



GlobalSTD
MAGAZINE

CERTIFICACIONES **A G R O**

INFOGRAFÍA : ISO Y EL AGUA

¡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](#)



Compañía Tequilera Hacienda La Capilla



www.haciendalacapilla.com.mx
www.ley925.com

CONTENIDO

GLOBALTV NEWS	6
Las noticias más importantes del mundo de la certificación.	
ARTÍCULO DE DIVULGACIÓN	8
Certificaciones de Sistemas para la Seguridad Alimentaria.	
CALENDARIO DE CURSOS	10
Cursos de capacitación durante mayo y junio.	
INFOGRAFÍA	13
ISO y el agua.	
CASO DE ÉXITO ENTREVISTA	14
Hacienda La Capilla en cumplimiento con HACCP	
PROGRAMACIÓN GLOBAL TV	16
Programación de mayo y junio.	
ARTÍCULO DE DIVULGACIÓN	17
Actividades agrícolas - condiciones de seguridad y salud en el trabajo	
ENTREGAS DE CERTIFICADOS	18
Algunos logros de marzo y abril.	
CONOCE MÁS	20
Notas con recomendaciones de interés.	

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**

César Amador Díaz / **Universidad de Guadalajara**

Nayelli Mariscal / **CIAJ**

Fernando Guzmán / **CITSIA**

Juan Francisco Zamora / **SENASICA**

Santiago Torres / **SENASICA**

Casilda Rodríguez / **Productos Verde Valle**

Juan Carlos González / **Omnilife Manufactura**

Adrián Luna / **DAMSA - Tecno Human**

Francisco Medina / **Consultoría y Desarrollo**

Alma Raygoza / **Global Business**

Héctor Morales / **Lechera Guadalajara - Sello Rojo**

Jesús García / **Heinz México**

Rebeca Vazquez / **CONSTUCARR**

Organismo Certificador, Global Standards:

Diego Atala / Director de Certificaciones

Verónica Plata / Director de Operaciones

Roberth Gaitán / Director Comercial

Emma Fonseca / Gerente Técnico

Irma Corona / Gerente Técnico Administrativo

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

El interés por el tema de la seguridad alimentaria ha ido creciendo de manera importante a nivel mundial, en particular por el impacto que tiene sobre la salud de la población y el compromiso del sector para producir alimentos que cumplan con las exigencias del mercado, lo que ha llevado a las empresas a implementar sistemas de gestión de seguridad alimentaria para competir y abrirse la puerta a nuevos mercados, pero... ¿Cómo saber cuál es el estándar más conveniente para los intereses de tu organización?

En esta edición, conocerás el proyecto de Norma Oficial Mexicana (PROY-NOM-003-STPS-2016) para actividades agrícolas sobre condiciones de seguridad y salud en el trabajo, con el que se establecen las disposiciones que deberán adoptarse en los centros de trabajo que desarrollan actividades agrícolas. Esta normativa se denota muy exigente para las actividades en campo, sin embargo, propone una mejora en el desarrollo de dicha actividad.

Asimismo, aprenderás acerca de los diferentes niveles de implementación de sistemas de inocuidad alimentaria para empresas que van desde la iniciación de esta cultura hasta empresas de mayor madurez que buscan certificarse en un esquema que esté reconocido por GFSI (Global Food Safety Initiative), la máxima autoridad internacional de seguridad alimentaria.

Actualmente, GFSI reconoce diez esquemas de certificación que van más allá del cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana aplicable a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios (NOM-251-SSA1-2009) y que varían de acuerdo al alcance, estructura, criterios y proceso de certificación.

Definitivamente es de suma importancia conocer cada uno de los esquemas de certificación, entender su alcance, criterios e información general, para elegir el más adecuado para el crecimiento de tu organización, contar con el aval de una certificación en normas o estándares internacionales permite al industrial una apertura comercial, por lo que la certificación se convierte cada día en un requisito para acceder a nuevos mercados y competir con la inmensa oferta de productos que existen a nivel global.

¡Te invitamos a lograrlo!

Atentamente
Miguel Ángel Romero
Director general
GlobalSTD



Donald Trump firma orden ejecutiva para revisión de las políticas y leyes que regulan el sector agrícola de Norte América

Con el fin de acabar con aquellas normas que puedan “dañar a los agricultores y las comunidades rurales del país norteamericano” en la Casa Blanca se llevó a cabo una mesa redonda con agricultores para escuchar sus preocupaciones. “Nuestros agricultores merecen un Gobierno que trabaje por sus intereses y que les dé poder para hacer el duro trabajo que tanto aman hacer”, dijo el Presidente Trump.

Dicha orden establece un grupo de trabajo que encabeza el nuevo Secretario de Agricultura de EEUU, Sonny Perdue, a quien se le encomendó la tarea de “identificar cambios legislativos, regulatorios y políticos” en el sector agrícola nacional.

