



GlobalSTD
MAGAZINE

ENTREVISTA LALLEMAND

*Primer organismo certificado
en FSSC-Q a nivel mundial*

Entrevista IMAG

*Inulina y Miel
de Agave*

ISO Survey 2014

*ISO 22000 & ISO 9001
en el mundo*

Entrevista GAP

*Distribuidora química
y hospitalaria*

VISITA NUESTRAS **REDES SOCIALES**



GlobalSTD[®]
CERTIFICATION

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



- f GlobalStd
- 🐦 @globalstd
- +GlobalStd
- ▶ globalstandards
- 📺 Global Standards
- 📌 GlobalSTD

www.globalstd.com



Global Standards ha terminado un año más de retos alcanzables, gracias a la colaboración de toda nuestra gente y principalmente al apoyo que nos siguen brindado nuestros clientes actuales y aquellos nuevos que han puesto la confianza en nosotros; es por ello que en 2016 mantenemos el compromiso de duplicar nuestros esfuerzos para mejorar constantemente nuestro servicio y la calidad técnica de nuestra auditorías y capacitaciones.

El tema de las certificaciones sigue creciendo en nuestro país siendo uno de los requerimientos entre partes interesadas para hacer negocio; como mínimo el mercado pide una certificación que garantice que la organización está comprometida con la calidad, inocuidad, medio ambiente, entre otras; es por ello que nuestra Firma está direccionando esfuerzos para proveer al mercado información y capacitación técnica veraz, así como emisión de certificados oportunos.

Empresas de México han participado de manera importante en la certificación inicial de nuevos esquemas de certificación tanto en calidad como inocuidad y es el caso de la empresa Lallemand México S.A. de C.V., quién es la primera organización certificada a nivel mundial en el esquema FSSC 22000 y Modulo Q; es decir el esquema establecido por la fundación internacional FSSC para las certificaciones integradas de inocuidad y calidad, las cuales son denominadas como FSSC para requerimientos de inocuidad y Modulo Q relacionado con requerimientos de calidad. Es un orgullo para nuestra Firma de Certificación el ser nominada por parte de la fundación internacional FSSC como la primer firma de certificación que audita a nivel mundial los requerimientos del modulo Q.

Asimismo como siempre lo hemos publicado, nos complace felicitar a través de este medio de comunicación electrónico a las empresas que ya han logrado y mantenido una certificación en relación a la calidad, inocuidad y medio ambiente, entre otras; asimismo aquellas organizaciones que están en proceso de alcanzar su certificación. Estamos seguros que al implementar y certificar sus sistemas, las empresas están contribuyendo a mejorar la cultura de los sistemas y por consecuencia a facilitar la apertura de oportunidades de negocio donde las certificaciones se mantienen como un requisito.

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


Atentamente
Miguel A. Romero
Director GlobalSTD



Entrevista
*Inulina y
Miel de Agave*

5



Entrevista
Lallemand

8



Entrevista
GAP

12



Infografía
*ISO Survey
2014*

16

DIRECTORIO

Director
Miguel A. Romero

Editor
Irma Corona

Publicidad
Miguel Piña

Diseño
Edgar Hernández

COMITÉ DE IMPARCIALIDAD
Celina Zambrano / Universidad de Guadalajara
Sector Educación

Fernando Guzmán / CIAJ
Berenice López / AMCHAM
Asociaciones Industriales

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 / Omniflora Manufactura
Manuel Garibay / GDF Suez
Adrián Luna / DAMSA – Tecno Human
Representantes de la Industria

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

Diego Ayala / Gerente Técnico.
Verónica Plata / Gerente de Operaciones.
Cordinación de área técnica

Irma Corona / Líder de Servicio al Cliente.
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.



ENTREVISTA

INULINA Y

MIEL DE AGAVE

CERTIFICADA EN FSSC 22000



Ing. César Asencio Jimenez
Director General
Inulina y Miel de Agave

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

INULINA Y MIEL DE AGAVE Certificación FSC 22000

Inulina y Miel de Agave se fundó en 2005, con un grupo de empresarios alteños, los cuales tenían la visión de transformar su materia prima, que era el agave; ellos decían que no querían hacer únicamente la producción de Tequila, que buscaban la fabricación de alimentos saludables, alimentos que fueran para el bien de la salud.

El jarabe de agave es un edulcorante natural, orgánico que extraemos del agave azul, este producto viene a sustituir muchos azúcares, muchos edulcorantes artificiales, buscamos darle un beneficio al consumidor final, teniendo un índice glucémico bajo. Prácticamente no tiene conservadores, no tiene saborizantes, es un producto que puede consumir desde un bebé hasta un anciano, el producto lo puedes usar tú desde cereales, jugos, licuados, en lo que tú quieras endulzar, en lo que tú quieras consumir. El producto actualmente lo encontramos en mermeladas, en barras de cereal, lo encontramos hasta en cervezas.

