



GlobalSTD
MAGAZINE

EL GRAN CHAPARRAL

Certificados en HACCP

HARPC HAZARD ANALYSIS AND RISK BASED PREVENTIVE CONTROL

Por : Alba Castro

2016

**AÑO INTERNACIONAL
DE LAS LEGUMBRES**

INFOGRAFÍA POR LA FAO

VISITA NUESTRAS **REDES SOCIALES**



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



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

www.globalstd.com



La situación actual en nuestro país nos exige estar preparados para mantenernos activos en un ambiente competitivo; actualmente los requerimientos establecidos por los diferentes países alrededor del mundo obligan a demostrar que los procesos de producción en la industria y los procesos relacionados con la cadena de suministro están controlados y administrados conforme a requerimientos nacionales e internacionales. Las certificaciones de los sistemas de calidad e inocuidad han mantenido un crecimiento constante debido a que han sido consideradas como un requerimiento mínimo para hacer negociaciones con clientes en cualquier parte del mundo.

Actualmente la iniciativa global de seguridad alimentaria a nivel mundial por sus siglas en inglés GFSI (Global Food Safety Initiative), ha desarrollado un programa alcanzable para las pequeñas y medianas empresas que aún no logran una certificación con reconocimiento internacional llamado Programa Global Markets, con enfoque de desarrollar a todos esos proveedores que son parte de la cadena de suministro, los cuales puedes elegir ser evaluados bajo los criterios de un nivel básico o si así lo deciden bajo los criterios de un nivel intermedio, cada organización y/o proveedor conforme a su estructura, nivel de implantación de su sistema de inocuidad y cumplimiento con los requerimientos de este programa tomara su decisión al respecto.

Conforme a lo anterior podríamos decir que ya no hay excusas para cumplir los requerimientos internacionales de certificación ya que existen esquemas aplicables a cada tipo de industria, simplemente cada organización deberá investigar y seleccionar el esquema más conveniente conforme a los requerimientos de sus clientes; tratando de elegir de preferencia los esquemas reconocidos a nivel internacional por la GFSI.

Nuestra Firma felicita a través de nuestra revista digital a las empresas que ya han logrado su certificación en sistemas de calidad e inocuidad, asimismo felicitamos a los proveedores y/o organizaciones que están en proceso de lograr dicha certificación.

Como siempre solo nos queda hacer 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 mejorar el conocimiento.



Atentamente
Miguel A. Romero
Director General GlobalSTD



Entrevista
El Gran Chaparral

5



Infografía
Año intl. de las leguminosas

10



Artículo
HARPC HAZARD

8



Clientes nuevos

13

DIRECTORIO

Director General
Miguel A. Romero

COMITÉ DE IMPARCIALIDAD
Celina Zambrano / Universidad de Guadalajara

Editor
Irma Corona

Fernando Guzmán / CIAJ
Susana Aceves / CNEC

Publicidad
Miguel Piña

Benito Flores / Dirección General de Auditoría Interna de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas

Diseño
Edgar Hernández

Alma Raygoza / Global Business

Jesús García / Heinz México

Jesús Vergara / Director Área Técnica
Diego Ayala / Gerente Técnico
Verónica Plata / Dirección Administrativa
Robert Gaitán / Gerente Comercial

Irma Corona / Líder de área técnica

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 EL GRAN CHAPARRAL

CERTIFICADA EN HACCP



Rogelio Velázquez Sánchez
Gerente general
de planta.

EL GRAN CHAPARRAL Certificación HACCP

En el año de 1995 nace la inquietud de los socios de incursionar en el sector de la carne, como la empresa tiene el giro también de la producción del cerdo, dijeron: *vamos a intentar*, se abrió una cochera ahí en Guadalajara y se mataban los cerdos en el rastro municipal; se empezó a comercializar carne; posteriormente dijeron: *vamos a hacerlo en forma*, y se concretó la construcción del obrador aquí en Tepetitlán hacia el año de 1997 con la certificación, tipo inspección federal.

