



GlobalSTD
MAGAZINE

CALIDAD **PARA BEBER**

INFOGRAFÍA : TODO SOBRE ISO 14001

¡VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES!

ACERCAMOS A TI EL CONTENIDO MÁS
RELEVANTE DEL MUNDO DE LA CERTIFICACIÓN

Datos de interés | Infografías | Noticias
Casos de éxito | Entregas de certificados | Cursos

www.globalstd.com



Encuentra nuestro contenido en:
[/globalstd](#) y [@globalstd](#)

TODO UN UNIVERSO EN ENVASES



Más de **1,700**
productos diferentes



GDL 01 (33) 31 20 98 01
DF 01 (55) 50 25 76 17

Conoce nuestro catálogo en
www.tecnienvasesSA.com



Atendemos
a toda la república



Aceptamos
tarjetas de crédito



Entrega
a domicilio

Matriz Guadalajara
Calle Montemorelos 164
Col. Loma Bonita CP 45087
Zapopan, Jalisco, México

CEDI DF
Poniente 148 No. 500-B
Col. Industrial Vallejo
CP. 07729 México, D.F.

CONTENIDO

GLOBALTV NEWS Las noticias más importantes del mundo de la certificación.	6
CASO DE ÉXITO ARTÍCULO INNOMEX recibe su certificación en ISO9001:2008.	8
ARTÍCULO DE DIVULGACIÓN La importancia de certificar tu equipo.	9
COLUMNA DE OPINIÓN Alimentos y bebidas: las 10 principales tendencias del 2016.	11
CASO DE ÉXITO ENTREVISTA TECNIENVASES recibe su certificación en ISO9001:2008.	12
INFOGRAFÍA ISO22000 en el mundo.	14
ENTREGAS DE CERTIFICADOS Algunos logros de enero y febrero.	15
CASO DE ÉXITO ARTÍCULO PEÑAFIEL recibe su certificación en FSSC22000.	16
CONOCE MÁS Notas con recomendaciones de interés.	17

COMITÉ EDITORIAL

Edgar Hernández design@globalstd.com
Estefanía López mkt@globalstd.com
Marisol Orozco editorial@globalstd.com

GlobalSTD MAGAZINE es una publicación de Global Standards S.C., Pedro Moreno 1677, Piso 4, Of. 3, Col. Americana, C.P. 44160. Guadalajara, Jalisco. Tel: (33) 3630 4546, Lada sin costo: 01 800 277 6242

COMITÉ DE IMPARCIALIDAD

Celina Zambrano / Universidad de Guadalajara
Fernando Guzmán / CIAJ Susana Aceves / CNEC
Benito Flores / Dirección General de Auditoría Interna de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas
Alma Raygoza / Global Business

Jesús García / Heinz México
Diego Ayala / Dirección de Área Técnica Verónica Plata / Dirección de Operaciones Roberth Gaitán / Dirección Comercial
Irma Corona / Gerencia Técnico Administrativa

NUESTRO COMPROMISO

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.



CARTA EDITORIAL

En la actualidad, las empresas mexicanas han tomado conciencia de que ya es hora de buscar nuevos mercados para comercializar sus productos. Durante años hemos enfocado nuestros esfuerzos en negociar con nuestro vecino del norte (EEUU), que liderado por su nuevo presidente pretende cobrar factura a través de la imposición de nuevos aranceles a los productos elaborados en México y exportados a ese país. Ante esta situación, solo nos queda esperar a conocer qué tipo de negociaciones lograremos obtener a finales de año bajo el marco regulatorio del TLC (Tratado de Libre Comercio).

Independiente a lo que pase con el TLC, el sector empresarial en México ha creado conciencia para buscar negociaciones con países de Asia y Europa; sin embargo para penetrar y abrir puertas como lo han hecho otras empresas nacionales será necesario mostrar nuestras credenciales como compañías confiables, productivas y eficaces en lo que hacemos.

Hoy se habla de la cuarta revolución industrial, que implica que las empresas no puedan ser ajenas a la innovación, las tecnologías de la información, la era digital y la automatización; mínimos requerimientos que se necesitarán para ser competitivos.

El tema de las certificaciones pasa a ser uno de los tantos requerimientos para competir en los mercados internacionales. Actualmente, este asunto ya es un requerimiento implícito en las exportaciones para las empresas; es decir, quien no tenga una certificación avalada por estándares internacionales, difícilmente podrá obtener los beneficios que ofrece ese mercado internacional.

En el sector industrial de manufactura, las principales certificaciones internacionales requeridas pertenecen a ISO, como: ISO 9001 para calidad e ISO 14001 para la gestión ambiental, OHSAS 18001 (ISO 45001) en relación a la salud y seguridad ocupacional, ISO/TS16949 para el sector automotriz y AS9100 para la industria aeroespacial, entre otros. Por otra parte, en la industria alimentaria se encuentran las certificaciones avaladas por GFSI (Global Food Safety Initiative), la máxima autoridad internacional de seguridad alimentaria, con las certificaciones en SQF, GlobalGAP, FSSC 22000, IFS, BRC, PRIMUS, entre otras, además de Global Markets, el programa de desarrollo de proveedores.

Lo anterior nos muestra que las certificaciones han llegado para quedarse y deben ser parte de la cultura de trabajo de las organizaciones si quieren estar presentes en un mercado competitivo internacional, por lo que podríamos decir que no son opcionales.

Enfatizando en que la certificación es uno de los mínimos requerimientos para comercializar a nivel nacional e internacional, felicitamos a todos nuestros clientes que han alcanzado este reconocimiento, e invitamos a aquellas organizaciones que aún no lo han logrado a considerarlo y, por consecuencia, cumplir con las exigencias del mercado.

Atentamente
Miguel Ángel Romero
Director general
GlobalSTD



Cuarta conferencia International Specialty Packaging Films Asia

El año 2016 fue muy dinámico para el envase flexible a nivel mundial. En Asia, los proveedores y productores han estado explorando nuevas formas para mejorar el producto en cuanto a su envasado y tecnologías para responder a la demanda del consumidor, que comienza a exigir cada vez más, envases reutilizables y con mayor sustentabilidad.

