



GlobalSTD
MAGAZINE

Módulo de Calidad

FSSC 22000-Q

**Helados, paletas
y postres fríos**

Infografía
GFSI y FSSC

Entrevista
Previtep

**1er empresa en
Latinoamérica certificada en
FSSC 22000 + PAS 222**

VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES

GlobalSTD ahora cerca de ti

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

 GlobalStd

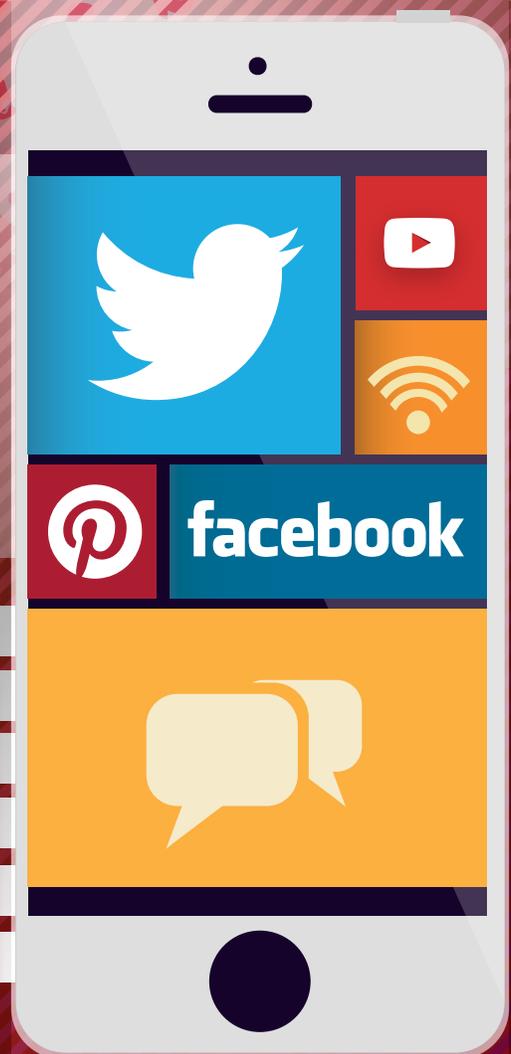
 @globalstd

 +GlobalStd

 globalstandards

 Global Standards

 GlobalSTD



www.globalstd.com



En nuestro país el interés por el tema de la calidad e inocuidad alimentaria ha cobrado importancia en los últimos años particularmente por el impacto que tiene en la salud y por el compromiso del sector para producir alimentos que cumplan los requerimientos de los clientes y por ende que sean seguros para los consumidores.

Las certificaciones en sistemas de inocuidad para el sector de alimentos se han incrementado de manera importante a nivel internacional y a nivel local; Jalisco no es la excepción cuenta con un gran número de certificaciones en inocuidad alimentaria debido a que nuestro estado contribuye de manera importante a la economía nacional al mantenerse en los primeros lugares en la producción de confitería, huevo, aceite comestible, salsas, productos lácteos, entre otros. El sector de las exportaciones del Estado de Jalisco en el sector de alimentos representan un monto mayor a los 2,400 millones de dólares, lo que significa una contribución aproximada del 6% de participación estatal en este rubro.

Estamos seguros que nuestro estado seguirá creciendo las exportaciones y por consecuencia el número de certificaciones, por tal motivo nuestra Firma GlobalSTD mantiene su compromiso de seguir compartiendo conocimiento a través de sus medios electrónicos con la finalidad de que la industria tenga una orientación sobre los diferentes esquemas de certificación aplicables a su sector. Asimismo mantenemos firmado un convenio de colaboración con la Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco (CIAJ) para seguir apoyando a través de beneficios directos al sector industrial de Jalisco.

Nos complace felicitar a través de este medio de comunicación electrónico a las empresas que han logrado una certificación en relación a la calidad e inocuidad, asimismo elogiamos a aquellas organizaciones que están en proceso de lograr dicha certificación ya que estamos seguros que al implementar y certificar sus sistemas, las empresas están contribuyendo a la producción de alimentos seguros.

Como siempre, solo nos queda hacerte la cordial invitación para participar de manera activa en nuestra revista escribiendo artículos de interés que deseen compartir con nuestros clientes y lectores; recordando que juntos podemos compartir y mejorar el conocimiento.