Relacionado con la búsqueda de nuevos clientes, vemos que hay oportunidades, estamos viviendo en un mundo globalizado, y hay oportunidades en algunos otros lados que necesitas tener un sistema de certificación con equivalencia en EUA por ejemplo, vemos que hay oportunidades en el extranjero entonces obviamente necesitamos contar con un

sistema equivalente que sea aceptado, reconocido a nivel internacional para nosotros ahora sí poder dar el siguiente paso hacia la búsqueda de otros mercados.

Inicialmente hablar de un sistema de certificación te causa un poquito de temor porque crees que es solamente para empresas transnacionales o muy grandes a nivel nacional, y no, nos dimos cuenta que es un sistema alcanzable para todo tipo de empresas que quieran dar ese paso, que si están convencidos los directivos en que su empresa se diferencie, es el primer paso; tienen que trasladar eso a sus empleados y las cosas se van dando en automático. Cambia mucho el panorama, el temor que teníamos antes con la confianza que tenemos ahora.

El principal reto para productos El Gran Chaparral de ahora en adelante es mantenernos en el nivel al que hemos llegado, porque lo difícil no es llegar, lo difícil es mantenernos.

Queremos todavía más retos de estos, necesitamos estar avanzando y no conformarnos con lo que hemos alcanzado porque vemos que tenemos potencial para más.

Lo que yo le recomiendo a las empresas que busquen una certificación es que primero analicen si están dispuestos a cambiar su mentalidad y la mentalidad de los suyos, que no le tengan miedo, la certificación se puede dar, pero si lo ven como una certificación que solamente los empleados deben alcanzar, primero deben cambiarse el chip los directivos, que tengan bien claro que una

certificación parte de los directivos, de los dueños y que tienen que permearla hacia los empleados, de esta manera es más fácil. Si es así su forma de pensar, su visión de la empresa, que no le tengan miedo, todo se puede alcanzar.

La experiencia con GlobalSTD fue muy agradable porque fue de acompañamiento, muy ameno en el camino donde nos daban la confianza para dar el siguiente paso, de esa manera fue muy fácil para nosotros seguir los pasos que nos indicaban, una experiencia agradable.

Agradecer a GlobalSTD por el acompañamiento, la asesoría y las recomendaciones que nos han hecho y por hacernos partícipes de la certificación.

Mira la entrevista aquí
Link a video 





HARPC HAZARD

ANALYSIS AND RISK BASED PREVENTIVE CONTROL

Por: Alba Castro

La FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) promueve finalmente los controles preventivos para el alimento humano. Comienza a implementarse en septiembre del presente año.

1. Las instalaciones deben implementar el sistema de inocuidad de los alimentos debe incluir un análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos. Los requisitos para un plan de inocuidad son:

A) Análisis de peligros: Los peligros que ya conocemos (físico, químico y biológico) además se considera los radiológicos y aquellos peligros que puedan ser previsible involuntaria y aquellos que se introducen intencionalmente con el fin de obtener una ganancia económica.

B) Controles preventivos: Medidas para asegurar que los peligros pueden ser minimizados o prevenidos.

Ejemplo: controles de proceso, alérgenos, sanidad, controles en la cadena de suministro, retiro del mercado de productos.

C) Supervisión de los controles preventivos: Establecimiento del ¿qué?, ¿cómo?, ¿cuándo? ¿dónde?. Establecer el monitoreo, la verificación, las correcciones y acciones correctivas para prevenir, minimizar o eliminar los peligros identificados.

2. Separa las operaciones empresariales en 2 grupos: primarias y secundarias.

A) Primarias: Dedicadas al cultivo, cosecha y crianza de animales o cualquier combinación de estas actividades y su empaque en el mismo sitio.

B) Secundarias: Empaque de productos en un lugar diferente a la cosecha.