La Cuarta Conferencia Internacional Specialty Packaging Films Asia, que se llevará a cabo el 23 y 24 de marzo en Singapur, contará con la presencia de reconocidos expertos de esa región y Oceanía. Se abordarán temas sobre el embalaje flexible en la cadena de suministro, los últimos avances técnicos y comerciales en las películas, materias primas, tecnologías de producción y aplicaciones que se están implementando con las nuevas normas para el envasado a nivel mundial.

El evento abrirá con la conferencia de la consultora Applied Market Information (IAM) –organizadora de conferencias para la industria del plástico a nivel global – sobre las últimas tendencias del mercado que impulsan los avances en la industria. Por otro lado, Nestlé compartirá el enfoque que está adoptando para reducir el impacto ambiental y las empresas Futamura, Avantium y Natureworks expondrán las últimas innovaciones en productos de origen biológico.

El programa completo se puede encontrar en la página web del IAM: www.amiconferences.com



Nuevo proceso para degradar PET en 24 horas

Un proceso químico basado en etilenglicol ($C_2H_6O_2$) e hidróxido de potasio (KOH), se diseñó y se probó por investigadores de la Universidad del Papaloapan (Unpa) en Oaxaca, México, para degradar en menos de 24 horas los desechos de PET.

Jorge Conde, especialista en Física de la Unpa, declaró que este proceso químico reduce las condiciones de temperatura y usa etilenglicol e hidróxido de potasio, que son sustancias con menor agresividad y menor cantidad de contaminantes que la hidrólisis, que es utilizada actualmente por algunas empresas recicladoras de PET.

«Este proceso de degradación dura aproximadamente 24 horas, dependiendo de las condiciones térmicas. Consiste en seleccionar el PET en unidades pequeñas y mezclarlo con sustancias como hidróxido de potasio y etilenglicol, que desintegran el plástico», afirmó Conde.

El equipo de investigación formado por Jorge Conde, Leticia Navarro, especialista en Bioquímica, Aurelio Ramírez y Karina Espinoza García, especialistas en Química, se encuentran buscando aplicaciones para el plástico degradado, por lo que están experimentando con la combinación con otros materiales como cemento, además de la inclusión de polímeros derivados de almidones de papa, plátano macho y mango.

Los envases de plástico más innovadores de 2016

Finalizando el 2016, parece apropiado celebrar los diseños de envases de plástico que se llevaron los honores máximos en las premiaciones del año. Y no es ninguna sorpresa que la mayoría cayó en la categoría de alimentos y bebidas.

Comenzaremos con la mayor competencia internacional del sector, los premios DuPont packaging 2016, donde se premia la innovación en diseño, los materiales, la tecnología y los procesos del empaquetado a través de toda su cadena de valor. El jurado evaluó casi 200 inscripciones de más de 25 países.

Este año, Graham Packaging (empresa estadounidense) recibió el premio mayor llamado “Diamond Award”, por su envase Thermaset de PET soplado en caliente para alimentos rellenos en caliente y pasteurizados. Es un contenedor a prueba de rotura, fácil de retener, seguro, reciclable, que reduce los gastos de envío y otros costos de fabricación. Por otro lado, Amcor (fabricante de embalajes australiano), recibió premio en las categorías de avance tecnológico, empaque responsable y experiencia mejorada del usuario para el desarrollo de una botella de PET de 53 onzas, que contiene PET 100% postconsumo reciclado.

Formpack Ultra Blister Packaging también fue reconocido por su importante avance en envases para la industria de la salud, lo que le valió a la empresa un premio de oro. Su diseño aumenta el rendimiento con menos material, reduce la huella de carbono del paquete y ofrece una mejor motilidad.

Por otro lado, DuPont Industrial Biosciences y Archer Daniels Midland Co., recibieron el premio a la solución innovadora del año de Platts Global Energy (Londres) por su plataforma de tecnología para producir un revolucionario monómero. El premio se anunció en la 18ª edición de los Platts Global Energy Awards, celebrada el 8 de diciembre en Nueva York.

Y por último, hablando de otro prestigioso concurso, Constantia Flexibles (empresa austriaca) ganó el Premio Alemán de Embalaje. La etiqueta navideña que desarrolló en conjunto con Coca-Cola, ganó la categoría de Diseño y Procesamiento para 2016.

Nuevas estrategias de manufactura aditiva

A través del estudio “Desarrollo de producto en manufactura aditiva de plásticos”, que comenzará en marzo de 2017, el Instituto de Procesamiento de Plásticos IKV de Aachen (<http://www.ikv-aachen.de/>), tiene como objetivo replantear la forma de abordar el diseño de partes para manufactura aditiva.

Hoy en día, la manufactura aditiva es una de las tendencias más importantes en la industria plástica y seguirá creciendo en el futuro. Mientras muchas plantas de producción y procesos están cerca de la madurez para una producción industrial en serie, las técnicas que se usan para el desarrollo de producto todavía no sacan provecho de muchas de las oportunidades que ofrece la fabricación aditiva.

El IKV plantea que es necesario rediseñar toda la metodología de diseño y desarrollo para aprovechar el potencial tecnológico del diseño de piezas y propiedades de procesos. Se desea alcanzar un desarrollo de producto automatizado 1:1. Y para esto, el IKV lanzará en marzo de 2017 un estudio estratégico de mercado y tecnología en desarrollo de producto para manufactura aditiva. Así, se podrán identificar desafíos, definir metas de desarrollo y trazar una ruta estratégica. El enfoque estará en modelar, evaluar las propiedades de los materiales, las reglas de diseño y el potencial de automatización en el proceso de desarrollo de producto.

Durante el estudio, con duración de un año, se invita a participar a miembros de toda la cadena de la industria del plástico.



How2Recycle WALMART

Walmart anunció que comenzará a utilizar un sistema de etiquetado voluntario en alimentos y productos consumibles para ayudar a sus clientes a comprender cómo reciclar los envases a través de la etiqueta How2Recycle.

En el marco del evento Sustainable Packaging Summit, Laura Phillips, Vicepresidente Senior de Sustentabilidad de Walmart, explicó que las etiquetas se colocarán en los productos de la marca. El sistema fue creado por el grupo industrial Sustainable Packaging Coalition (SPC), para reducir la cantidad de envases que se tiran a la basura.