Atentamente
Miguel A. Romero
Director GlobalSTD



MÓDULO DE CALIDAD
FSSC 22000-Q

18



Infografía
GFSI y FSSC

6



Entrevista
Previtep

14



Helados, paletas
y postres fríos

10

DIRECTORIO

- Director**
Miguel A. Romero
- Editor y Marketing**
Irma Corona
- Publicidad**
Miguel Piña
- Diseño**
Cristina Tamayo

COMITÉ DE IMPARCIALIDAD
Celina Zambrano / Universidad de Guadalajara
César Amador Díaz / Universidad de Guadalajara
Sector Educación

Fernando Guzmán / CIAJ
Berenice López / AMCHAM
Asociaciones Industriales

Aminadab Montejano / Dirección General de Auditoría Interna
de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas
Mayra Sandoval / Sistema Jalisciense de Radio y Televisión – C7
Organismos reguladores Gubernamentales u otros Servicios Gubernamentales

Francisco Medina / Consultoría & Desarrollo
Alma Raygoza / Global Business
Consultoría

Casilda Rodríguez / Productos Verde Valle
Juan Carlos González / Omnilife Manufactura
Manuel Garibay / GDF Suez
Adrián Luna / DAMSA – Tecno Human
Representantes de la Industria

Héctor Morales / Lechera Guadalajara – Sello Rojo
Jesús García / Heinz México
Cientes del Organismo Certificador

Diego Ayala / Gerente Técnico.
Verónica Plata / Gerente de Operaciones.
Adrián Casillas / Gerente de Relaciones
Internacionales.
Irma Corona / Líder de Servicio al Cliente – Marketing.
Organismo Certificador GlobalSTD

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.



1 CONGRESO NACIONAL CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Hacia la producción de alimentos seguros

11-13.NOV.2015

GUADALAJARA
HOTEL RIU PLAZA

TALLERES Y
CONFERENCIAS

✉ info@calidadeinocuidad.com

📘 [/calidadeinocuidad](https://www.facebook.com/calidadeinocuidad)

🐦 [/calidadeinocuidad](https://twitter.com/calidadeinocuidad)

www.calidadeinocuidad.com

ORGANIZADO POR





¿CUÁLES SON SUS OBJETIVOS?



Reducir los riesgos de seguridad alimentaria mediante la entrega de la equivalencia y la convergencia entre los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos eficaz.



Manejo de costos en el sistema alimentario mundial mediante la eliminación de la redundancia y la mejora de la eficiencia operativa.



Desarrollar competencias y creación de capacidad en seguridad de los alimentos para crear sistemas alimentarios globales coherentes y eficaces.



Proporcionar una plataforma de grupos de interés internacional único para la colaboración, el intercambio de conocimientos y creación de redes.

✓ GFSI SI...