Por otro lado el TLCAN es un tema delicado en el que los productores del sector agrícola buscan participar ante la retórica proteccionista de Trump. “Estos agricultores se asegurarán de transmitir al presidente una impresión de lo importante que es el comercio agrícola, y en particular lo importante que es con nuestros vecinos al norte y al sur, con Canadá y con México”, afirmó un funcionario de la Casa Blanca, que pidió el anonimato, en una conferencia de prensa.



Innovación agrícola puede frenar cambio climático y migración apuesta FAO

El Director General adjunto de la Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura (FAO), René Castro, afirmó en un acto que están apoyando a países en desarrollo para lograr una “agricultura climáticamente inteligente” que contribuya al desarrollo rural y frene la migración.

Al ser la migración forzada una de las consecuencias de los cambios climáticos abruptos en distintas comunidades, la FAO apuesta a la innovación agrícola como herramienta para frenar estas dos problemáticas.

Según mediciones de la agencia espacial estadounidense (NASA), las zonas donde más afecta el cambio climático se sitúan en África occidental, la península Arábiga, el Sudeste Asiático y la cuenca del río Amazonas, puntos relacionados con altos niveles migratorios.

Castro mencionó los proyectos que la agencia está implantando en el Corredor Seco en América Central y la iniciativa conocida como Gran Muralla Verde para combatir la desertificación en el Sahel.

90 % De los 143 países dentro del Acuerdo de París contra el cambio climático ha apostado en sus planes de mitigación por actuar en los ámbitos de la agricultura, los bosques y los cambios en el uso de la tierra.



Métodos de pesca de atún realizados por flota mexicana, libres de culpa por afectaciones a delfines del Pacífico, dictamina la OMC

México gana diferendo con Estados Unidos ante la Organización Mundial del Comercio en relación con las exportaciones de atún afectadas por acusaciones de daños a delfines del Pacífico según Washington.

La iniciativa “dolphin safe” propuesta ante la OMC en 2008, impedía la venta de atún mexicano en el mercado estadounidense dado a los métodos de pesca utilizados por las flotas mexicanas que según acusaciones dañaba a los delfines del Pacífico.

La OMC determinó que el impacto de esta medida para los productores mexicanos equivale a 163 MDD anuales, por lo que México podrá imponer sanciones por hasta ese monto, agregó el comunicado. No es la primera vez que México aplica represalias contra Estados Unidos, su primer socio comercial, al que destina el 80% de sus exportaciones. En 2009 impuso aranceles temporales contra varios productos estadounidenses luego de que su socio impidiera el ingreso de camiones mexicanos a su territorio.



Desarrollan plan para pesca y acuicultura sostenible en Michoacán

La Comisión de Pesca de Michoacán (Compesca) desarrolla un plan para la pesca y acuicultura sostenible en el estado, que busque desarrollar su potencial de forma armónica; para contribuir al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional, coadyuvar en abatir la pobreza rural y potenciar el desarrollo económico local.

Silvano Aureoles Conejo mandatario del Gobierno de Michoacán encabeza este Plan Rector para el Desarrollo Acuícola y Pesquero, en el cual la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), colaborará con su experiencia en el desarrollo de los Planes Rectores similares en Puebla, Campeche y Yucatán. Además se realizará en conjunto con Compesca un diagnóstico sectorial de la pesca y la acuicultura de forma participativa con los diversos actores del sector, que permita identificar las debilidades y limitantes del desarrollo pesquero-acuícola, y que sirva como insumo para formular una estrategia estatal para el desarrollo de la pesca y la acuicultura sostenibles.

Con esta iniciativa se busca beneficiar principalmente a los pescadores artesanales y acuicultores sociales de pequeña escala con la elaboración de un instrumento que guíe la actividad en el estado.



UGRS invita al sector ganadero a tomar acciones preventivas por clima caluroso

Ante la llegada del clima caluroso que afecta al sector ganadero por la sequía, ganaderos del sector social deben implementar acciones de prevención, informó Francisco Leonel Cázarez Escalante, delegado de la Unión Ganadera Regional de Sonora (UGRS).

La Asociación Ganadera recomendó a los ganaderos contar con un plan de manejo cuyas acciones permitan amortiguar los efectos que ocasiona en la economía de la actividad, donde en principio se busque el equilibrio entre la disposición de forraje y la carga animal.

El delegado aconsejó complementar el pastoreo temporal en siembras de cultivos forrajeros, con la dotación de alfalfa con suplementos minerales y vitaminas, ajustar el tamaño del hato acorde a la capacidad forrajera de los agostaderos y contemplar algunas especies de cactus como fuentes alternativas de forraje que puedan ser utilizadas.