La inulina de agave azul es una fibra soluble, la extraemos 100% del agave azul, nos ayuda mucho para nuestro

aparato digestivo, este producto se ha usado mucho en barras, lo usamos mucho en fibras, en alimentos adicionados con fibra, lo usamos también como sustituto de grasa en la parte de los helados, en vez de utilizar grasas en los helados ponemos fibra y lo volvemos un alimento funcional, lo hacemos también como un alimento prebiótico el cual va a alimentar nuestra flora intestinal de manera selectiva.

Del producto que actualmente hacemos el 95 - 98% es mercado de exportación, principalmente tenemos el mercado americano, tenemos europeo, tenemos japonés, algo de Sudamérica también, pero no, desafortunadamente, el mercado mexicano aunque actualmente le hemos estado invirtiendo mucho a este mercado, como que apenas lo está conociendo el producto.

FSC 22000 Motivos de la certificación

Los aspectos por los que tomamos la decisión para certificarnos, uno fue que nuestros clientes nos requerían una certificación que tuviera más reconocimiento a nivel mundial, ellos nos ayudaron a la toma de decisiones en lo que fue la parte de la certificación, y otro tema importante fue que uno de nuestros proveedores de botella nos regaló un curso en Chicago, en donde fuimos a conocer lo que fue implementación, el conocimiento de implementación de la norma FSC 22000 y nos dimos cuenta que esta norma se adaptaba mucho y era lo que nosotros buscábamos y este curso lo tuvimos prácticamente en noviembre del 2014, y dijimos tanto mi compañero y yo que íbamos a ese curso, que ese era el siguiente objetivo de nuestra planta, el hecho de buscar la certificación en FSC 22000.

LOGRO DE LA CERTIFICACIÓN

Uno de los grandes retos, yo creo que era que todo nuestro personal entendiera hacia donde íbamos, que ellos conocieran cual era el objetivo de la empresa y que ellos al final de cuentas se dieran cuenta del por qué buscar esa certificación. El hecho de nosotros decirles a ellos que *"va, vamos por la FSSC 22000"*, pues que supieran qué es esa norma, qué cambios iba a haber, qué debíamos de hacer en esos cambios y a final de cuentas que todos fuéramos hacia el mismo rumbo.

RECOMENDACIÓN Empresas en busca de certificación

Que ellos primero se evalúen, hagan una autoevaluación de su sistema, si hay cosas que todavía faltan o que no las tienen pues que trabajen en ello muy duro porque al final de cuentas esta certificación a nosotros nos ha abierto la puerta a grandes empresas, las cuales como requisito inicial solicitan la certificación para seguir el proceso. Muchas veces estas certificaciones son limitantes para poder seguir creciendo tanto en el mercado nacional, como en mercados internacionales y pues por otro lado también te da la tranquilidad y la seguridad que el sistema que tienes implementado realmente funcione, y que realmente ves el fruto de toda la documentación que se lleva en una empresa, de todos los procedimientos, las metodologías, los sistemas y todo eso al final de cuentas te da un resultado positivo.

CERTIFICACIÓN CON GLOBAL Experiencia, comentarios

Desde la atención al cliente hasta los auditores y todo, fueron muy responsables, fueron muy objetivos, en lo cual si algo lo teníamos mal pues bueno no nos decían que estaba bien, simplemente hay que corregir, hay que modificar, hay que hacer lo que tengamos que hacer, pero a final de cuentas con ellos estuvimos en una parte importante desde las auditorías, las entregas de los reconocimientos y todo. Fueron muy atentos en todo el servicio y muy amigables en esa parte.



IMAG es una empresa 100% mexicana fundada en 2005 por un grupo de empresarios alteños con más de 50 años de experiencia en el cultivo e industrialización del Agave Azul Tequilana Weber.

Nuestros Productos:

Jarabe de Agave Azul (comúnmente conocido como "Miel de Agave"), es un delicioso endulzante con un rico contenido de fructosa, viscosidad moderada, alta solubilidad y un bajo índice glicémico. Úsalo como sustituto saludable de azúcar, miel de abeja o maple.

La inulina de Agave Azul es una fibra soluble altamente higroscópica y de sabor neutro, que al ser prebiótico, alimenta de manera selectiva la flora intestinal y puede ser utilizada como sustituto de grasas y para dar cuerpo, enriquecer y mejorar la textura o cremosidad de cualquier alimento o bebida.



**ENTR
LAL**





REVISTA LEMAND

PRIMER ORGANISMO CERTIFICADO EN **FSSC 22000-Q** A NIVEL MUNDIAL

Esta empresa se fundó hace 30 años como resultado de mi tesis en una de mis maestrías con el propósito de generar y de producir productos para la industria de la panificación y de los molinos de trigo, estuve 12 años independiente, la empresa originalmente se llamaba Alimentos Framex y en 1997 hice un *joint venture* con la empresa canadiense Lallemand con sede en Montreal y a partir de ese año a la fecha somos parte de una empresa multinacional donde la primer actividad es la actividad de levaduras y bacterias y productos de panificación.

EVOLUCIÓN DEL MERCADO

Materia prima, tendencias, procesos.