Según datos proporcionados por Walmart, más de 35 millones de toneladas de envases fueron a la basura en 2013 y sólo el 14% de los plásticos fueron reciclados. La firma aseguró que el 90% de sus clientes han revelado su intención de reciclar, pero el 67% indica que sería más sencillo si la etiqueta del producto detallara los pasos a seguir.

Jack Pestello, Gerente de marcas privadas de Walmart en

Estados Unidos, afirmó que lo mejor es utilizar las etiquetas para informar a sus clientes cómo poder reciclar: «La etiqueta How2Recycle es una gran herramienta de conservación entre los comerciantes y los proveedores para discutir si un paquete está diseñado con capacidad de reciclaje».

Durante el evento, donde asistieron cientos de proveedores, comerciantes y ONG, Walmart presentó el documento «Sustainable Packaging Playbook». El libro da una visión general de las mejores prácticas de envasado sostenible para proveedores interesados en la mejora e innovación de sus envases.

Fuente: Plastics Today.



La industria mexicana de envase y embalaje deberá aumentar su productividad

Según el director de la AMEE, la industria mexicana de envase y embalaje se está preparando para enfrentar el futuro con disposición y creatividad ante el momento político.

«Las empresas mexicanas tienen que replantear sus estrategias ante los actuales cambios económicos. Esto con la finalidad de tener una posición de fortaleza interna, y así prosperar en un entorno de incertidumbre», dijo el director de la Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE), Hiram Cruz Cortés, en entrevista con El Empaque+ Conversión (<http://www.elempaque.com/>)

México es la segunda industria de envases y embalajes más grande de América Latina. Su valor alcanza los 14,000 millones de dólares aproximadamente, y su relevancia es de tanto peso para la economía del país que hoy representa 1.7% de su PIB. Y la proximidad de México con Estados Unidos, activa las ventas de productos de consumo masivo, incluyendo de envases y embalajes. Durante 2015, según la AMEE, el valor de las exportaciones de envases y embalajes mexicanos fue de 3,097 millones de dólares, siendo la mayoría a dicho país vecino.

Por esto, ante cualquier cambio de las condiciones comerciales, económicas o políticas que puedan darse tras la elección de Donald Trump como presidente, los empresarios mexicanos y estadounidenses tendrán que adoptar las medidas necesarias para mantener abierta esta demanda y para fortalecer las relaciones con sus clientes. «Sin duda, los grandes retos del momento consisten en incrementar la productividad y la eficiencia de las empresas mexicanas», afirmó Hiram Cruz.

«Los empresarios mexicanos de la industria de envase y embalaje no pueden perder de vista tampoco el enfoque hacia el consumidor, dentro de un entorno global», afirmó el director de la AMEE. Hay que implementar nuevas tecnologías de la información que agilicen y les den eficiencia a los procesos, para crear una cadena de suministro eficiente. También habrá que introducir a los envases y embalajes en la tendencia de la responsabilidad corporativa, y en el cumplimiento de las demandas de la sustentabilidad.



CASO DE ÉXITO

INNOMEX

CERTIFICADO EN ISO 9001:2008

Clemente Ledón, Gerente de Planta de INNOMEX, nos habló durante una entrevista sobre cómo ha sido el crecimiento de la empresa con el paso de los años y lo que ha significado para INNOMEX contar con una certificación ISO 9001:2008 entregada por Global Standards.

Innomex nació dentro del corporativo Fragua en 2011 y empezó operaciones en 2013. En un inicio se encargaban de embotellar bebidas básicas como es el agua natural, y con el crecimiento de su visión a lo largo del tiempo, comenzaron a envasar agua mineral, refrescos, aguas de sabor y tés. Actualmente, el reto que se han propuesto es el de envasar bebidas hidratantes y bebidas energéticas.

Ledón nos contó cómo es que Innomex comenzaba a ser cada vez más exitosa, pero al ser una empresa joven querían estructurar de manera correcta todos sus procesos e incrementar su cartera de clientes. Al notar que las certificaciones son muy valoradas en el mercado, ignoraron la pregunta que constantemente se hacían sobre si serían capaces de lograrlo y decidieron certificarse en ISO 9001.

“Fue un cambio de cultura porque claro, cualquiera puede tener procedimientos pero lograr que todos los acepten y los sigan para que sean constantes y no tengan errores, fue el reto más grande”; aseguró mientras de manera entusiasta hablaba sobre los retos que vivieron en el proceso de certificación. También nos habló de la capacitación y las pláticas que tuvieron que llevar a cabo con todos los empleados de la empresa para que se permeara la información desde arriba hacia abajo. De esta manera cada persona sabría cuál es su trabajo y la importancia de llevarlo a cabo en base a procedimientos bien estructurados. Ledón aclaró que el haber obtenido ISO 9001 no les garantiza crecimiento o éxito, sin embargo, definitivamente será

de mucha ayuda. “El reto es mantenerlo. ISO 9001 me ayudó a tener la base, ¿qué sigue?” Nos comentó que idealmente el siguiente paso sería implementar un ISO 22000 y un sistema HACCP porque en Innomex es indispensable cuidar la inocuidad del producto, y ya con un cambio de cultura dentro de la organización y de la forma de pensar del personal, las cosas pueden salir muy fácil.

“Yo lo recomiendo. Soy un orgulloso mexicano que qué más quisiera que todas las empresas mexicanas estuvieran certificadas. El mensaje que quiero darle a todos es que sí se puede. No lo vean como algo imposible, no importa si son una empresa grande o una empresa pequeña. Estandarizando los procesos todo puede mejorar”.

Por último, nos dio mucho gusto escuchar que Innomex se encuentra feliz con la relación que ha manejado con GlobalSTD y que los resultados de sus auditorías fueron satisfactorios.