Reunión Binacional de Ganadería 2017 fortalecerá relación con Arizona y Nuevo México

Con el objetivo de generar oportunidades en el ámbito de la ganadería el presidente de la Unión Ganadera Regional de Sonora (UGRS), Héctor Platt Martínez, junto a sus homólogos Jay Whetten de Arizona y Tom Sidwell de Nuevo México, presidió la Reunión Binacional de Ganadería 2017 en el marco de la ExpoGan Sonora.

La finalidad de este evento fue llegar a acuerdos y crear estrategias que beneficien a los ganaderos de estas regiones; durante la reunión se presentó la situación del sector ganadero en Sonora y las oportunidades que se generarán este año, los avances que se han logrado con las estaciones cuarentenarias, así como el alto nivel de sanidad que hay en el Estado.

Por su parte, Jay Whetten presidente electo de la Unión Ganadera de Arizona, destacó la labor de la UGRS y señaló que uno de estos proyectos podría ser el incremento en el flujo de genéticaoganado entre Estados Unidos y Sonora con mayor facilidad, esto en colaboración con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

CERTIFICACIONES DE SISTEMAS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿CUÁL ES LA ADECUADA PARA MI ORGANIZACIÓN?

Al analizar los temas relacionados con la inocuidad o seguridad alimentaria nos damos cuenta que cada día cobran mayor importancia, continuamente escuchamos empresas certificadas en estándares de inocuidad; sin embargo la pregunta que siempre estará presente es ¿cuál es el estándar que le conviene a nuestra Organización implementar?

Entonces ahí es donde se tienen que analizar los diferentes factores para lograr una certificación; primeramente preguntarse cual es el estatus actual de la organización en términos de implementación de sistemas de inocuidad alimentaria.

Se podría decir que existen diferentes niveles de implementación de sistemas entre los cuales se encuentran, las BPM (buenas practicas de manufactura), que aplican principalmente para empresas que inician en la cultura de la inocuidad; posterior a ello se podría hablar del sistema HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control), donde se demanda una mayor madurez y compromiso por controlar, reducir y/o eliminar los peligros asociados con la inocuidad de los alimentos, desde la recepción de materias primas, en los procesos y en la entrega del producto terminado; éste sistema normalmente está asociado a la implementación de programas de prerrequisitos (PRP) que ayudan a administrar el ambiente de seguridad alimentaria dentro de la organización; si una empresa demuestra compromiso con la implementación de las BPM (buenas prácticas de manufactura), más algunos PRP (programas de prerrequisitos), y adicional el sistema HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control), entonces podría cumplir con los requerimientos nacionales obligatorios de la NOM-251-SSA1; (NORMA Oficial Mexicana, aplicable a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).

El cumplir únicamente con la NOM-251-SSA1, no será suficiente para algunos de los clientes localizados a nivel nacional e internacional ya que además solicitan la certificación en un esquema de seguridad alimentaria que esté reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) reconocida internacionalmente por más de 80 países; la cual reconoce hasta hoy a nivel internacional no más de diez esquemas

de certificación, que van más allá el cumplimiento de la NOM-251-SSA1; entre los esquemas reconocidos se encuentran:



1. PrimusGFS Standard
Enfocado a certificaciones relacionadas con inocuidad en agricultura.



2. IFS PACsecure
Enfocado a certificaciones relacionadas con calidad e inocuidad de los empaques para alimentos.



3. Global Aquaculture Alliance Seafood
Certificaciones relacionadas con inocuidad de productos del mar (pesca).



4. GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance
Certificaciones relacionadas con inocuidad en practicas de agricultura.



5. Global Red Meat Standard
Relacionado con certificaciones de inocuidad de productos de carne rojas de animales.

CANADAGAP

6. CanadaGap Scheme
Relacionado con certificaciones de inocuidad de frutas y verduras frescas.



7. BRC Global Standard for Food Safety
Relacionada con certificaciones de calidad e inocuidad de procesamiento de alimentos y empaque.



8. IFS International Featured Standards
Relacionada con certificaciones de calidad e inocuidad de procesamiento de alimentos.



9. FSSC 22000
Relacionada con certificaciones de inocuidad de procesamiento de alimentos y empaque.



10. SQF Code
Relacionada con certificaciones de calidad e inocuidad de procesamiento de alimentos, agricultura y empaque, entre otros.

El reto y el camino a seguir es mayor para que las empresa que quieren estar presentes en los mercados internacionales; es tiempo de que las organizaciones decidan su alcance de mercado y por consecuencia su modelo de calidad e inocuidad a implementar y no perder oportunidades de crecer y vender por falta de una certificación.



ACÉRCATE A TU CÁMARA TE AYUDAMOS A HACER NEGOCIOS

CONOCE ALGUNOS DE NUESTROS
SERVICIOS

FOMENTO COMERCIAL

CAPACITACIÓN, INOCUIDAD Y CALIDAD

DISEÑO E IMAGEN DE TU PRODUCTO

COMERCIO EXTERIOR

LABORATORIO ACREDITADO
ICONOS NUTRIMENTALES
TABLA NUTRIMENTAL
ANÁLISIS DE ALIMENTOS



Av. Washington No. 1920, Col. Moderna
Guadalajara, Jalisco, México.