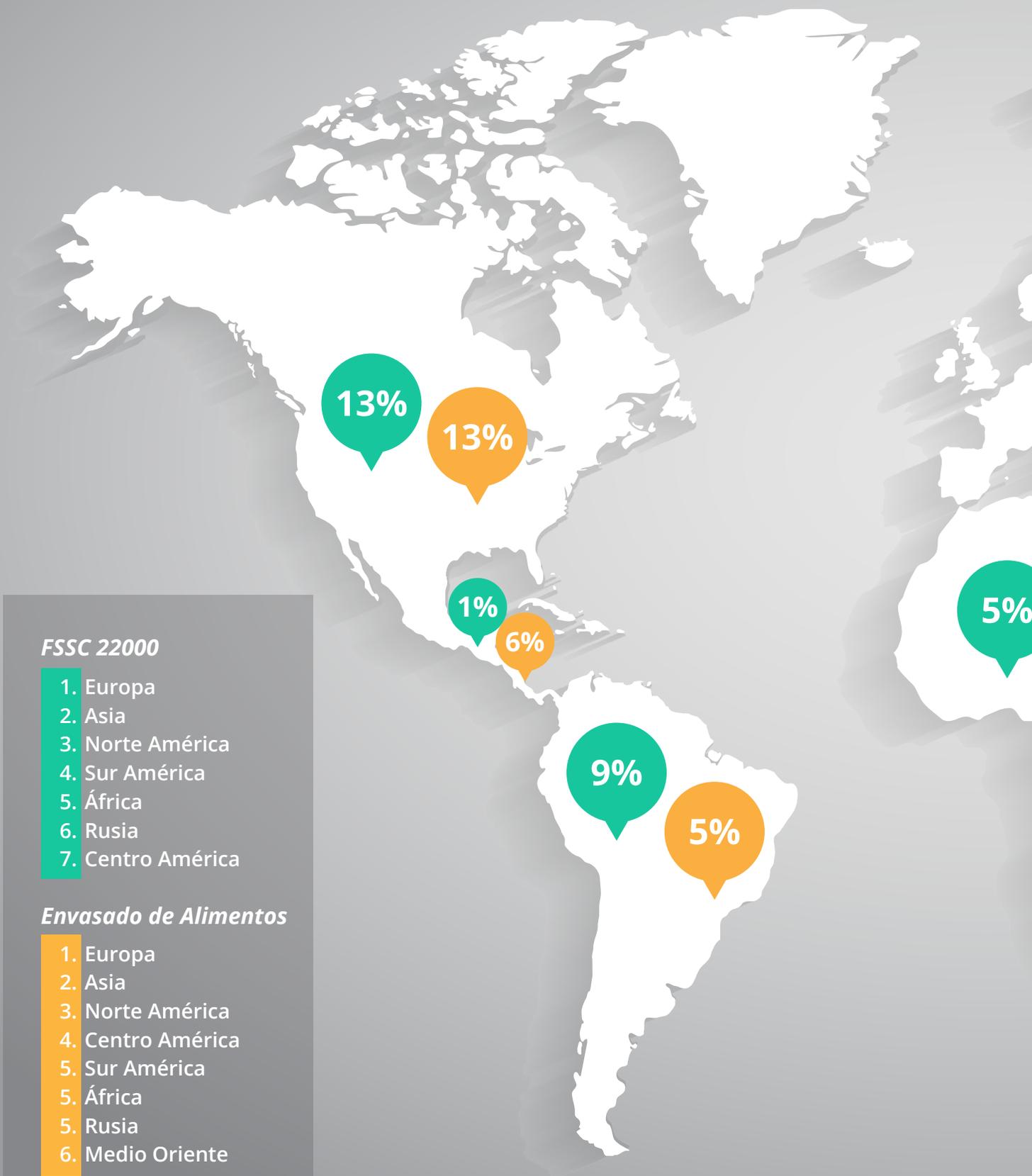
- ✓ Especifica el reconocimiento de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria para los requisitos definidos en el documento de orientación.
- ✓ Reune a expertos en seguridad alimentaria dentro de una red global.
- ✓ Conduce un cambio global a través de proyectos de múltiples interesados sobre cuestiones estratégicas (por ejemplo. La competencia del auditor, asuntos regulatorios, de seguridad alimentaria para los pequeños proveedores).

✗ GFSI NO...

- ✗ Hace política para minoristas, fabricantes o propietarios de esquemas de seguridad alimentaria.
- ✗ Lleva a cabo cualquier actividad de acreditación o certificación.
- ✗ Posee cualquier plan de seguridad alimentaria o las normas.
- ✗ Realiza capacitaciones.
- ✗ Tiene cualquier participación fuera del ámbito de la seguridad alimentaria, tales como el bienestar animal, el medio ambiente o el abastecimiento ético.

¿CUÁL ES EL ALCANCE DE LOS ESQUEMAS?

ESQUEMAS	BRC Global Standards	Canada GAP	FSSC 22000	Global Aquaculture Alliance	Global GAP	GRMS	IFS	Primus GFS	SQF
CRIANZA O CULTIVO									
Animales									■
Peces									■
Plantas		■			■			■	■
Granos y legumbres								■	■
PRE PROCESO									
Rastros			■			■			■
Tratamiento de productos de plantas	■	■	■		■			■	■
PROCESO									
Productos animales perecederos	■		■	■		■	■		■
Productos de plantas perecederos	■		■				■	■	■
Productos estables temperatura ambiente	■		■				■	■	■
PRODUCCIÓN									
Bioquímicos	■		■						■
Alimentos empacados	■		■						■