Servicios



3. Programa de cadena de suministro: Se debe contar con un programa vigente de gestión de la cadena de suministro. Este programa debe ser base en riesgos para aquellas materias primas crudas y otros ingredientes a los cuales se les haya identificado un peligro que requiera un control aplicado a la cadena de suministro. Se refuerza la gestión a proveedores, ya que sólo se podrán recibir a proveedores autorizados o temporalmente a aquellos que estén en prueba.

4. Cuando dentro de la cadena de suministro, se cuenta con un control implementado por otra organización (como un cliente u otro procesador). La empresa tendrá que divulgar que el alimento "no fue procesado para controlar (aquí se menciona el peligro identificado)" y tendrá que obtener una garantía por escrito de que su cliente ha aceptado llevar a cabo determinadas acciones.

5. Un intermediario o distribuidor puede realizar las actividades de verificación de proveedores, sin embargo la organización debe revisar y evaluar la documentación de la entidad relacionada con la verificación del control del peligro.

6. Se actualizan las cGMP Current Good Manufacturing Practices.

- A) La educación y capacitación se vuelve obligatoria.
- B) Se requiere que la gerencia que los empleados que manufacturan, procesan, empaican o mantienen alimentos estén calificados y cuenten con la combinación, capacitación y/o experiencia necesaria para desempeñar las tareas asignadas.
- C) Se debe proporcionar capacitación en higiene e inocuidad de los alimentos.
- D) Reforzar las medidas de control y contaminación cruzada por alérgenos.

Fechas de cumplimiento a partir de 1 enero 2016:

- Empresas muy pequeñas (menos de \$1 millón por año) tanto en ventas de alimentos para consumo humano más el valor del mercado para consumo humano manufacturado, procesado, empaicado o almacenado sin venta): 3 años.
- Empresas sujetas a la ordenanza de leche pasteurizada: 3 años.
- Pequeñas empresas (una empresa con menos de 500 empleados a tiempo completo): 2 años.
- Todas las demás: 1 año.

Comencemos el año trabajando en los controles preventivos para nuestra organización y la cadena de suministro.

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

1 Etimología



Legumbre

La palabra legumbre procede directamente del latín *legumen*, *leguminis*, que designaba a semillas comestibles como habas guisantes, lentejas, alubias, etc

2 Legumbres y leguminosas



Leguminosa

hace referencia a aquellas plantas cuyo fruto se encuentra dentro de una vaina.



Legumbre

Subgrupo de la familia de las leguminosas; hace referencia únicamente a la semilla seca.

3 Un antiguo cultivo

Las legumbres han sido una parte esencial de la dieta humana durante siglos.



La producción agrícola de frijoles, garbanzos y lentejas se remonta al 7000 - 8000 a.C.

4 Un ingrediente versátil de larga duración



Las legumbres se pueden almacenar **durante meses** sin que pierdan su elevado valor nutricional, **aumentando la disponibilidad de alimentos entre cosecha y cosecha.**



Un ingrediente clave

en numerosos platos nacionales y regionales como:

- Frijoles cocidos
- Falafel • Daal

5 Parte de la red vital de la biodiversidad



El cultivo intercalado con las legumbres incrementa la biodiversidad vegetal y crea un paisaje más variado para animales e insectos.



6 Fomentan la agricultura sostenible y la protección del suelo



N₂



Como **fijadoras de nitrógeno**, las legumbres pueden mejorar la fertilidad del suelo, mejorando y alargando la **productividad de las tierras agrícolas.**

Datos sorprendentes sobre las
Legumbres
que quizás desconocías

7 Necesitan poca agua

Consumo de agua para producir legumbres en comparación con otras fuentes de proteínas:

1 kg de daal (lentejas o guisantes sin piel)	1 kg de pollo	1 kg de cordero	1 kg de ternera
50 litros	4 325 litros	5 520 litros	13 000 litros

8 Un aliado inesperado frente al cambio climático



La amplia diversidad genética de las legumbres permite seleccionar variedades adaptadas al cambio climático.