Mira la entrevista aquí

[Link a video](#)

LA IMPORTANCIA DE CERTIFICAR TU EQUIPO

¿Qué es un equipo de procesamiento certificado? ¿Por qué es importante? ¿Cuáles son sus beneficios? Estas y muchas otras preguntas surgen cuando se presenta el tema de la certificación de equipo, sobre todo por parte de los fabricantes, los compradores de plantas de procesamiento, y por los departamentos de garantía de calidad y seguridad alimentaria de procesadoras de alimentos

La meta de todos los procesadores de alimentos es producir alimentos seguros y saludables para que sus clientes los deseen y los adquieran constantemente. Una vez que suceda un incidente de retirada de producto, es muy difícil que se recupere la confianza del cliente. La promulgación de la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés), por la FDA, ha centrado la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos directamente sobre los hombros de la industria del procesamiento. La compra y el uso de equipos de procesamiento que se han certificado conforme a los principios de diseño de ingeniería higiénica, puede recorrer un largo camino hacia la satisfacción de los controles internos de procesamiento requeridos por la FSMA.

La certificación de los equipos de procesamiento es una alianza conjunta entre los fabricantes y los usuarios. Al comprar un equipo, el procesador de alimentos debe especificar en el contrato de compra que el equipo está o será certificado bajo un conjunto específico de normas de higiene. Hay varios estándares bajo los que puede ser certificado, y de esta manera, un fabricante puede seguir principios específicos de diseño y fabricación para alcanzar los requerimientos del comprador.

¿Por qué certificarse bajo un estándar?

Hay muchos beneficios tanto para el fabricante del equipo como para el procesador al participar en el desarrollo y uso de las normas de los principios de diseño higiénico.

Primero, todas las normas operan en un proceso de desarrollo basado en el consenso en el que una amplia base de expertos en ingeniería, fabricación, transformación, sanitización y mantenimiento, debaten los principios que eventualmente se convertirán en normas. Es esto lo que asegura que la fabricación del equipo sea de calidad e higiene. Y de esta manera, el fabricante tiene la oportunidad de expresar los beneficios de su diseño, técnica de fabricación o material de construcción frente a su competencia.

Otra ventaja, es que una vez que el diseño haya sido certificado, el fabricante puede expandir su negocio a una amplia base de clientes potenciales en diversos segmentos de la industria; la capacidad de mostrar la certificación de un diseño higiénico, proporciona automáticamente el reconocimiento internacional. Y un beneficio más, es que estos diseños también son más fáciles de limpiar, mantener y desmontar, para aquellas industrias que están menos al tanto de la higiene, ya que consideran problemas mayores a los referentes a la contaminación cruzada. Por ejemplo, las industrias de creación de tintas y pintura, que tienen mayor preocupación por el cruce de los pigmentos entre lotes.

Por el lado de los procesadores de alimentos, también existen múltiples beneficios. Al contar con un equipo que cumpla con estándares de higiene, se asegura que el procesamiento, cuando es llevado a cabo correctamente, produce alimentos seguros. Por otro lado, los diseños higiénicos reducen el tiempo y el costo de su limpieza, y los compradores no tienen que preocuparse por la seguridad de los alimentos producidos.

Muchos no se deciden a certificar su equipo porque tiene un costo elevado, pero se ha demostrado que los materiales de construcción más duraderos y las características de diseño higiénico, reducen el mantenimiento y el tiempo muerto de limpieza, así como el agua y productos químicos utilizados. Menor tiempo de inactividad, equivale a más productos y más ganancias.

¡Certificar tu equipo no debe ser intimidante, debe ser una fuente de orgullo y una gran oportunidad para mejorar las ventas!



NO PONGAS EN RIESGO TU CERTIFICACIÓN ISO 9001 e ISO 14001

¡Haz la transición a la versión 2015!

En tus manos está su continuidad

Acércate a tu ejecutivo comercial y solicita el formulario de transición lo antes posible, no te esperes a la fecha límite (15 de septiembre de 2018) porque el periodo de cierre de no conformidades puede ser prolongado y con ello, anular tu certificación.



GlobalTV

Lunes
NOTICIAS

11 AM 

Martes
CALIDAD

10 AM 

Jueves
INOCUIDAD

10 AM 

COMPARTIENDO CONOCIMIENTO

Sobre lo más relevante del mundo de la certificación

Entrevistas • Noticias • Expertos • Capacitación

Conducción por: Marcela Córdoba



Global Standards

ALIMENTOS Y BEBIDAS

PRINCIPALES TENDENCIAS DEL 2016

El mercado de alimentos y bebidas se encuentra evolucionando constantemente, y si te preguntas qué está pasando en este momento en México, la respuesta es muy simple: lo mismo que ocurre en todo el mundo. Los medios nos conectan a unos con otros, la información está al alcance de nuestras manos y las tendencias en la industria son globalizadas.

A continuación listamos las 10 principales tendencias de la industria de alimentos y bebidas en este 2016:

1. Crecimiento orgánico con etiqueta clara:

Somos lo que comemos. Y si comemos química, no somos nada más que un montón de kilos de química. Es por esto que la sociedad de hoy en día quiere volver a los hábitos alimenticios que tenían nuestras abuelas o las abuelas de nuestras abuelas, donde todo era más orgánico, más natural. Pero ahora, ¿qué es lo natural? Claramente es un término que puede variar de persona en persona, de lugar en lugar y de circunstancia en circunstancia. Por eso puede suceder que muchas veces nos sentimos engañados cuando leemos la palabra “natural” en algún producto. No hay definición exacta. Ahora buscamos las etiquetas más claras y limpias, etiquetas que digan “orgánico” o “GMO free” (productos que no son modificados genéticamente). Y si no fuera suficiente la etiqueta orgánica, nos tienen que dar ganas de comerlo también. Y no sólo porque sea sano; debe ser algo novedoso y rico.

2. “Libre de todo”:

Si queremos consumir un producto orgánico, natural y rico, estamos buscando que las etiquetas nos aseguren que sea algo “libre de todo” lo contaminante y alergénico. Además, cada persona comienza a tener sus propias preferencias como consumir productos libres de gluten, libres de azúcar, de lactosa, de grasas, etc. Mientras más libre de todo, mejor.

3. El efecto “flexitariano”:

Los flexitarianos son los vegetarianos que no han podido renunciar a la hamburguesa. Son personas que utilizan el método más verde para comer carne. ¿Por qué sucede esto? Ya sea por falta de tiempo para cocinar, para reducir costos o para cuidar la salud y/o la figura, la gente decide ser “ligeramente vegetariano”. Tal vez comer una ensalada ligera en la oficina y llegar a casa a cenar carne. Está claro que la sociedad actual es más consiente de los beneficios de comer muchas frutas y verduras.