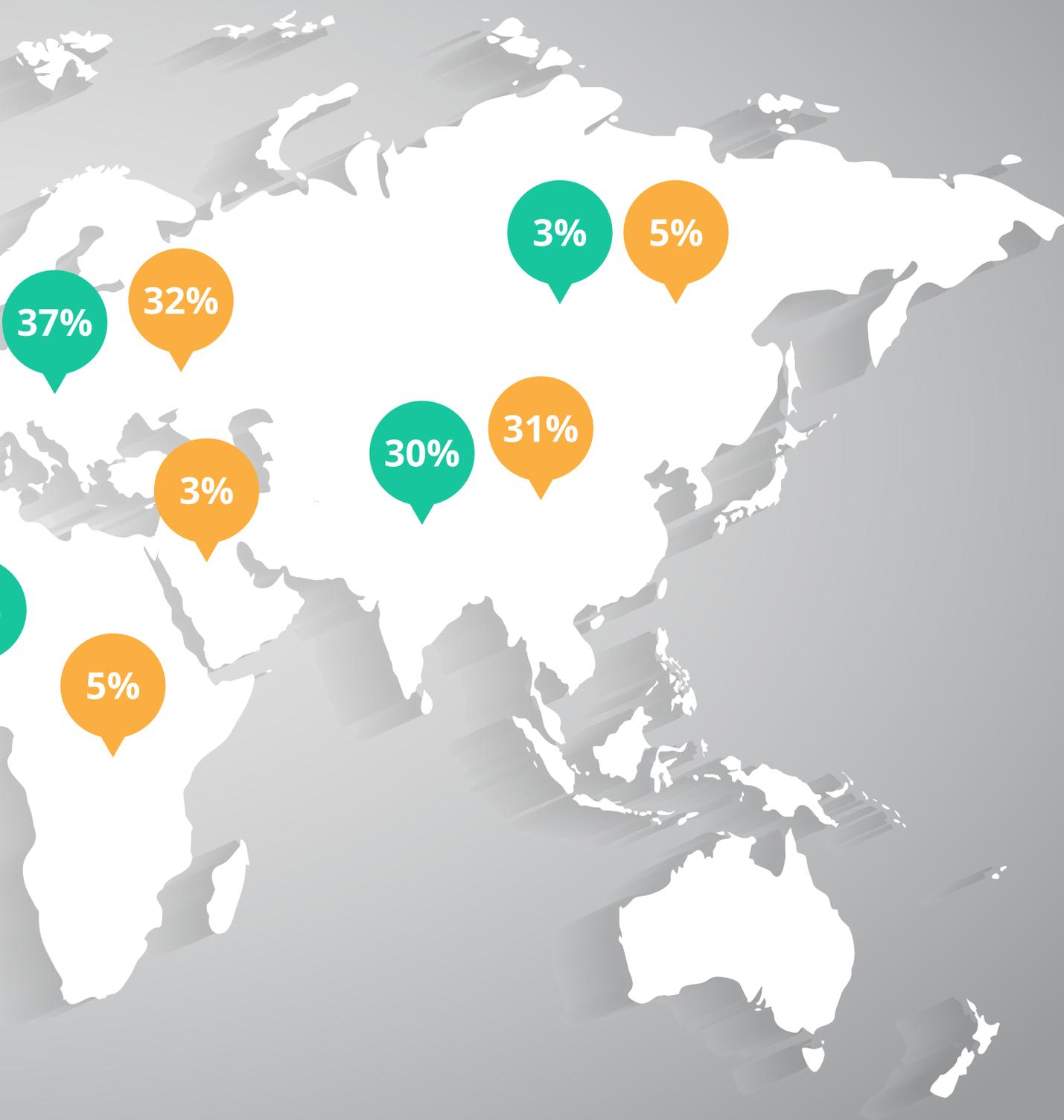
FSSC 22000

1. Europa
2. Asia
3. Norte América
4. Sur América
5. África
6. Rusia
7. Centro América

Envasado de Alimentos

1. Europa
2. Asia
3. Norte América
4. Centro América
5. Sur América
5. África
5. Rusia
6. Medio Oriente

SITIOS CON FSSC 22000 EN EL MUNDO





HELADOS, PALETAS Y POSTRES FRÍOS

Antecedentes y composición

El helado tiene toda una historia que nos acompaña desde hace muchos de años. Todo empezó con los chinos muchos siglos antes de nuestro calendario. Éstos mezclaban la nieve de las montañas con miel y frutas. Los Califas de Bagdad, ahí, donde las “Mil y una noche” y Alí Babá, mezclaban la nieve con jugos de fruta dándole el nombre de “Sharbets”, que significa bebida, es lo que hoy conocemos por sorbetes y nos acerca un poco a la trayectoria de los helados, ya que fue Marco Polo el que introdujo en Europa las fórmulas aprendidas en sus viajes.

Se dice que el nombre de los helados es en homenaje al legendario Marco Polo. También se dice que los romanos, como Julio César o Nerón, se deleitaban consumiendo grandes cantidades de bebidas congeladas muy frías.

El helado está hecho a partir del enfriamiento de una mezcla pasteurizada de leche o derivados lácteos, azúcar, agua, grasa, estabilizantes o emulsificantes; se incorpora aire comprimido, responsable de la consistencia y firmeza que le conocemos, además de que incrementa el volumen del producto. Su composición varía según sus ingredientes, así como su denominación; es por ello que podemos encontrar helado de crema de leche, helado de leche, helado con grasa vegetal, helado de crema vegetal, helado de yogur, helado con yogur y helado de leche acidificado, como los describe la norma NMX-F-714-COFOCALEC-2012. Sistema producto leche – Alimentos – Helados y nieves o sorbetes – Denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.