Al tener una menor huella de carbono, las legumbres reducen de forma indirecta las emisiones de gases de efecto invernadero.

9 Asequibles y polivalentes



Los agricultores que cultivan legumbres tienen la opción de **consumir y/o vender su cosecha.**



Legumbres como el guandú y el bambara se pueden cultivar en suelos muy pobres y ambientes semiáridos.



Los residuos de cultivos de leguminosas de grano también pueden utilizarse como **forraje animal.**

10 Un poderoso súper alimento

- Cero colesterol
- Alto contenido en **hierro y zinc**
- Ricas en **nutrientes**
- Sin **gluten**



Ricas en **minerales y vitaminas del grupo B**

- Fuente de **proteínas**
- Bajo **índice glicémico**
- Bajo contenido en **grasa**
- Fuente de **fibra**

FELICIDADES



Felicidades a nuestro Director General el Ing. Miguel Ángel Romero por haber sido elegido Consejero Consultor en las Comisiones de Trabajo representando el rubro de Certificaciones en el período 2016 -2017; en la Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco.

¡Enhorabuena y éxito en esta nueva labor!



2 CONGRESO NACIONAL
CALIDAD E INOCUIDAD
ALIMENTARIA

Innovar para competir



GDL. 15-17. NOV. 2016

✉ info@calidadeinocuidad.com [f /calidadeinocuidad](https://www.facebook.com/calidadeinocuidad) [@CNinocuidad](https://twitter.com/CNinocuidad)

www.calidadeinocuidad.com

CURSOS DE CAPACITACIÓN

Requerimientos ISO/IEC 27991:2013 & ISO/IEC 20000-1:2011	7 de abril 2016	Guanajuato
Requerimientos ISO 31000:2009	11 de abril 2016	Guadalajara
Auditor Interno ISO 9001:2015	13 de abril 2016	Guadalajara
Requerimientos ISO 14001:2015	14 de abril 2016	Tijuana
AMEF	10 de abril 2016	□□□□
Auditor Líder FSSC 22000 Integrado (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 & ISO/TS 22002-4:2013) (Certificado)	10 de abril 2016	Guadalajara
Auditor Líder ISO 22000:2005 (Certificado)	10 de abril 2016	Morelia
Requerimientos FSSC 22000 Integrado (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 & ISO/TS 22002-4:2013)	20 de abril 2016	Guadalajara
Auditor Líder Sistemas Integrados (ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 y OHSAS 18001:2007) (Certificado)	20 de abril 2016	Guadalajara
Transición ISO 9001:2015	20 de abril 2016	□□□□□□
Requerimientos PAS 096-2010	20 de abril 2016	Guadalajara
Requerimientos ISO 19011	2 de Mayo 2016	□□□□
Auditor Interno SQF	2 de Mayo 2016	Guanajuato
Auditor Interno ISO 14001:2015	4 de Mayo 2016	Guadalajara
Requerimientos ISO 9001:2015	0 de Mayo 2016	Guadalajara
Auditor Líder ISO 9001:2015 & Análisis de Riesgos (ISO 31000:2009) (Certificado)	0 de Mayo 2016	Guadalajara
Requerimientos ISO/IEC 17025:2005	0 de Mayo 2016	□□□□
Transición ISO 14001:2015	11 de Mayo 2016	□□□□□□
Requerimientos NOM-251-SSA1-2009	12 de Mayo 2016	□□□□
Auditor HACCP (Certificado)	16 de Mayo 2016	Guadalajara
Core Tools (PPAP, MSA, APQP y AMEF)	23 de Mayo 2016	Guadalajara
Requerimientos TL 9000	30 de Mayo 2016	Guadalajara

CONSULTA EL
CALENDARIO
ANUAL AQUÍ 

NUEVOS CLIENTES

ISO 9001

Developer Brigde, S.A. de C.V. (Staffbridge)

Metalmind S.A. de C.V.

COPARMEX IRAPUATO-SALAMANCA
Empresarial de Irapuato S.P.