Sí ha habido una evolución en la parte del mercado, hace 30 años la gran mayoría del trigo era de origen nacional con cierta calidad que satisfacía a la demanda interna, sin embargo, a través después de nafta, el mercado agrícola cambió en México y hoy día más del 50% - 60% del trigo se importa; eso significa que la calidad del trigo es diferente, la calidad de la harina es diferente y los métodos de panificación también han variado, entonces nos hemos tenido que adaptar, ya que hacemos ingredientes para esta industria, hemos tenido que adaptar nuestras formulaciones según las variedades de trigo, según las variedades de harina y según los productos que hoy nos demandan los consumidores.



*Ing. Carlos Aguirre Acosta
Director general, Lallemand
México.*

FSSC MÓDULO Q Motivo de la certificación.

Nosotros a partir de 1997 comenzamos con los programas de certificación, desde ISO 9001, luego Buenas Prácticas de Manufactura, posteriormente nos certificamos en AIB, y bueno hoy día los programas de inocuidad, todo el programa HACCP, nuestros clientes son más demandantes, entonces hemos tenido un plan de mejora y cada año nos ponemos una meta con el fin de, precisamente, ir a la cabeza, ir en el liderazgo en nuestro sector; creo que el hecho de poder ser el número uno nos lleva a un nivel de diferenciación con respecto a nuestros competidores, no solamente del mercado nacional, sino del mercado internacional, y nos ubica como una empresa madura, una empresa que está dentro de un programa de superación y de mejora continua en el cual queremos seguir destacando.

*Ing. Carlos Aguirre Acosta
Director general, Lallemand México*

LOGRO DE LA CERTIFICACIÓN Dificultades y retos.

Yo creo que la sensibilización que pudimos estar haciendo desde el punto de vista de que cada una de las actividades que se realicen tienen una consecuencia, en primera instancia en la calidad, en la inocuidad de los productos, y en segunda en la salud de nuestros propios clientes, ha hecho que nuestro personal se integre perfectamente a todos los principios y preceptos de la norma y esto nos haya, en primera instancia, se haya presentado como un reto, y en segunda se haya facilitado el trabajo; porque aunado a esto, tuvimos que trabajar con ellos con toda la cuestión documental que afortunadamente no fue una dificultad, sino un ajuste que tuvimos que hacer, sobre todo porque ya veníamos de una certificación ISO 9001:2008 y sobre todo que habíamos tenido ya también algunas auditorías provenientes de instituciones como el American Baking Institute, en el cual nos habían estado verificando las Buenas Prácticas de Manufactura, entonces la

Mira la entrevista aquí

Link a video 

cuestión de los prerrequisitos ya los habíamos estado trabajando, habíamos tenido ya la documentación, sin embargo la dificultad fue hacer la integración de los dos sistemas, el de calidad e inocuidad. Uno de los retos importantes que tenemos al día de hoy es optimizar el uso de los recursos, optimizar nuestras utilidades, y sobre todo que el sistema como tal, de calidad e inocuidad, nos ayude a mejorar la gestión de la empresa.

RECOMENDACIÓN

Empresas en busca de certificación.

Es importante que cada uno de los líderes que se encuentra al frente de las organizaciones, trabaje en modelar el comportamiento de los empleados porque de alguna manera eso va a permitir que cuando ellos estén en sus áreas de trabajo, estén trabajando sobre los principios y las políticas que se establezcan; esto va a impactar mucho porque no necesariamente tienes que estar en el área para que las cosas sucedan.

Aquí lo importante es que una vez establecido el

sistema, funcione como tal y puedas estar tranquilo de que el personal está haciendo lo que le corresponde en cada una de sus áreas, entonces cuestiones de cultura, liderazgo y la cuestión de modelar con el ejemplo es mucho muy importante.

CERTIFICACIÓN CON GLOBALSTD Experiencia, comentarios.

El trato que nos han brindado, el apoyo que nos han brindado ha sido muy bueno, creo que estoy muy satisfecho con esto y sabemos que de manera conjunta en las siguientes auditorías de seguimiento vamos a lograr mejoras en ambas partes porque, en principio tenemos que el sistema FSSC 22000 Q es un nuevo esquema y seguramente tanto GlobalSTD como nosotros vamos a tener oportunidades de mejora y eso es lo importante. Como experiencia, ha sido excelente, como servicio ha sido oportuno y trato personal muy muy bueno, agradezco mucho todo el apoyo que nos han brindado.

*Ing. Francisco Román Ortega
Director de planta, Lallemand México*

LALLEMAND



¡Tu éxito, es nuestro éxito!
Te ofrecemos lo mejor en levaduras, mejorantes
y mucho más... para un producto de alta calidad.