4. Procesamiento natural:

Si se cosechan verduras con un método orgánico pero después son procesadas en fábricas con químicos para enlatarlas, no tiene sentido. Se tiene que hacer un procesamiento lo más natural posible para cumplir con el cometido. Asimismo, las empresas deben comunicar que están haciendo las cosas bien para que el consumidor confíe en ellas, ¿pero cuál es la forma más eficiente de hacerlo? ¿Pagando miles o millones de pesos en publicidad? No. La clave está en el envase; en la etiqueta. ¿Y lo mejor de todo? No hay diferencia de costo entre una buena etiqueta o una mala. Sólo hay que saber llamar la atención de la gente y resaltar los beneficios del producto, desde cómo fue producido hasta qué tipo de “libre de” es.

5. Luz verde para los vegetales:

Ya es un hecho que un gran porcentaje de la sociedad quiere comer más frutas y verduras, pero el problema es que gran parte no quiere ir a comprarlas, lavarlas, pelarlas, prepararlas, etc. He aquí una gran oportunidad para que las empresas entren al mercado. Si lo único que se tiene que hacer es entregar a la gente las verduras ya listas para comer, sólo tienen que realizar procesos muy simples que no afectarán sus características. Es la solución ideal.

6. Creando un vínculo:

La industria tiene que aprovechar diferentes medios y redes sociales para crear relaciones con las personas. Es muy importante que el cliente no se sienta como uno más del montón, se deben de aprovechar sus orígenes para que se individualice y se identifique dentro de la gran globalidad en la que vivimos. Ésta es la mejor manera de generar un acercamiento honesto entre empresa y consumidor, lo que le da un valor agregado a los productos.

7. Pequeños jugadores, grandes ideas:

Normalmente, las empresas multinacionales están enfocadas al cien por ciento en sus productos, sin tiempo ni “autorización” para serle “infidel” a su giro con otras ideas. En cambio, las empresas pequeñas que buscan crecer, tienen más libertad para tener ideas y dirigirse a nichos de mercado con historias personales y productos innovadores.

8. Más allá del atleta:

El consumidor quiere verse atractivo y ser (o al menos parecer) activo, deportista y saludable. Es por eso que aunque no hablemos de atletas de alto rendimiento, las personas comienzan a consumir productos altos en proteína, como bebidas, licuados, barritas, entre otros; productos que ya no se venden como suplementos y sólo por marcas de nutrición deportivas, sino como consumo masivo.

9. La coartada indulgente:

La conciencia de ser más saludables ya la tenemos. La sociedad ya se encuentra en un “estado de dieta”, en el que en verdad la hace o “la empieza el lunes”. A nadie le gusta sentirse culpable ni frustrado con la comida. Ahora, pongamos un ejemplo. He decidido llevar una alimentación saludable pero salgo de la oficina y me estoy muriendo de hambre. Entro a una tienda y veo una deliciosa galleta de chocolate, y al lado una galleta de chocolate con quinoa. Automáticamente tomo la de quinoa porque leí que es un pseudocereal sano, pero no es mi culpa que venga revuelta con una galleta de chocolate. Excelente oportunidad en el mercado. Si las empresas le dan un atractivo a los alimentos funcionales, claro que todas las personas que están a dieta los comprarán sin culpa.

10. Gustos para nuevas experiencias:

La industria está creando sabores deliciosos, pero se está enfocando mucho más en producir texturas más auténticas, complejas y atrevidas. Esto se debe a que el ser humano percibe (sin darse cuenta) primero la textura de los alimentos y después el gusto. Por eso las empresas utilizan texturas más prominentes ahora y además lo informan en el envase del producto (por ejemplo: más crujiente, cremoso, picante, entre otros). La idea está en desafiar al cliente con la textura para probarla.

Estas tendencias exploran cómo las prioridades de los consumidores cambian, pero no son ellos los únicos factores influyentes. También lo son la economía cambiante, los fenómenos naturales y los medios de comunicación social que están dando forma a qué, cómo, dónde y con quién se está optando por comer y beber.

Las tendencias juegan de manera diferente en cada lugar dependiendo de una gran variedad de factores, como las normas culturales. Sin embargo, algunas tendencias emergentes como las mencionadas en el artículo, tienen el potencial de alterar el panorama de todo el mundo.

Este artículo está basado en la conferencia “Investigación de mercado: las 10 principales tendencias para 2016.” impartida por Jorge Sarasqueta, Director de Innova Market Insights Latin America, en la FoodTech Summit & Expo 2016.



CASO DE ÉXITO

TECNIENVASES

CERTIFICADO EN ISO 9001:2008

Humberto Medel García, Director de Tecnienvases, nos cuenta cómo ha sido el crecimiento de la empresa con el paso de los años y lo que ha significado contar con una certificación ISO 9001:2008, entregada por Global Standards Certification.

Humberto, ¿podrías contarnos un poco acerca de cómo nació Tecnienvases?

Tecnienvases nace en el año 2000 con el afán de atender los mercados naturista y homeopático, y con el correr del tiempo, los clientes empezaron a buscarnos y pedirnos productos de otros mercados. Los empezamos a desarrollar y ahora atendemos una gran cantidad de mercados.

¿En qué momento se dieron cuenta de que querían o necesitaban contar con una certificación ISO 9001?

El punto clave para decidir certificarnos es que no queríamos ser del montón, queríamos ser una compañía a la cual se le reconociera en el mercado y para tal efecto teníamos que hacer algo.

Empezamos con algunos cursos, capacitaciones y empezamos a vislumbrar la posibilidad de certificarnos. Empezamos a investigar el alcance que tenía una certificación y la verdad nos gustó; era lo que queríamos y hasta ahorita ya lo logramos.

Cuéntanos por favor un poco acerca del proceso de certificación de Tecnienvases.

A la hora que empezamos a implementar el sistema y a manejarlos con procedimientos, con controles, evaluación de proveedores, evaluación del personal... nos dimos cuenta que era mucho más de lo que nosotros habíamos estimado en un principio.