01 (33) 3810-4178

atencion@ciaj.org.mx

www.ciaj.org.mx

ciaj.jalisco

ciaj_jalisco

CURSOS DE CAPACITACIÓN 2017

¡Capacítate con los expertos e impulsa tu desarrollo profesional!

Cursos basados en las normas internacionales ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, HACCP, ISO 22000, ISO 19011 y más, a nivel Auditor Líder, Auditor Interno y Requerimientos.

Agenda de próximos cursos:

- Calendario sujeto a cambios por demanda de cursos, solicitud de fechas o cambio de ciudad sede.
- Ofrecemos cursos cerrados en las instalaciones del cliente en cualquier parte del país o en el extranjero.
- La realización de cualquier curso se encuentra sujeto a un número mínimo de participantes.
- Indispensable confirmar su asistencia.

Guadalajara	GDL	Tijuana	TIJ	Querétaro	QRO	Irapuato	IPTO	Torreón	TRC	Hermosillo	HER	Nogales	NOG
Ciudad de México	CDMX	Guanajuato	GTO	Ciudad Juárez	CJS	Puebla	PUE	Zamora	ZAM	Culiacán	CUL	Chihuahua	CHH
Monterrey	MTY	Morelia	MOR	San Luis Potosí	SLP	Veracruz	VER	Celaya	CEL	Saltillo	SALT	Tamaulipas	TAM

CURSO		MAY	JUN	CURSO		MAY	JUN			
ACTUALIZACIÓN DE NORMAS	Actualización a consultores	GDL 29		AUTOMOTRIZ	AMEF	GDL 26				
		CDMX 12			Análisis del Sistema de Medición (MSA)	SALT 9				
					APQP	CDMX 17				
AEROSPACIAL	AS 9100D	Requerimientos	GDL 18-19	MTY 1-2	Core Tools (PPAP, MSA, APQP y AMEF)		GDL 6-9			
						Proceso de Aprobación de Partes para Producción (PPAP)	GTO 22			
ANTISOBORNOS	ISO 37001:2016	Requerimientos	CDMX 30-31	GDL 19-20 MTY 26-27	GlobalG.A.P. versión 5.0	Requerimientos	MOR 14-16 CDMX 21-23 GDL 7-9			
		Auditor interno		GDL 21-23			Entrenamiento del estándar PrimusGFS	Requerimientos	GDL 15-17	MOR 26-28 CDMX 19-21 GDL 12-14
		Auditor líder	GDL 8-11 CDMX 15-18						Entrenamiento para auditor PrimusGFS	Auditor interno
AUTOMOTRIZ	IATF 16949:2016	Requerimientos	QRO 11-12 GDL 8-9 GTO 29-30		ISO 13485:2016	Requerimientos	GDL 18-19			
		Auditor líder	GTO 22-26 GDL 8-12	SALT 26-30 CDMX 12-16			Auditor líder		CDMX 5-9	
		Auditor interno		GDL 19-21 MTY 5-7						

CURSO		MAY	JUN	CURSO		MAY	JUN			
ETIQUETADO	NOM 050/051	Requerimientos		SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD	ISO 22000:2005	Requerimientos	CDMX 25-26 MTY 29-30	CEL 15-16 MOR 1-2		
FSMA	HARPC para Equipos Guía (Análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgo)	Requerimientos	GDL 4-5 MTY 18-19			Auditor interno	GDL 22-24	CDMX 12-14 MTY 5-7		
GESTIÓN DE EMERGENCIAS	ISO 22320:2011	Auditor interno	GDL 22-24 CDMX 29-31			Auditor líder	GDL 19-23	MTY 3-7		
		Auditor líder	GDL 5-8 CDMX 12-15		HACCP	Requerimientos	SLP 8-9 IRA 29-30 QRO 29-30 GDL 15-16	MTY 12-13 CDMX 19-20		
MANEJO DE LABORATORIOS	ISO/IEC 17025:2005	Requerimientos	GDL 18-19			CDMX 1-2	Auditor interno	CDMX 29-31 MTY 17-19 GDL 10-12	SLP 5-7 IRA 26-28 QRO 12-14	
		Auditor interno			GDL 12-14	Auditor líder		CDMX 12-16 GDL 27-30	SLP 3-6 IRA 24-27 QRO 10-13	
SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN	ISO /IEC 27001:2013 & ISO /IEC 20000-1:2011	Requerimientos	MTY 22-23 CDMX 25-26		GDL 1-2		PAS 96-2014	Requerimientos	MTY 12 VER 19	GDL 9
		Auditor interno	MTY 5-7		GDL 17-19			FSSC 22000 integrado (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 e ISO/TS 22002-4:2013)	Requerimientos	SLP 15-16 CDMX 29-30 QRO 8-9
		Auditor líder	MTY 22-26		GDL 12-16 CDMX 19-23	FSSC 22000 integrado (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009, ISO/TS 22002-4:2013 e ISO 19011:2011)			Auditor interno	GDL 29-31
SEGURIDAD DEL TRANSPORTE	C-TPAT	Requerimientos	GDL 22-23		CDMX 1-2		Auditor líder	CDMX 22-26 MTY 22-26	GDL 26-30	
		SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	OHSAS 18001:2007		Requerimientos			CDMX 29-30 MTY 15-16 GDL 11-12	MTY 16-17 GDL 19-20	Microbiología
Auditor interno	CDMX 10-12 GDL 17-19					NOM-251-SSA1-2009	Requerimientos	GDL 30-31		
Auditor líder	CDMX 22-25			GDL 5-9	Global Markets Programme		Requerimientos (Nivel básico)	MTY 29-30	MOR 8-9 CDMX 19-20 GDL 22-23	
SA 8000	Requerimientos		GDL 10-12	Requerimientos (Nivel intermedio)		MTY 12-13	MOR 27-28 CDMX 17-18 GDL 20-21			
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	ISO/DIS 45001	Requerimientos	MTY 25-26 CDMX 18-19 GDL 11-12							
		Auditor líder	GDL 22-25 MTY 15-18 CDMX 8-11							