Fundidores Mz. 1 L. 13., Fracc. Industrial Xhala, C.P. 57714, Cuautitlán Izcalli, Estado de México. Tel. (+ 52 55) 2620-5300

Lada sin costo: 01 800 710 4856

www.lallemandmexico.com



Essential® Fresh

LevaReal



Instaferm® Dorada



VITES
Polvos para Hornear



Anchor Yeast

Instaferm® ROJA



ENTREVISTA GAP

Distribuidora química y hospitalaria (GAP) S.A. de C. V. es una empresa mexicana joven y emprendedora, dedicada a la distribución y comercialización de reactivos, material hospitalario y equipos para laboratorio clínico, laboratorio de biología molecular, veterinario e industrial y la fabricación de productos para laboratorio.



GAP inició en 2004 enfocado hacia un mercado veterinario, centros de investigación y venta de escuelas; en realidad era una empresa familiar, y bueno a lo largo de los años y en función de cómo ha venido cambiado el mercado, tomamos la decisión de enfocarnos hace un par de años hacia la parte del diagnóstico clínico y diagnóstico molecular, formando una empresa que se dedica a la integración de soluciones para los laboratorios.

Nosotros nos hacemos responsables del servicio integral de esos laboratorios, desde la toma de la muestra hasta la impresión del resultado, con la idea de que el cliente no se tiene que preocupar absolutamente de nada. Es decir, nosotros podemos integrar alrededor de 100 proveedores haciéndonos responsables desde las adecuaciones de las áreas, si necesitamos instalaciones eléctricas, agua, drenaje, todo eso es responsabilidad de nosotros; el cliente no se tiene que preocupar más que de procesar, de validar sus resultados y dar una atención y servicio personalizado al paciente; es uno de los objetivos que compartimos, que el paciente esté bien atendido y que tenga un diagnóstico oportuno y de calidad para que el médico le pueda dar un tratamiento preciso y pueda tener una calidad de vida mejor.

ISO 9001:2008 Motivos de la certificación

El hecho de tener una empresa familiar implicaba poder tener vicios en la compañía, y eso es lo que yo quería evitar. Uno de los aspectos que me llevó a poder corregir el hecho de trabajar con puros amigos, de que no se crearan vicios, mañas, etcétera, fue el hecho de tener un sistema de gestión de calidad en donde pudiéramos tener bien definidos los procesos, bien marcadas las responsabilidades y las obligaciones de cada uno de los departamentos, que pudiéramos tener un sistema de gestión de calidad muy bien definido que nos pudiera llevar a tener los resultados que hoy estamos teniendo en la compañía.



Nuestros servicios



Ventas de Soluciones para Laboratorio



Consultoría y Servicios de Capacitación



Ingeniería y Servicio Técnico



Diagnóstico Molecular



Servicios Integrales para Bancos de Sangre



Servicios Integrales para Laboratorios Clínicos



Logística y Distribución de Productos para la Salud



Prol. Pino Suárez #1039 int. 5
Col. Zapopan Centro
45100 | Zapopan, Jalisco



01 331 812 9903 – 06



call.center@grupogapmexico.com.mx



Jesús Ortega Martínez
Director

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

Logro de la certificación Dificultades de implementación

Es complicado no tener los procesos definidos, el que la gente entendiera, el que la gente tuviera que acoplarse o alinearse a tener que cumplir procesos, a tener que dejar esos vicios, tener que dejar las maneras en las que antes se trabajaba sin tener un control, sin tener una definición en cuanto a hasta dónde llegar o hasta dónde es mi responsabilidad para poder conseguir y hacer las cosas.

Principal reto a seguir tras la certificación

El principal reto es poder continuar con el sistema de gestión de calidad; que realmente el sistema sea una herramienta que nos permita y que nos ayude a poder seguir teniendo los resultados que hoy estamos teniendo; para mí es un compromiso personal como director, y así lo he hecho saber a todo el personal; que tiene que ser el sistema algo que en realidad se ejecute,

algo que en realidad rija los procesos, que no sea solamente un compromiso que ya se cumplió en este momento sino que sea un proceso que se lleve a cabo día a día.

Recomendación a empresas en busca de la certificación

Yo creo que no tienen que pensarlo, yo no lo veo como un desembolso, sino como una inversión; a nosotros no nos costó realmente mucho el desembolsar o el tomar la decisión de certificarnos, yo creo que fue lo mejor que pudo haber sucedido; yo les diría a las empresas: ¡háganlo! no tarden mucho en tomar la decisión, y lo más importante es que valoren a la gente, valoren a las personas que están en mandos medios, apóyenlos a que la gente esté convencida, si ustedes logran el poder conjuntar y el poder alinear los diferentes departamentos, van a poder conseguir las cosas de una manera más rápida.



“ El principal reto es poder continuar con el sistema de gestión de calidad; que realmente el sistema sea una herramienta que nos permita y que nos ayude a poder seguir teniendo los resultados que hoy estamos teniendo. ”

Certificación con GlobalSTD Experiencia y comentarios

La verdad es que son personas muy accesibles, son personas muy profesionales que realmente nos marcaron los puntos y nos hicieron las observaciones puntuales en las cosas que deberíamos de corregir; nos hicieron recomendaciones muy precisas que nos ayudaron, obviamente y que no habíamos visto, en cosas que no nos habíamos percatado que teníamos que hacer modificaciones.