Tuvimos que incrementar capacidad de almacenamiento, más vehículos para poder entregar, más y mejor capacitación para nuestro personal para poder generar el cambio que nosotros esperábamos y que, siguiendo los lineamientos de la norma, íbamos a poder obtener.

¿Cuál crees que haya sido el reto más grande para la empresa durante este proceso?

El principal reto fue cambiarle la mentalidad a nuestros colaboradores. Al inicio nos costó mucho trabajo, pero para eso se llevaron a cabo cursos, capacitación y concientización de que la satisfacción del cliente era lo que nos iba a mantener en el mercado y nos iba a hacer crecer y proyectarnos a otras dimensiones.

Los siguientes pasos después de la certificación, son conservar la certificación y seguir mejorando a través de nuestro sistema de mejora continua, siempre enfocados al servicio y la satisfacción del cliente.

¿Cómo ha sido la respuesta de los miembros de la empresa ante todos los cambios?

Sentimos que todo nuestro equipo de colaboradores está orgulloso de pertenecer a una compañía que está certificada, y nosotros lo sentimos en el ambiente que se respira después de la certificación. Los muchachos le echan muchas ganas. Los chicos que entran de nuevo ingreso empiezan a recibir la filosofía con el actuar de sus demás compañeros; capacitarlos y cambiarles la mentalidad con la que entran es mucho más fácil.

Humberto, ahora que tienes el panorama del antes y el después, ¿cuáles son los beneficios de contar con una certificación en ISO 9001:2008?

Los beneficios son palpables. Los clientes se dan cuenta de que algo está pasando en la empresa y te lo comentan; y la verdad es que la mayoría te felicita porque ellos reciben los beneficios de un producto de calidad, un producto en tiempo y forma, un mejor afán de servicio encaminado hacia el cliente. Sí cuesta un poco de trabajo pero, como dije anteriormente, los clientes lo notan, te lo agradecen, te felicitan y además te abren puertas a otro nivel de mercados más competitivos con el que hay que jugar en las grandes ligas.

Estuvimos en una exposición en mayo 2016 y llevábamos nuestro uniforme con el logotipo de Tecnienvases, y la gente decía: «¡ah, ya están certificados! ¡Uh qué bien!» Y la verdad nos hizo sentir muy satisfechos y se nos acercaron compañías que jamás imaginamos.

¿Por qué decidieron elegir a GlobalSTD como su casa certificadora?

Nosotros decidimos que fuera GlobalSTD por ser una compañía local, una compañía jalisciense. Ese fue nuestro primer objetivo. Apoyar a los locales, estar en contacto con ellos y toda la orientación y los consejos que nos dan, porque nos dan consejos también. Por la basta experiencia que tienen los miembros que nos visitan.

¿Cómo fue la relación entre Tecnienvases y GlobalSTD?

Estamos muy satisfechos. Muy contentos tanto en la certificación, que fueron tres días, y en las revisiones que nos fue muy bien. ¡La verdad mis respetos!

Mira la entrevista aquí

[Link a video](#) 



Servicios



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

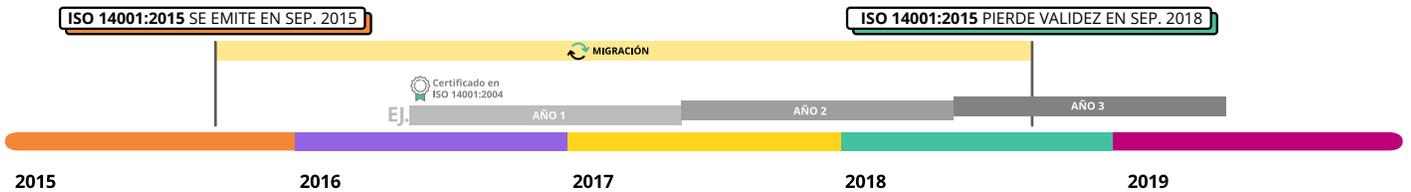
LO QUE TIENES QUE SABER DE ISO 14001:2015



Periodo de duración de un certificado ISO 14001: 3 años
Una vez concluido hay que recertificarse o actualizarse en caso de existir una nueva revisión.



Migración de ISO 14001:2004 a ISO 14001:2015
Si la fecha de certificación fue posterior a la emisión de la actualización, se debe hacer la transición a la edición 2015 antes de la fecha de vigencia para completar los 3 años de la fecha inicial.



PRINCIPALES CAMBIOS

- Incrementa la importancia de la **gestión ambiental en la dirección estratégica de la organización**.
- Mejora el **compromiso del liderazgo**.
- Implementa **iniciativas proactivas para proteger el medio ambiente** de daños y degradación.
- Se **enfoca en el concepto "ciclo de vida"** para asegurar la consideración de los aspectos ambientales de desarrollo al poner fin a su vida útil.
- Genera una **política de comunicación veraz y comprensible** para las partes interesadas.



ISO 14001 EN EL MUNDO

- 324,148** certificados emitidos en el mundo.
- La **construcción** es el sector con mayor número de certificaciones en el mundo.
- China es el país con más certificaciones.
- Metales básicos y productos metálicos** es el sector más certificado en México.
- ISO 14001 es el **segundo sistema** de gestión más certificado de México.



CAMBIOS EN LA ESTRUCTURA

ISO 14001:2004	ISO 14001:2015
1. Alcance	1. Alcance
2. Referencias normativas	2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones	3. Términos y definiciones
4. Requerimientos del sistema de gestión ambiental	4. Contexto de la organización
4.1 Requerimientos generales	5. Liderazgo
4.2 Política ambiental	6. Planificación
4.3 Planificación	7. Soporte
4.4 Implementación y operación	8. Operaciones
4.5 Evaluación	9. Evaluación del desempeño
4.6 Revisión de la gestión	10. Mejora



ESTÁNDARES RELACIONADOS CON ISO 14001:2015

- ISO 14004:** Proporciona orientación doble del establecimiento para la implementación, mantenimiento y mejora de un sistema de gestión ambiental y su coordinación con otros sistemas de gestión.
- ISO 14006:** Está hecho para aquellas organizaciones que tienen un sistema de gestión medioambiental basado en la norma ISO 14001, y puede ayudar a integrar el eco diseño en otros sistemas de gestión.
- ISO 14064-1:** Especifica los principios y requisitos a nivel organización para cuantificar y notificar las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), así como su eliminación.