El Valor de las importaciones de los helados, Cifras acumuladas a octubre de 2013 y 2014 P. Valor FOB en miles de dólares.

Por lo que se dice que es una industria en crecimiento para el sector alimentario, en la actualidad, las grandes marcas internacionales son las líderes del mercado.

“ De acuerdo a Latin American Markets, en México se consume al año 1.5 litros de helado per cápita. ”

La industria del helado es artesanal en la mayoría, por lo que los controles aplicables al desarrollo de la organización se basan en la NOM 251 SSA1 2009 y las normativas internacionales que ya conocemos como HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, SQF.

PRODUCTO	2013	2014	Variación Absoluta	Variación Porcentual
Helados incluso con cacao	52,993	53,559	566	1.1

INEGI. Boletín de información oportuna del sector alimentario Número 347 octubre, 2014.



*Alba Castro
Auditor FSMS
Global STD*

De acuerdo con la **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-036-SSA1-1993, bienes y servicios. Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.** La cual mZna las siguientes disposiciones sanitarias:

1. La leche que se emplea en la elaboración de los helados de crema, de leche o grasa vegetal y sorbetes debe ser pasteurizada de acuerdo a lo señalado en el Reglamento.
2. La mezcla para elaborar los helados, sorbetes y bases o mezclas de crema y leche o grasa vegetal debe pasteurizarse de la siguiente forma:
 - › Deben someterse a una temperatura de 68,5°C (341,5 K), durante un tiempo de 30 minutos, o
 - › Serán sometidas a una temperatura de 79,4°C (352,4 K) durante un tiempo mínimo de 25 segundos, o
 - › Someterlas a otra relación de tiempos y temperaturas cuyo efecto sea el mismo, y
 - › En cualquiera de los casos, una vez alcanzados, respectivamente, las temperaturas y tiempos señalados se enfriará brusca-mente a 4°C (277 K).
3. Una vez pasteurizadas las mezclas, éstas deben mantenerse a una temperatura máxima de 6°C (279 K), antes de someterse a congelación.
4. En la elaboración de los helados de crema, leche o grasa vegetal y sorbetes, se permite la incorporación de aire limpio como coadyuvante en su elaboración, en locales cerrados al abrigo de las corrientes de aire.
5. En la elaboración de los helados de leche o crema, de leche y grasa vegetal y sorbetes no se permiten las siguientes operaciones:
 - › Colocar hielo directamente sobre la masa del helado y sorbetes durante su fabricación o conservación.
 - › Permitir la salida de helados y sorbetes sin envases o envolturas que los protejan e identifiquen, y
 - › Recongelar los productos que hayan salido de la fábrica.



Servicios

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

Los helados de crema, de leche, grasa vegetal y sorbetes deben cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	UFC/g 200,000
Organismos coliformes totales	UFC/g 100
Salmonella en 25 g	Ausente

Las bases o mezclas para elaborar helados de crema, de leche o grasa vegetal y sorbetes deben cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	UFC/g 100,000
Organismos coliformes totales	UFC/g 50
Salmonella en 25 g	Ausente
Hongos y levaduras	UFC/g 50

Conociendo los lineamientos mencionados para la calidad microbiológica, conociendo los lineamientos que se deben implementar en la planta procesadora, sin lugar a duda tendremos una participación importante en el crecimiento de la industria. ¿Vamos por un helado? •

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



ENTREVISTA **PREVITEP**



La primer empresa Latinoamericana, en obtener
La Certificación FSSC 22000 + PAS 222.

Previtep pre-mezclas y vitaminas tepa, es una empresa dedicada a la nutrición animal desde 1976. Nuestro énfasis ha sido en desarrollar la productividad y la competitividad del sector pecuario en la producción de leche, carne y huevo; alimentos de granja para el consumo humano.

Los altos de Jalisco en donde estamos situados, es el mayor productor de alimentos de granja para el país y de hecho también en el mercado internacional exportando alimentos de calidad. Previttep además de suministrar alimentos terminados, pre-mezclas y concentrados para la producción de alimentos para animales (que al final los vemos como alimentos de consumo humano), tiene una serie de laboratorios y especialistas en servicio, para soportar dichas soluciones.

Quiere decir que durante estos casi 40 años, Previttep se ha convertido un especialista en la evaluación y valoración de insumos e ingredientes agrícolas como por ejemplo: maíz, trigo, sorgo y soya; que son los principales insumos que más se utilizan para darle de comer a los animales. Estos insumos y muchos otros más, son verificados en nuestros laboratorios tanto en su contenido nutricional como proteico, graso, aminoácidos, etc.