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



ESTADÍSTICA DE CERTIFICADOS ISO EMITIDOS EN 2014



ISO 9001 SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
ESTADÍSTICA DE CERTIFICADOS EN 2014



AMÉRICA NORTE
2013 48,579
2014 50,533



AMÉRICA CENTRO Y SUR
2013 52,466
2014 50,256

TOP 10 SECTORES INDUSTRIALES CON MÁS CERTIFICACIONES

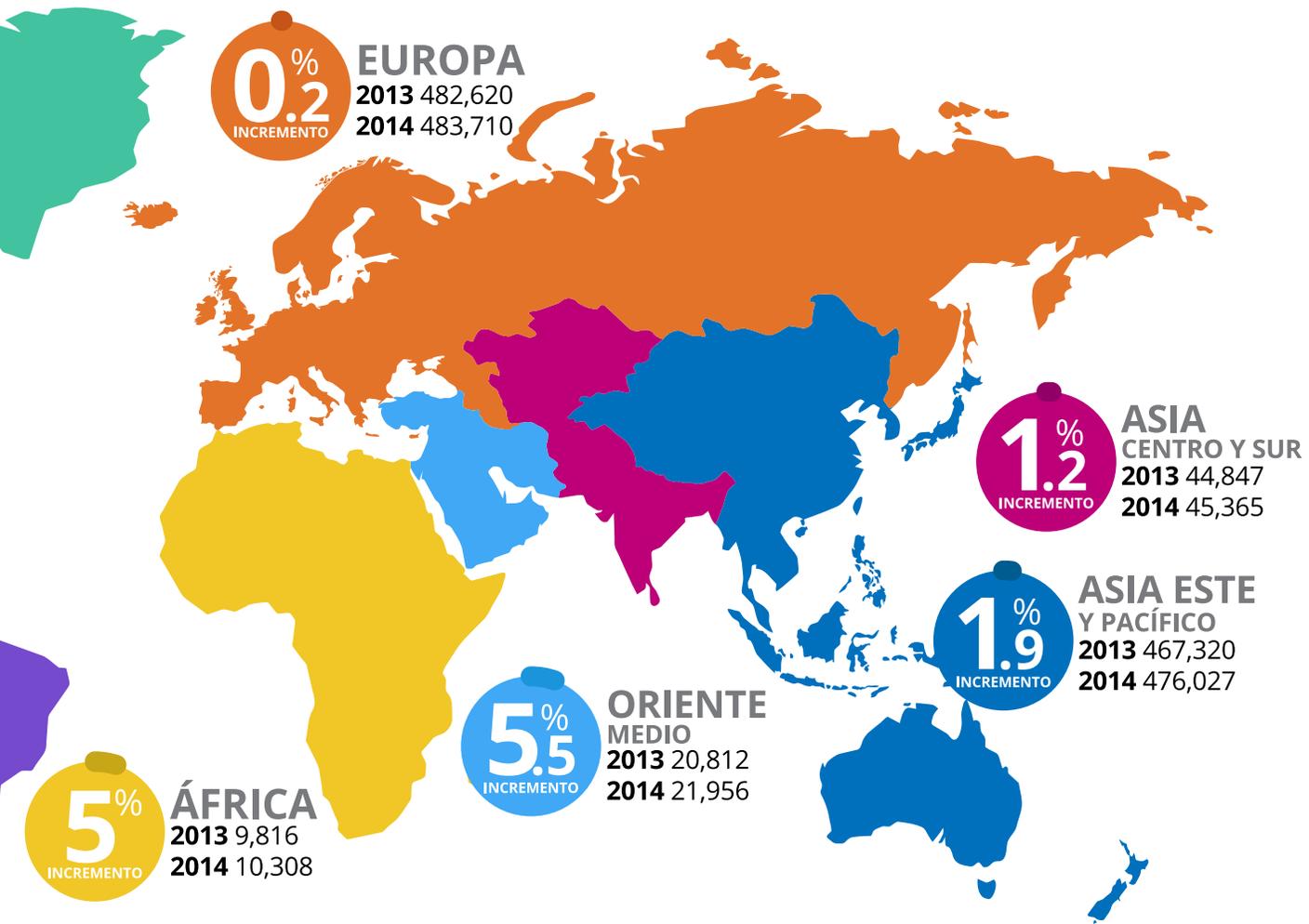
METALES BÁSICOS Y PRODUCTOS METÁLICOS	118,272
EQUIPO ELÉCTRICO Y ÓPTICO	86,523
CONSTRUCCIÓN	76,862
REPARACIÓN DE VEHÍCULOS DE MOTOR MAYOREO Y MENUDEO	73,676
MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO	64,699
OTROS SERVICIOS	57,860
PRODUCTOS DE PLÁSTICO Y CAUCHO	45,674
SERVICIOS DE INGENIERÍA	38,694
QUÍMICOS, PRODUCTOS QUÍMICOS Y FIBRAS	33,432
PRDUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO	31,182

ISO Survey

Cada año llevamos a cabo una encuesta de las certificaciones de nuestras normas de sistemas de gestión. La encuesta muestra el número de certificados válidos de las normas de gestión ISO (tales como ISO 9001 e ISO 14001) reportados en cada país, cada año.