Tip1

Define tus objetivos: ¿Qué quieres lograr con esta norma?

Tip2

Busca la aceptación de la alta dirección: Es fundamental que los líderes de la organización compartan los objetivos y el compromiso de la aplicación de un correcto sistema de gestión ambiental.

Tip3

Obtén un panorama general de los procesos y sistemas que corresponden a tu impacto ambiental, para tener la base de tu sistema de gestión.

TIPS PARA CERTIFICARTE EN ISO 14001:2015

ENTREGAS DE CERTIFICADOS

ALGUNOS LOGROS DE ENERO Y FEBRERO



CIP & GROUP
ISO 9001:2008

Felicidades a CIP & Group por la obtención de su certificado en ISO 9001:2008 que demuestra su compromiso con la calidad.



PROCESADORA CONFITERA DE MEX.
HACCP

Felicidades a PROCOMEX por la obtención de su certificado de cumplimiento en HACCP para su sistema de inocuidad de los alimentos.

Consulta todas nuestras entregas de certificados:
www.globalstd.com



LE CASCARIÉ
HACCP

Fue un honor haber entregado el certificado de cumplimiento en HACCP a Helados Le Cascarie, quienes suman este logro a su compromiso con la inocuidad de sus productos.



2VS QUÍMICOS
ISO 9001:2008

Hicimos la entrega del certificado en ISO 9001:2008 a 2 Vs Químicos, quienes suman este logro a su compromiso con la calidad, ¡enhorabuena por este acontecimiento!



NAYAR SIGMA ALIMENTOS
SQF Code Edición 7.2

Entregamos la certificación en SQF Edición 7.2 a NAYAR, de Sigma Alimentos. Reconocemos su compromiso con la inocuidad y el gran logro que implica el haber obtenido esta certificación.



SAL BRISAS DEL MAR
ISO 22000

Entregamos el certificado en ISO 22000 a Sal Brisas del Mar, quienes con este logro demuestran su compromiso con la inocuidad.



CHILERA TAPATÍA
GLOBAL MARKETS PROGRAMME

Fue un honor el haber entregado a Chilera Tapatía la constancia de cumplimiento bajo los requerimientos de Global Markets Programme, iniciativa impulsada por GFSI, quienes con este logro se han comprometido a alinearse a los requerimientos de GFSI en realizar productos inocuos.



IMASA
FSSC 22000

Entregamos a IMASA (Industrializadora de Manteecas, S.A. de C.V) la certificación en FSSC 22000 para su sistema de seguridad alimentaria. ¡Felicidades por este logro! Agradecemos su preferencia para elegirnos como su organismo certificador.



CASO DE ÉXITO

PEÑAFIEL

CERTIFICADO EN FSSC 22000

Daniela Román, Gerente de Calidad Grupo de Peñafiel, nos contó durante una entrevista, cómo ha sido el crecimiento de la empresa con el paso de los años y lo que ha significado para Peñafiel contar con una certificación en FSSC 22000 entregada por Global Standards.

Asimismo, cuenta con veinticinco centros de distribución a lo largo de todo el país, con más de tres mil empleados, lo que les da la oportunidad de llegar a diferentes clientes y consumidores. Sus principales marcas son Clamato, Peñafiel, Squirt, Schweppes y Canada Dry.

Daniela nos habló del mercado cambiante en México que les ha permitido consolidarse con sus consumidores a través una oferta de diferentes productos, sabores, presentaciones y envases. De esta manera se han ajustado al estilo de vida de las personas y han podido ofrecerles diferentes alternativas, y desde productos con y sin azúcar.

Es así como Grupo Peñafiel, en la búsqueda de la mejora continua y la evolución, se enfocó en encontrar la certificación. De esta manera encontraron que FSSC 22000 era el esquema que les daba la garantía y la base sólida para poder mantener sus operaciones bajo un sistema mucho más estandarizado y estructurado.

“Sabíamos que íbamos a requerir entrenamiento, capacitación, que íbamos a tener obstáculos, y sin embargo, esto no difirió con la visión, con la realidad, y sobretodo con la idea de que nos iba a ayudar a estructurar y homologar nuestra operaciones a lo largo de toda la cadena de suministro. Fue así como lo vivimos, y nos ayudó mucho más de lo que esperábamos el estandarizar nuestros procesos a nivel operativo y productivo”, nos afirmó Daniela Román.

También nos comentó que una vez que tuvieron sus plantas certificadas, consideraron que lo más importante para ellos no sería sólo obtener la certificación sino mantenerla; que se viva día a día, que formen parte de la cultura de Grupo Peñafiel la mejora continua y el compromiso de mantener la inocuidad y la calidad de sus productos.

“La recomendación que como Grupo Peñafiel daríamos a otras empresas que están buscando alguna certificación de inocuidad en alimentos, sería que busquen un esquema amigable a su organización, que empate con su cultura y que obviamente entrenen y sensibilicen mucho a su gente para que se comprometan”.

Por último, nos dio mucho gusto escuchar a Daniela contándonos que la experiencia que tuvieron con Global Standards fue bastante fructífera en el servicio, en la búsqueda del esquema que más se acomodaba a la compañía, en las capacitaciones y auditorías. “Ha sido muy satisfactorio el contar con auditores muy objetivos, muy enfocados en el sistema y que al mismo tiempo, hemos aprendido mucho de ellos”.

Mira la entrevista aquí

Link a video ▶

CONOCE MÁS



Bud Light, patrocinador de cerveza oficial de la NFL, ya ha lanzado 720 millones de su reciente rediseño de latas del equipo de la NFL y lanzará una campaña de marketing nacional con esas latas con un spot de TV protagonizado por los ex jugadores de la NFL Bo Jackson, Justin Tuck y Tim Couch.

Así como utilizar la playera del jugador favorito o los colores del equipo, será también una insignia de honor beber de la nueva lata Bud Light con su nueva presentación.



Tetra Pak, fue la primera empresa en la industria del envasado de cartón en utilizar polietileno de alta densidad de base biológica. Gracias a sus tapas de base biológica, pueden ofrecer a la industria innovaciones tridimensionales como rendimiento medioambiental, las mismas ventajas funcionales y valor económico.