CURSO		MAY	JUN	CURSO		MAY	JUN	
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD	Auditoría de sistemas SQF Ed. 8	No certificado	CDMX 15-18 TJ 22-25 MOR 8-11	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ISO 9001:2015	Requerimientos	CDMX 25-26 MTY 29-30	SLP 1-2
	Implementación de sistemas SQF Ed. 8	Requerimientos (Certificado)	GDL 8-9			Auditor interno	GDL 3-5 PUE 15-17	CDMX 12-14 MTY 28-30
		Requerimientos (No certificado)	IRA 22-24 VER 8-10		GDL 21-23 MTY 28-30 CEL 5-7	Auditor líder	NGL 22-26	SLP 19-23 CDMX 5-9
	Profesional avanzado SQF Ed.8	Profesional avanzado (Certificado)	GDL 15-16 IRA 11-12		SISTEMA DE GESTIÓN DE LA ENERGÍA	El liderazgo y la alta dirección en la nueva norma ISO 9001:2015		GDL 2
	FSSC 22000 & PAS 222 (ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009, PAS 222:2011 & ISO 19011:2011)	Auditor interno	PUE 8-10 VER 29-31			ISO 50001:2011		CDMX 29-30
Auditor líder		PUE 26-30 VER 5-9	Auditor interno		CDMX 28-30			
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	ISO 14001:2015	Requerimientos	SLP 22-23 QRO 15-16 IRA 8-9	SISTEMAS INTEGRADOS	Sistemas integrados (ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007 & ISO 19011:2011)	Auditor interno	GDL 22-25 MTY 8-11	CDMX 12-15
		Auditor interno	CDMX 15-17 MTY 22-24			SLP 26-28 QRO 19-21 IRA 5-7	Auditor líder	CDMX 22-26 COL 20-2
	Legislación ambiental	Requerimientos	SLP 7-9	TELECOMUNICACIONES	TL 9000	Requerimientos	GDL 11-12	
	ISO 14001:2015 y Análisis de riesgos (ISO 31000:2009)	Auditor líder	GDL 22-26			MTY 12-16	Auditor interno	

ISO Y EL AGUA

ISO 24526
Sistemas de gestión de la eficiencia del agua.

2 millones
de toneladas de aguas residuales son drenadas cada día.

Alrededor del 70% de consumo mundial
de agua dulce es generado por la agricultura.

ISO / TS 24520
Actividades de servicios relacionados con los sistemas de abastecimiento de agua potable y sistemas de aguas residuales.

ISO 24521
Directrices para la gestión de los servicios básicos en el sitio de aguas residuales domésticas.

70% de los residuos industriales
se vierten sin tratar en los países en desarrollo.

Unos 894 millones de personas
no tienen acceso al agua potable.

ISO 20325
Directrices para la gestión de las aguas pluviales en zonas urbanas.

ISO 20670
La reutilización del agua - Terminología.

ISO / TS 24522
Proceso de detección de evento de calidad de agua: Directrices para los servicios de agua y aguas residuales.

38 trabajadores involucrados en la industria mueren cada hora
por enfermedades relacionadas con el agua.

Más de 2.500 millones de personas
en el mundo viven sin un saneamiento adecuado.

ISO / TS 24524
Actividades relacionadas con servicios de agua potable y aguas residuales - Especificaciones técnicas de los productos desechables.