En Previttep no solo comprobamos la calidad de los productos en nuestros laboratorios, sino también verificamos la inocuidad de los mismos; como el contenido bacteriológico y de hongos que tienen nuestros insumos para que al final, el alimento que reciban los animales esté perfectamente balanceado en su contenido.

Al paso de los años hemos añadido soluciones nutritivas para camarones, piscicultura y desde luego alimento para mascotas como perros y gatos. Este proyecto inició hace un poco más de 10 años, pero anteriormente Previttep en su compromiso con la calidad (ya que la calidad estaba comprometida en la productividad y en la competitividad de las granjas), nos llevó a buscar aún antes de iniciar con el alimento para mascotas, las certificaciones de calidad.

“ Previttep se ha convertido en un especialista en la evaluación y valoración de insumos e ingredientes agrícolas. ”

De tal manera que sin ser una obligatoriedad de nuestra cadena de productos, el obtener una certificación; decidimos que más allá de simplemente estar valorando a nivel laboratorio que nuestros productos cumplieran en todos los aspectos, necesitábamos no solamente realizar un análisis de los mismos, sino llevar a cabo el control de nuestros procesos.

Casi son 15 años desde que decidimos optar por la primer certificación ISO:9000 en aquel entonces, después fue 9002 y posteriormente 9001; esto empezó a cambiar la cultura de nuestro compromiso. El día de hoy nuestros alimentos para mascotas se encuentran en todo el país, en todos los estados de la república y gracias a nuestros aliados estuvimos buscando no solamente la calidad sino la inocuidad.

Así fue como pasamos de ISO:9001 a ISO:22000 y actualmente hace más de un año, casi dos; obtuvimos la certificación FSSC 22000, desde luego con la ayuda de GlobalSTD.



*IQ. Francisco Javier González
Director General*

¿Cuál es la novedad?

La novedad es que obtuvimos una actualización y una re-certificación incluyendo el PAS 222, lo que convirtió a Previtep en la primera empresa en Latinoamérica en obtener esta certificación y la segunda empresa a nivel mundial en lograrlo.

Desde entonces no hemos dejado de caminar en nuestro compromiso. No somos una transnacional, no formamos parte de un complejo internacional. Somos una empresa 100% nacional en su capital, en su equipo de colaboradores y hemos logrado que todo nuestro personal en base a su compromiso, se encuentre capacitado para lograr los estándares que nos asemejan y superan a muchos otros países y empresas en el mundo y esto es totalmente satisfactorio.

Justamente es en nuestra línea de productos de alimentos para mascotas, en donde tenemos esta certificación. Actualmente también contamos con las certificaciones ISO:22000 en otras líneas de producto y en otras plantas de la empresa.

Previtep a estas alturas, se ha consolidado como una empresa líder en la industria. Todo esto ha sido el resultado de nuestro compromiso y vocación en la nutrición animal, sustentando el trabajo que realizamos en granja y que permite que nuestros alimentos para mascotas se encuentren en muchos hogares, siendo fabricados como si fuesen para consumo humano.

Los riesgos de una alimentación no inocua deben ser desechados, estas acciones no deben ser realizadas con la intención sino con el compromiso y la garantía; porque únicamente se pueden dar garantías, al estar cumpliendo con los requisitos más estrictos a nivel mundial.

Al día de hoy, nos encontramos totalmente orgullosos de mantenernos a la vanguardia en el liderazgo mundial con estas certificaciones, todo esto es producto del talento nacional y del compromiso de nuestra gente.

Mira la entrevista aquí
Link a video 

www.previtep.com



Previtep

La calidad e inocuidad son imprescindibles en la alimentación, nuestros procesos son seguros y están certificados.

Somos la primera empresa de Latinoamérica en recibir esta certificación con el complemento PAS 222 para alimentación animal.