Las tapas de base biológica se fabrican a partir de polietileno de alta densidad renovable, procedente de la caña de azúcar. Tienen la misma imagen y la misma funcionalidad que las tapas estándares, pero el uso de polietileno de alta densidad de base biológica mejora el perfil medioambiental, ya que usa material renovable.

TE RECOMENDAMOS

LIBROS:



INGENIERÍA Y DISEÑO DE EMBALAJES

Autor: José Antonio Rodríguez Tarango
Edición: 2011

Primer libro de habla hispana que aborda un tema crucial en el desarrollo de los materiales de embalaje. El autor muestra los diversos sistemas de embalaje primario (cajas de cartón, madera, metal y plástico), los sistemas de amortiguamiento interno y la forma de calcularlos, así como también los sistemas de embalaje secundario (películas stretch, flejes, esquineros, bolsas inflables, etc.).

MANUALES:



WALMART SUSTAINABLE PACKAGING PLAYBOOK (MANUAL DE EMBALAJE SOSTENIBLE)

Una guía para que los proveedores mejoren la sostenibilidad del empaque

Este manual ofrece una visión general de mejores prácticas de empaquetado para proveedores interesados en mejorar e innovar el embalaje. Las prácticas pueden causar impacto a lo largo de todo el sistema de empaque.



HISTORIA DEL ENVASE

Autora: Ma. Dolores Vidales Giovannetti
Edición: 1999

Un excitante recorrido a través del tiempo desde el año 10000 A.C. hasta 1990 D.C.



EL MUNDO DEL ENVASE

Autora: Ma. Dolores Vidales Giovannetti
Edición: 1995

Manual para el diseño y producción de envases y embalajes, incluyendo materiales, metodología de diseño e impresión y etiquetado.

CERTIFICACIÓN

Razones para contar con una certificación internacional



Implementar un sistema de gestión en tu empresa es una medida que impactará de manera positiva a todos tus procesos y rendimiento. Estos son algunos de los beneficios que se reflejarán una vez establecido:



Aumento de la ventaja competitiva de tu empresa



Aumento de la posibilidad de comercializar en mercados globales



Incremento de la satisfacción y confianza de tus clientes



Garantía de la eficacia y eficiencia de tus procesos



Disminución de los riesgos de retirar tus productos del mercado



Mayor eficiencia de los recursos y aumento de la productividad



Prevención de riesgos potenciales en tu organización



Aseguramiento del cumplimiento de la legislación correspondiente al tipo de compañía

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

La selección de tu organismo de certificación y capacitación es una decisión que no debes tomar a la ligera, recuerda que con él tendrás una relación a largo plazo. Por eso te invitamos a conocer los beneficios de nuestra firma GlobalSTD.



EXPERIENCIA Y ENFOQUE

Contamos con auditores con amplia experiencia en diferentes sectores de la industria, que son continuamente actualizados, capacitados y calibrados bajo el enfoque y metodología de auditoría de GlobalSTD. Esto nos permite desarrollar auditorías con una perspectiva práctica y simple, impactando en los resultados de las organizaciones que auditamos.



SERVICIO EFICAZ

Al ser una organización de servicio, nuestra prioridad es operar a través de plataformas digitales para eficientar los procesos de planeación y ejecución de auditorías, permitiéndonos ofrecer a nuestros clientes servicios de calidad que nos ayuden a garantizar su lealtad y confianza.



IMPARCIALIDAD

Cumplimos con la ISO/IEC 17021-1 al no ofrecer servicios de consultoría en sistemas de gestión; nos comprometemos a respetar la imparcialidad evitando ser juez y parte entre la certificación y la consultoría.



RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Estamos aprobados por organismos de acreditación internacional para desempeñar auditorías de sistemas de gestión, certificaciones de producto y proveer capacitaciones en estándares nacionales e internacionales.



EMISIÓN OPORTUNA DE CERTIFICADOS

Estamos comprometidos a mejorar nuestros indicadores de desempeño, entre los que se encuentra la emisión de certificados en un máximo de 2 semanas a partir de que el cliente haya cerrado cualquier hallazgo pendiente.



SATISFACCIÓN GARANTIZADA

Otorgamos a nuestros clientes la libertad de cancelar su contrato en cualquier momento sin penalización, en caso de no recibir los servicios prometidos. No existen costos ocultos adicionales a los indicados en las propuestas.

CAPACITACIÓN

10 BENEFICIOS



- ✓ Certificados internacionalmente para proveer capacitación con exámenes certificados.
- ✓ Metodología de exámenes certificados por Exemplar Global.
- ✓ Instructores/Examinadores aprobados por Exemplar Global.
- ✓ 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 especiales para nuestros clientes.

NUESTROS CURSOS

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



SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

ISO 22000-1
FSSC 22000
Requerimientos y desarrollo de BPM
Planes HACCP
NOM-251
SQF



SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001



SISTEMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
OHSAS 18001 o ISO/DIS 45001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN TI ISO/IEC 20000



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN
ISO/IEC 27001



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS
PrimusGFS
GlobalG.A.P.

ISO 22301

Gestión de la Continuidad de Negocio

ISO 19011

Auditoría

SA 8000

Responsabilidad Social

AS 9100

Aeroespacial

C-TPAT

Logística

IATF 16949:2016

Core Tools
Automotriz

ISO 13485

Dispositivos Médicos

ISO 15189

Laboratorios Médicos

ISO 37001

Sistemas de Gestión contra el Soborno

ISO 31000

Análisis de Riesgos

ISO/IEC 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

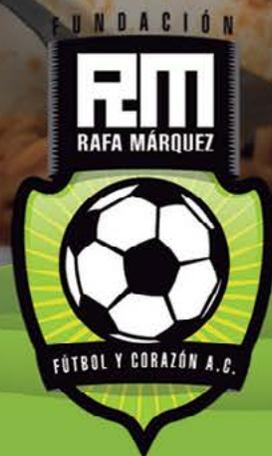
GFSI Global Markets Programme



Consulta el calendario de cursos en www.globalstd.com

Nutrición

¡Panza llena, Corazón contento!



Popocatepetl 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