CASO DE ÉXITO

HACIENDA LA CAPILLA

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO EN HACCP

Estuvimos en entrevista con Eduardo Barba Casillas; Director General de Hacienda la Capilla, y con Carlos David Castañeda; encargado de la Gestión de Calidad de dicha empresa, para que nos platicaran cómo ha sido el crecimiento de la compañía con el paso de los años y lo que ha implicado contar con una certificación de cumplimiento en HACCP entregada por Global Standards. Esto fue lo que descubrimos:

¿Cómo nació Hacienda la Capilla?

Eduardo Barba: “En los años de 1996-1997 surgió en un grupo de amigos la inquietud de producir un tequila de buena calidad en esta región que se caracteriza por sus buenos agaves.”

¿Actualmente dónde tienen presencia?

Eduardo Barba: “Actualmente tenemos presencia en Estados Unidos, Rusia, Canadá, Francia, Filipinas y Chile; teniendo a Rusia como mercado principal.”

¿En qué momento surgió la necesidad de contar con una certificación?

Eduardo Barba: “Nos dimos cuenta que era necesario contar con una certificación cuando empezamos a exportar a Europa, las exigencias de estos

países en relación a la inocuidad y a la presentación de nuestros productos fueron requiriendo que tuviéramos un estándar de calidad más alto.”

¿Por qué eligieron a GlobalSTD para este procedimiento?

Eduardo Barba: “Elegimos a GlobalSTD por su propuesta y su liderazgo, porque consideramos que es una empresa líder en las certificaciones y por su presencia en el mercado.”

¿Cómo lograron que los colaboradores se adaptaran al cambio con la implementación del sistema?

Carlos Castañeda: “Fue un reto muy grande, porque escogimos que este estándar concientizara a nuestro personal para que no lo tomaran como una regla o una meta, hicimos que fuera un hábito para ellos para que pudieran aplicarlo más fácil en sus labores diarias.”

¿Cuáles son los cambios principales que se han notado en la organización al implementar HACCP?

Carlos Castañeda: “Los cambios fueron muy notorios y rápidos, principalmente el compromiso de todo el personal que ahora sin necesidad de decirles algo, solitos se motivan y presentan sus mejores cambios en sus labores diarias.”

Una vez obtenida la constancia de cumplimiento en HACCP, ¿cuáles han sido los beneficios que se han reflejado en la compañía?

Eduardo Barba: “Estamos entrando a nuevos mercados, ahora vamos por delante con nuestra certificación, llegamos con nuestro cliente y le decimos –mira, estamos certificados y tenemos esto–, lo que les da más tranquilidad a ellos y a nosotros la certeza de poder trabajar con nuestro cliente.”

Carlos Castañeda: “Los principales beneficiados son nuestros clientes, a quienes les estamos dando la seguridad de que tenemos certificaciones con base a reglamentos, normas y estándares, y de que tenemos los mejores productos en el mercado.”

¿Cómo fue su experiencia con GlobalSTD?

Carlos Castañeda: “Fue muy detallada, tuve una atención muy personalizada por parte del Ejecutivo de Ventas, por Logística y por Atención a Clientes. Inmediatamente me contestaban en cualquier duda que se presentó en los cambios de fechas y horarios; fue excelente, creo que es una de las mejores casas certificadoras con las que me ha tocado trabajar, y la recomiendo ampliamente.”

Mira la entrevista aquí

Link a video 

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 del 2018) porque el periodo de cierre de no conformidades puede ser prolongado y con ello, anular tu certificación.

www.globalstd.com





GlobalTV

COMPARTIENDO CONOCIMIENTO

Sobre lo más relevante del mundo de la certificación

Entrevistas • Noticias • Expertos • Capacitación

Agenda de próximos programas en vivo:

MAYO CALIDAD/AGRO

- 02** Actividades posteriores a la entrega - ISO 9001
- 04** Esquemas de certificación en inocuidad agrícola
- 09** Salidas no conformes - ISO 9001:2015
- 11** Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo
- 16** Cómo medir la satisfacción del cliente - ISO 9001
- 18** Manejo seguro de agroquímicos y disposición de envases vacíos
- 23** Diferencias en la terminología de ISO 9001:2008 y 2015
- 25** Control de plagas urbanas
- 30** Norma de productos y servicios - ISO 9001

JUNIO INOCUIDAD/CALIDAD

- 01** Trazabilidad y Recall
- 06** Por qué se eliminó el término "exclusiones" - ISO 9001
- 08** Capacitación en un SGIA
- 13** No conformidades - ISO 9001:2015
- 15** Fraude alimentario
- 20** Orientación en procesos subcontratados - ISO 9001
- 22** Contaminación en alimentos y envases
- 27** 10 tips para crear un SGC - ISO 9001
- 29** Transición HACCP a ISO 22000

Conducción por: *Andrea Peñúñuri*



Global Standards



PROY NOM-003-STPS-2016:

Actividades agrícolas-Condiciónes de seguridad y salud en el trabajo.