La fluctuación en el número de certificados de un año a otro se debe principalmente a la variabilidad en la respuesta de los organismos de certificación individuales. A pesar de nuestros mejores esfuerzos para mostrar resultados consistentes, esto no siempre es posible, ya que no podemos garantizar el mismo porcentaje de participación.

ISO no realiza certificaciones. Las organizaciones en busca de obtener la certificación de una norma ISO deben ponerse en contacto con un organismo de certificación independiente. La Encuesta ISO cuenta el número de certificados expedidos por los organismos de certificación que han sido acreditados por los miembros del Foro Internacional de Acreditación (IAF).



Crecimiento anual en %

TOP 10 PAISES CON MÁS CERTIFICACIONES

CHINA	342,800
ITALIA	168,960
ALEMANIA	55,363
JAPÓN	45,785
INDIA	41,016
REINO UNIDO	40,200
ESPAÑA	36,005
USA	36,005
FRANCIA	29,122
AUSTRALIA	19,731

TOP 10 PAISES CON MAYOR CRECIMIENTO

ITALIA	9,215
AUSTRALIA	6,608
CHINA	5,767
BELARÚS	2,833
MÉXICO	2,538
TURQUÍA	1,794
CANADÁ	1,277
COLOMBIA	1,146
PORTUGAL	965
ESLOVAQUIA	713



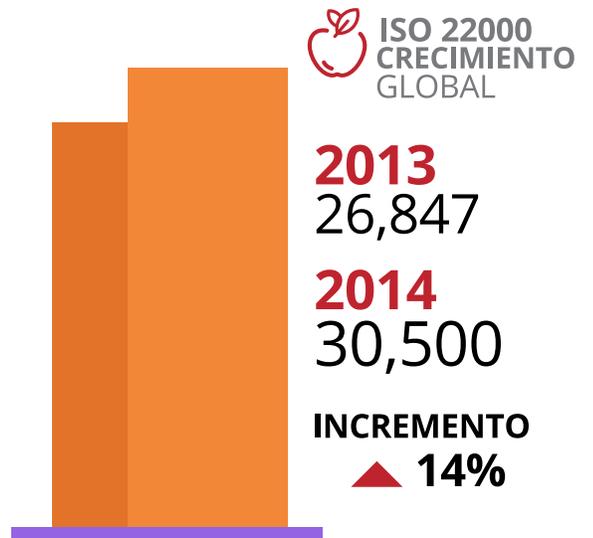
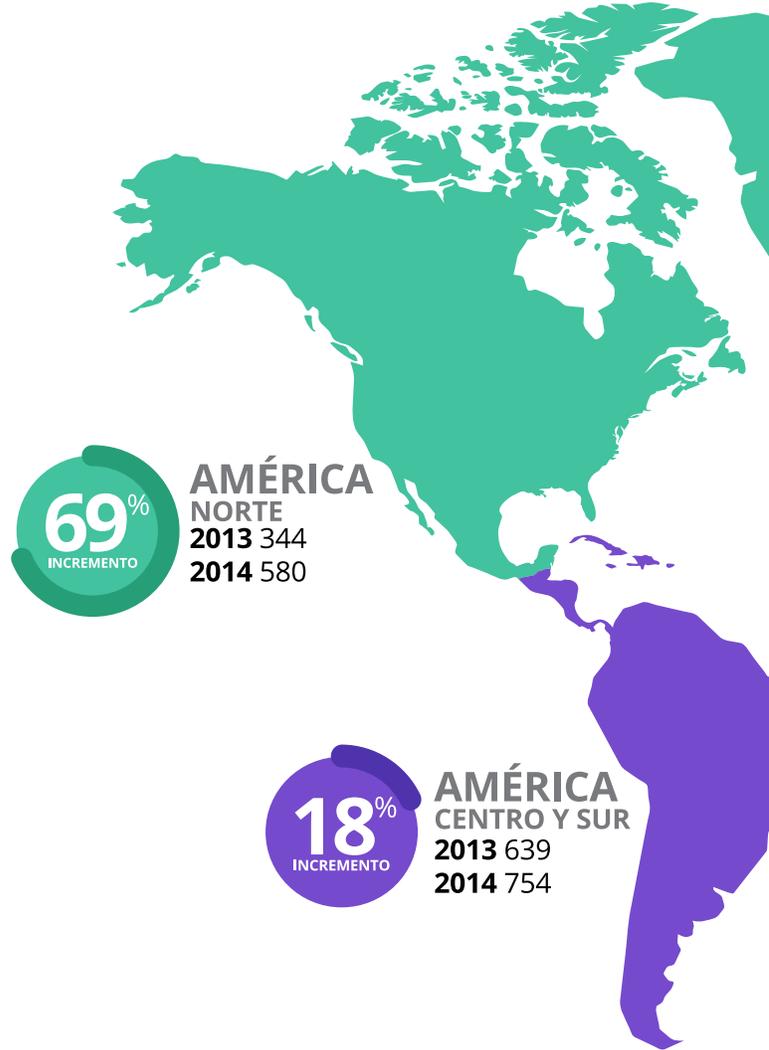
ISO Survey 2014