Food Safety System
Certification 22000



 **Previtep** *a la vanguardia en nutrición animal*

Av. Jalisco 840 Tepatitlán, Jalisco Tel. (378) 781-0730

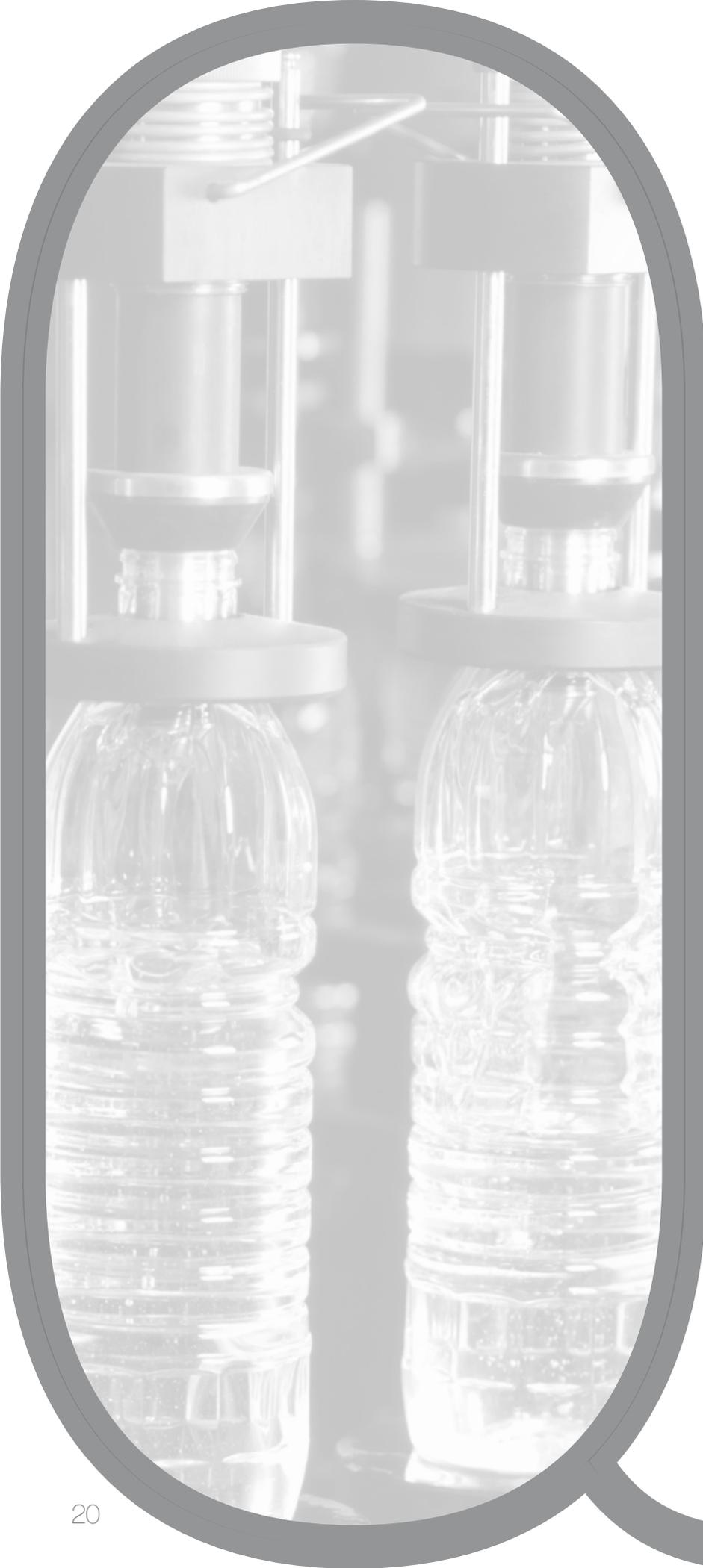
www.previtep.com

MÓDULO DE CALIDAD





FSSC 22000-Q



El pasado 26 de febrero, se publicó el nuevo módulo de calidad para FSSC 22000, así como una revisión de los documentos que conforman el esquema, siendo ahora la versión actual la 3.2, en la cual se incluye la producción animal en el alcance de la certificación.

Módulo de Calidad FSSC 22000-Q

Este es un módulo voluntario, para la certificación Sistemas de Gestión de Calidad de los Alimentos, en cumplimiento con los lineamientos establecidos en ISO 9001:2008. Esta adición le otorga a las organizaciones la posibilidad de ser auditados y certificados en FSSC 22000 en ambos alcances, calidad e inocuidad de los alimentos. Las organizaciones pueden optar por ser auditados solo en el esquema de inocuidad alimentaria o incluir el módulo de calidad, por medio de una auditoría integral.

“
La posibilidad
de ser auditados
y certificados en
FSSC 22000 en
ambos alcances,
calidad e
inocuidad.”

Producción Animal

De manera separada, se publicó un nuevo conjunto de documentos del esquema, la versión 3.2, que incluye Producción Animal, en cumplimiento con ISO/TS 22002-3:2011 Prerequisite Programmes on Food Safety Part 3: Farming. El alcance de FSSC 22000 está limitado a las granjas de animales, peces y a la producción primaria en las granjas (Por ejemplo, Leche, Huevos, Miel, etc.).