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social realizó el Proyecto de la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-003-STPS-2016, Actividades agrícolas-Condiciónes de seguridad y salud en el trabajo, con el que se establecen las disposiciones que deberán adoptarse en los centros de trabajo que desarrollan actividades agrícolas.

Entre las responsabilidades del patrón se encuentra el identificar y asentar por escrito los peligros derivados de las actividades agrícolas y lugares en los que se llevan a cabo, para lo que deberán considerar al menos los aspectos siguientes:

- a)** La exposición a agroquímicos o cualquier sustancia química peligrosa.
 - b)** La operación, manejo, revisión, transporte o mantenimiento de tractores, maquinaria agrícola, equipos, vehículos y herramientas.
 - c)** Los trabajos en alturas y espacios confinados, incluyendo silos y tanques de almacenamiento de productos agrícolas.
 - d)** Realizar análisis de iluminación, vibración y ruido, con la finalidad de garantizar las condiciones propicias para la salud del trabajador.
 - e)** Al personal ocupacionalmente expuesto (POE) se le deberá practicar exámenes médicos de ingreso y periódicos (al menos una vez al año) con base en su evaluación clínica, considerando los factores a los que está o estará expuesto, y en su caso, identificar alteraciones orgánicas que puedan ser agravadas por la exposición a los agroquímicos; agentes químicos, físicos y biológicos, así como factores de riesgo ergonómico.
- c)** En caso de exposición cutánea, ocular, inhalatoria o ingestión, seguir las instrucciones de primeros auxilios señaladas en la etiqueta y en las hojas de datos de seguridad.
 - d)** Lavar la piel por lo menos durante diez minutos con abundante agua limpia corriente y jabón neutro, y en su caso, los ojos con abundante agua corriente por este mismo tiempo (en caso de exposición) si así lo indican las instrucciones de primeros auxilios de la etiqueta y la HDS.
 - e)** Trasladar al trabajador expuesto al servicio de atención médica, junto con la etiqueta y la hoja de datos de seguridad del producto al que fue expuesto.

Esta normativa se denota muy exigente para las actividades en campo, sin embargo, propone una mejora en el desarrollo de dicha actividad.

Se deben aplicar únicamente agroquímicos con Registro Sanitario de Plaguicidas y Nutrientes Vegetales, vigentes ante la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), no caducos, en las dosis recomendadas y sin mezclar productos incompatibles, según lo establecido en las etiquetas.

El plan de atención a emergencias deberá considerar que se apliquen las siguientes acciones durante una emergencia derivada de una exposición o intoxicación por agroquímicos:

- a)** El trabajador que preste los primeros auxilios debe tomar las precauciones necesarias para evitar su propia exposición y la de otros trabajadores.
- b)** Trasladar inmediatamente al trabajador expuesto a un área ventilada libre de agroquímicos y recostarlo de lado si se encuentra inconsciente, de ser necesario quitarle la ropa contaminada.

ENTREGAS DE CERTIFICADOS

ALGUNOS LOGROS DE MARZO Y ABRIL



UTEG

ISO 9001:2008

Felicidades a Centro Universitario UTEG, A.C. por la obtención de su certificado en ISO 9001:2008 que demuestra su compromiso con la calidad.



DÉLICO

GLOBAL MARKETS PROGRAMME

Felicidades a Délico por la obtención de su constancia de cumplimiento en Global Markets Programme.



INGENIERÍA EN PROCESO DE EMPAQUES

HACCP

Fue un honor haber entregado el certificado de cumplimiento en HACCP a Ingeniería en Procesos de Empaques S.A., quienes suman este logro a su compromiso con la inocuidad de sus productos.



PACKAGE SOLUTIONS

ISO 9001:2008

Reconocemos el esfuerzo y dedicación de Package Solutions De Mexico para la obtención de su certificado en ISO22000:2005, quienes con este acontecimiento ratificaron su compromiso con la inocuidad.



COOL PAK

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Felicidades a Cool Pack por la obtención de su constancia de cumplimiento en Buenas Prácticas de Manufactura.



FALL PRO

ISO 9001:2015

Entregamos el certificado en ISO 9001:2015 a Fall Pro, quienes con este logro demuestran su compromiso con la inocuidad.



ETIQUETAS ELECTRÓNICAS

ISO 9001:2015

Felicidades a Etiquetas Electrónicas por la obtención de su certificado en ISO 9001:2015 que demuestra su compromiso con la calidad.



TECNOEMPAQUES

ISO 9001:2008

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



DESARROLLO DE PIEZAS Y PRODUCTOS PLÁSTICOS

ISO 9001:2015

Felicidades a Desarrollo de Piezas y Productos Plásticos por la obtención de su certificado en ISO 9001:2015 que demuestra su compromiso con la calidad.