FORTIPAK S.A. de C.V.

Construcciones y Carreteras S.A. de C.V.
(CONSTRUCARR)

PROCESOS INDUSTRIALES AUTOMOTRICES
DE MÉXICO S.A. de C.V.

Amphenol Optimize de México, S.A. de C.V.
(Amphenol Technical Products International)

Finestra Asesores Financieros

Hospital México Americano

VMS ENERGY DE MÉXICO S. de R.L. de C.V.

Grupo Cespprev S.A. de C.V.

SQF

Freshco Ltd.

Metro Packaging & Imaging Inc.

Industriales de Espumas Plásticas S.A. de C.V.

Conyers Investments, S.A.
Empacadora de Alimentos del Altiplano

GUTMAR TRADING S. de R.L. de C.V.

FSSC, ISO 14000, ISO 9001 & OHSAS

BIO PAPPEN S.A.B. de C.V. MEGAPLANTA TIZAYUCA

ISO 13485

Traumaserice Internacional, S.A. de C.V.

ISO 22000

Quibsa S.A. de C.V.

Grupo Rosetta S.A. de C.V.

NAFTA Frigoríficos S.A. de C.V.

EDULAG S.A. de C.V.

AUROQUIM S.A. de C.V.

QUÍMICOS AM S. de R.L.

EDULAG, S.A. de C.V.

AUROQUIM S.A. de C.V.

QUIMICOS AM S. de R.L. de C.V.

FSSC 22000

Pro-Agro S.A. de C.V.

CROWN Envases México, S.A. de C.V.

SERVICIO YORCH

Manantiales Peñafiel S.A. de C.V. (Planta Tlajomulco)

ACEITERA MEVI MÉXICO S.A. de C.V. (MeviOil)

Miele Campos Azules, S.A. de C.V.

Industrial de Oleaginosas S.A. de C.V.

Descafeinadores Mexicanos, S.A. de C.V.

Optimal Berry S. de R.L. de C.V.

HACCP

Productos El Gran Chaparral S.A. de C.V.

FRIOPUERTO VERACRUZ / Reparación
integral de contenedores S.A.P.I. de C.V.

www.globalstd.com

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



LLEVANDO TU EMPRESA A OTRO NIVEL

La selección de un Organismo de Certificación es una decisión que no se puede tomar a la ligera, recuerde que usted tendrá una relación a largo plazo con él, mínimo por tres años de certificación; es por ello que el enfoque de la auditoría, las interpretaciones y decisiones de su Organismo de Certificación pueden tener un impacto significativo en los resultados de su Sistema y de su Organización.

*Trabaja bajo los más altos
estándares de calidad*



GlobalSTD[®]
CERTIFICATION

CERTIFICACIONES **RECONOCIDAS A NIVEL INTERNACIONAL** A TRAVÉS DE NUESTRAS ACREDITADORAS



Sistema de Gestión
de Calidad
ISO 9001



Sistema de Salud y
Seguridad en el Trabajo
OHSAS 18001



Sistemas de Gestión
de Seguridad Alimentaria
FSSC 22000
ISO 22000
HACCP
SQF



Sistema de Gestión de
Servicios de Tecnologías
de Información
ISO/IEC 20000



Sistema de Gestión
Ambiental
ISO 14001



Sistemas de Gestión para
Seguridad de la Información
ISO 27001



Responsabilidad Social

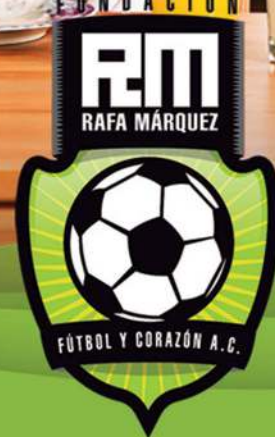
01 800 277 6242

www.globalstd.com



10 AÑOS DE PONERLE PASION A LA VIDA

FUNDACION RAFA MARQUEZ



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