En la parte II, se incorporan dos requisitos adicionales, el primero es **gestión de recursos naturales** tales como el suelo y el agua, con relación con la producción animal; el segundo está relacionado con **defensa alimentaria, biovigilancia y bioterrorismo** (Extensión a producción animal). Es importante resaltar también que los organismos de certificación necesitan cumplir con los requisitos obligatorios relacionados con las competencias de los auditores (Parte II). Este nuevo esquema de documentos también incluye la relación con el módulo voluntario FSSC 22000-Q.

Y aún hay más...

Los organismos de certificación pueden aplicar por una licencia para realizar las auditorías de certificación de FSSC 22000-Q y/o Producción Animal. Se aplica el procedimiento estándar.

El reconocimiento de la GFSI otorgado a la versión 3, permanece vigente para la certificación de manufactura de alimentos y de materiales de empaque para alimentos. La versión 3.1 para la certificación de alimento para animales, también permanece vigente.

Importante considerar

Tan pronto como se efectúen algunas auditorías piloto, se pondrá en marcha el proceso de aceptación de entidades acreditadoras. En este periodo de transición, los organismos de certificación tienen la opción de emitir dos tipos de certificados, esto es:

1

Un certificado de FSSC 22000-Q (FSSC 22000 e ISO 9001:2008 en conjunto) sin acreditar (Dado que el Módulo Q no ha sido aceptado aún por los organismos de acreditación).

2

Dos certificados, uno para FSSC 22000 (Certificado ordinario, el cual está acreditado) y ni para FSSC Quality sin acreditar. Los certificados deben estar vinculados, por ejemplo, por medio del número de certificado.

Nota: FSSC Quality es un nombre utilizado para indicar que el certificado que fue emitido para el módulo FSSC-Q pero está separado del certificado acreditado FSSC 22000.

Cuando la transición concluya, es preferible la emisión de un solo certificado, que cubra tanto incuidad como calidad.

En caso de cuestiones adicionales, sientanse libres de contactarnos.

José del Toro
FSMS Auditor

NUEVOS CLIENTES

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

www.globalstd.com

Cables de Transmisión de México S. de R. L. de C.V.

ORTED S.A. de C.V. Jalisco

Herpons continental S.A. de C.V. Litoplas MR

Elaboradora y Comercializadora de Productos de Aseo S.A. de C.V. (SUPERGEL)

AJEMEX S.A. de C.V. (Planta Puebla)

Celebrando el Buen Comer S.R.L. de C.V.

Convertidora Industrial S.A.B. de C.V.

Spray Coating Technologies, S.A. de C.V.



GlobalSTD
CERTIFICATION



CURSOS DE CAPACITACIÓN

JUNIO

Auditor Interno HACCP	8-10	GDL
Auditor Interno Sistemas Integrados	8-11	QRO
Requerimientos ISO 20000	12	DF
Auditor Interno OHSAS 18001:2007	15-16	QRO
Requerimientos FSSC 22000	18-19	GDL
Auditor Interno ISO 14001:2004	22-23	GDL
Análisis de Datos y Solución de Problemas	22-23	GDL
Auditor Interno FSSC 22000	22-24	MTY
Core Tools	22-25	IPTO
C-TPAT	25-26	GDL
Requerimientos ISO 9001:2008	29	GDL
Taller de Herramientas para la Solución de Problemas	29-30	QRO

JULIO

Requerimientos ISO 14001:2004	1	MTY
Taller Draft ISO/FDIS 9001:2015	1-2	DF
Auditor Interno ISO 22000:2005	2-3	GDL
Taller Kaizen	3	DF
Requerimientos ISO 9001:2008	6	GDL
PAS 096 (Prevención del Bioterrorismo y Seguridad de los alimentos)	6	DF
Requerimientos SA 8000:2008	6-7	MTY
Auditor Interno ISO 9001:2008	7-9	GDL
Requerimientos HACCP	13-14	MTY
Auditor Interno SQF	13-16	IPTO
Auditor Interno SQF	14-17	GDL
Auditor Interno ISO 27000:2013	20-22	GDL
Auditor Interno ISO/TS 16949:2009	27-28	GDL
Auditor Interno Sistemas Integrados	27-30	SALTILLO



CONSULTA EL CALENDARIO ANUAL AQUÍ

FUNDACIÓN

RM
RAFA MÁRQUEZ



Educación 

En Fundación Rafa Márquez combatimos el índice de deserción escolar y el rezago educativo causado por diferentes problemáticas, económicas, familiares y sociales.

Sumate a nuestra causa, informes:

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



Facebook.com/FundacionRafaMarquez



Twitter.com/RMfundacion

www.rafam Marquez.org