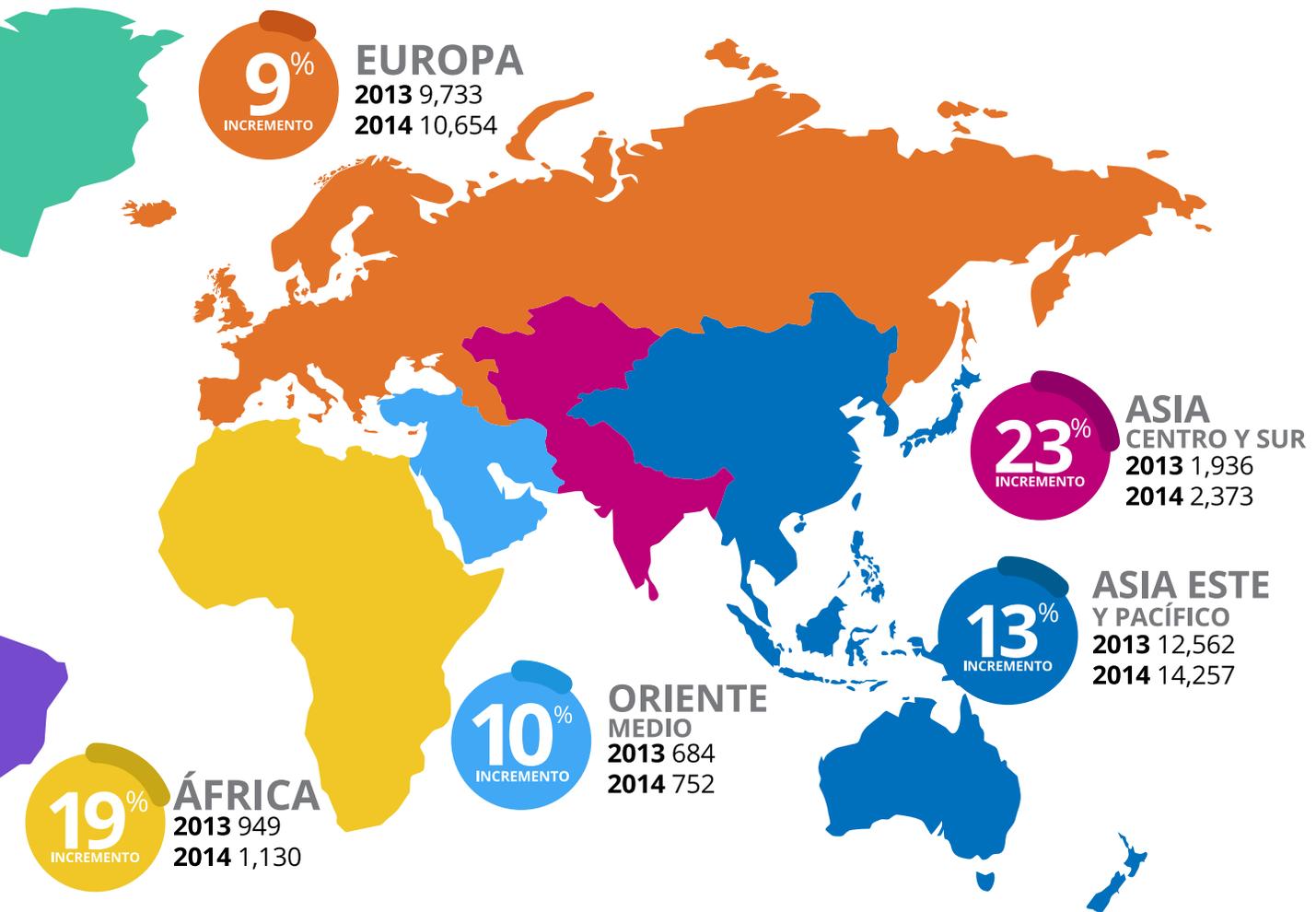
Con 1 609 294 certificados emitidos en todo el mundo en 2014, un poco más que el año anterior, la última edición demuestra un crecimiento moderado para casi todas las normas de sistemas de gestión ISO cubiertas por la encuesta, lo que confirma las tendencias observadas en los últimos dos años.

Esta estabilización del mercado es, sin embargo, compensada por tres grandes protagonistas que exhiben un crecimiento más sostenido. Aunque menos impresionante que en años anteriores, la norma **ISO 50001** para la gestión de la energía muestra una tasa de crecimiento del 40%, liderado una vez más por Alemania, responsable del 50% de los 6 778 certificados reportados. Del mismo modo, el estándar de gestión de alimentos **ISO 22000** sigue ofreciendo un rendimiento fiable con una tasa de crecimiento del 14%, mientras que la norma **ISO 16949** para el sector automotriz muestra una acelerada progresión con un encomiable 8%, lo que indica que la recuperación económica en la industria automotriz se mantiene.



