIFICATION

10 BENEFICIOS GlobalSTD TRAINING

- ✓ Certificados internacionalmente para proveer capacitación.
- ✓ Metodología teórica y práctica certificada.
- ✓ Instructores/Examinadores aprobados por "Exemplar Global" (antes RABQSA Internacional Inc.)
- ✓ Instructores/Examinadores con más de 10 años de experiencia.
- ✓ Emisión oportuna de certificados máximo 2 semanas.
- ✓ Base de datos en página web para revisar estatus de certificados.
- ✓ Compromiso con la Imparcialidad al no ofrecer "Servicios de Consultoría".
- ✓ Procesos de capacitación administrados y certificados bajo el modelo de ISO 9001.
- ✓ Costos competitivos en servicios de capacitación.
- ✓ Descuentos para nuestros clientes hasta un 15%.

NUESTROS CURSOS

Ofrecemos cursos de capacitación en distintos estándares, la mayoría de ellos disponibles en 3 niveles: **Requerimientos, Auditor Interno y Auditor Líder**



**SISTEMAS DE GESTIÓN
DE CALIDAD ISO 9001**



**SISTEMAS DE GESTIÓN
EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**
ISO 22000
FSSC 22000
Requerimientos y desarrollo de BMP's
Planes HACCP
NOM-251
SQF

ISO 19011
Auditoría

SA 8000
Responsabilidad Social

AS 9100
Aeroespacial

C-TPAT
Logística

ISO/TS 16949
Core Tools
Automotriz

ISO 13485
Dispositivos Médicos

ISO 15189
Laboratorios Médicos

ISO 17025
Laboratorios de Ensayos

ISO 28000
Seguridad en la
Cadena de Suministro

ISO 50001
Gestión de Energía

Legislación Ambiental

Microbiología

PAS 096
Bioseguridad

Sistemas Integrados

TL 9000
Telecomunicaciones



**SISTEMAS DE GESTIÓN
AMBIENTAL ISO 14001**



**SISTEMAS DE SALUD Y
SEGURIDAD EN EL TRABAJO
OHSAS 18001**



**SISTEMAS DE GESTIÓN
EN TI ISO 20000**



**SISTEMAS DE GESTIÓN
EN SEGURIDAD
DE LA INFORMACIÓN
ISO 27001**



Consulta el calendario de cursos en www.globalstd.com



Nutrición

¡Panza llena, Corazón contento!

En Fundación Rafa Márquez proveemos alimentación suficiente, equilibrada, completa y de calidad para atender problemas alimenticios.

Sumate a nuestra causa, informes:

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



[Facebook.com/FundacionRafaMarquez](https://www.facebook.com/FundacionRafaMarquez)



[Twitter.com/RMfundacion](https://twitter.com/RMfundacion)

www.rafamarquez.org