ISO 22000 SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA ESTADÍSTICA DE CERTIFICADOS EN 2014





Crecimiento anual en %

TOP 10 PAISES CON MÁS CERTIFICACIONES

CHINA	10,212
INDIA	1,817
GRECIA	1,354
ITALIA	1,214
RUMANIA	1,130
JAPÓN	1,043
TURQUÍA	858
TAIPEI	836
FRANCIA	632
POLONIA	626

TOP 10 PAISES CON MAYOR CRECIMIENTO

CHINA	806
ITALIA	433
INDIA	328
TAIPEI	301
JAPÓN	218
AUSTALIA	175
USA	127
RUMANIA	116
TAILANDIA	112
INDONESIA	105

CURSOS DE CAPACITACIÓN

Requerimientos ISO 13485:2003	2 de febrero 2016	México DF
Requerimientos ISO 9001:2015	4 de febrero 2016	Guadalajara
Requerimientos SQF	8 de febrero 2016	Morelia
Requerimientos ISO 22000:2005	11 de febrero 2016	Monterrey
Auditor Interno Sistemas Integrados (ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007)	22 de febrero 2016	Guanajuato
Requerimientos HACCP (Certificado)	25 de febrero 2016	Guadalajara
C-TPAP	25 de febrero 2016	Guadalajara
Análisis del Sistema de Medición (MSA)	29 de febrero 2016	México DF
Auditor Líder FSSC 22000 Integrado (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 & ISO/TS 22002-4:2013) (Certificado)	29 de febrero 2016	Guadalajara
Requerimientos FSSC 22000 Integrado (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 & ISO/TS 22002-4:2013)	3 de marzo 2016	México DF
Requerimientos Legislación Ambiental	7 de marzo 2016	México DF
Auditor Líder Sistemas Integrados (ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 y OHSAS 18001:2007) (Certificado)	7 de marzo 2016	Tijuana
APQP	9 de marzo 2016	Guadalajara
Requerimientos NOM-251-SSA1-2009	10 de marzo 2016	México DF
Requerimientos OHSAS 18001:2007	14 de marzo 2016	Guadalajara
Auditor Interno HACCP	28 de marzo 2016	Morelia
Requerimientos ISO/TS 16949	31 de marzo 2016	Monterrey

CONSULTA EL
CALENDARIO
ANUAL AQUÍ



GlobalSTD se reserva el derecho de cancelar el evento en caso de no reunir un mínimo de participantes.
Sujeto a cambios sin previo aviso.

NUEVOS CLIENTES

ISO 9001:2008

Médica de Occidente S.A. de C.V.

Universidad Politécnica de Guanajuato

Tecnienvases Plásticos S.A. de C.V.

BIO PAPPEL, S.A.B., de C.V. Planta Tepatlán

Inred.com S.A. de C.V.

Alpes Asesores Agente de Seguros y Finanzas

Operadora y Administradora Sports World S.A. de C.V.

Agencia Aduanal Tradelink Pacífico S.C.

Esequiel Vázquez Yáñez GRAGAN Envases de Plástico

ISO 14001:2004

Sílce del Istmo S.A. de C.V.

Casa Cuervo S.A. de C.V.

BIO PAPPEL, S.A.B., de C.V. Planta Tepatlán

PM Packaging (Manufactura de Empaque Peninsular S. DE R.L. de C.V.)

SQF

HomeFree, LLC

Blue Lake Citrus Products

FSSC 22000

DELISOURCE ALIMENTOS S.A. de C.V.

Envases Plásticos Industriales de Guadalajara S.A. de C.V. (Orox-Co)

Qualtia Alimentos Operaciones, S. de R.L. de C.V. Nuevo León

Productos SANE de Chapala, S.A. de C.V.

Suacrolig S.A.P.I. de C.V.

BIO PAPPEL, S.A.B., de C.V. Planta Tepatlán

VIMIFOS, S.A. de C.V. Planta Obregón

CROWN Envases México, S.A. de C.V.

SERVICIO YORCH

ISO 22000:2005

VIMIFOS, S.A. de C.V. Planta PREMIX El Santo, Jalisco

VIMIFOS, S.A. de C.V. Planta PAES El Santo, Jalisco

PM Packaging (Manufactura de Empaque Peninsular S. de R.L. de C.V.)

www.globalstd.com

VISITA NUESTRA GALERÍA,
DONDE PODRÁS ENCONTRAR IMÁGENES
DE LAS ENTREGAS DE CERTIFICADOS.



10 AÑOS DE PONERLE PASIÓN A LA VIDA

FUNDACIÓN RAFA MÁRQUEZ

NUTRICIÓN · EDUCACIÓN · DEPORTE



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