SELLO ROJO

FSSC 22000

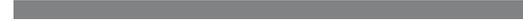
Felicidades a Sello Rojo por haber obtenido la certificación en FSSC 22000, que reafirma su compromiso con la inocuidad.



CÍA INDUSTRIA DE LONAS

ISO 9001:2008

Felicidades a Cía Industria de Lonas por la obtención de su certificado en ISO 9001:2008 que demuestra su compromiso con la calidad.



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



BIOCENTS

ISO 9001:2008

Fue un honor hacer la entrega del certificado en ISO 9001:2008 a Bioscents, quienes con este acontecimiento demuestran su compromiso con la calidad..



GRUPO QUÍMICO AMILLÁN

ISO 22000:2005

Es un honor anunciar la entrega del certificado en ISO 22000 a Grupo Químico Amillán, quienes con este logro demuestran su compromiso con la inocuidad.

CONOCE MÁS



LA AYUDA ECONÓMICA Y EN ESPECIE MEJORA LOS MEDIOS DE VIDA DE 750 HOGARES EN MALÍ.

El programa FAO CASH+ está ayudando actualmente a 750 hogares en situación de vulnerabilidad en 36 aldeas de la región de Kayes, en Malí. El programa de 18 meses, ya probado con éxito en Mauritania y otros países de África occidental, combina las transferencias de efectivo sin condiciones con aportaciones en especie, ya sea en insumos ganaderos, tales como cabras y alimentos para animales. Las mujeres reciben directamente el 99 por ciento de las transferencias, lo que beneficia a aproximadamente 5,300 personas en Malí.

TE RECOMENDAMOS

DOCUMENTAL:



MARAVILLAS MODERNAS: EL ARROZ

The History Channel
Año: 2010

En este documental se perfila uno de los granos más consumidos en el mundo, el arroz. Se detallan todas sus aplicaciones, desde su uso como alimento y bebida hasta mucho más. Incluye el proceso paso a paso de cómo el arroz es cultivado y procesado.

PELÍCULA:

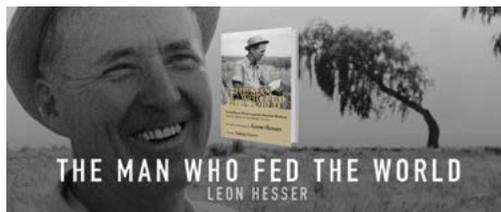


SOMMERSBY

Año: 1993
Director: Jon Amiel
Reparto: Jodie Foster y Richard Gere.

Jack Sommersby (Richard Gere) regresa a su plantación tras siete años en la guerra. Su carácter, antes intransigente y violento, ha cambiado radicalmente. Ahora es un hombre encantador, amable y sosegado, tanto que su mujer (Jodie Foster) y su hijo no dan crédito a lo que ven.

LIBRO:



EL HOMBRE QUE ALIMENTÓ AL MUNDO

Año: 2006
Autor: Leon Hesser
Título original: The Man Who Fed the World: Nobel Peace Prize Laureate Norman Borlaug And His Battle to End World Hunger

“El hombre que alimentó al mundo” (The Man Who Fed the World) es el título de la cautivadora biografía de Norman Borlaug, escrita por Leon Hesser.

Al doctor Borlaug se le conoce como “el padre de la revolución verde” por sus magníficos logros en aumentar las cosechas de plantas alimenticias y su vida ha estado repleta de extraordinarias paradojas.

PELÍCULA:



EL EXTENSIONISTA

Año: 1989
Director: Juan Fernando Pérez Gavilán
Reparto: Eduardo Palomo y José Carlos Ruiz.

Un ingeniero agrónomo recién egresado llega al pueblo de Tenochtlen para hacer su servicio social enseñando a los campesinos a mejorar sus cultivos. Tropezca con la indolencia de los empobrecidos agricultores, que no quieren mejorar sus siembras por que antes desean quitarse de encima a un cacique y acaparado que, en complicidad con el banco de crédito rural, siempre se queda con la mayor parte de las ganancias.



I PROYECTO 100

Es la iniciativa enfocada al desarrollo y fortalecimiento de micro y medianas empresas de producción primaria y manufactura de alimentos que aún no alcanzan una certificación reconocida por GFSI, proporcionando la capacitación y herramientas necesarias para implementar exitosamente el Programa GFSI Global Markets, como parte del desarrollo de proveedores para acceder a nuevos mercados y obtener una certificación reconocida por GFSI (Global Food Safety Initiative).

I GLOBAL MARKETS PROGRAMME

Es reconocido por la GFSI
(Global Food Safety Initiative)

Aplicable a las empresas pequeñas o menos desarrolladas que aún no están preparadas para una certificación oficial bajo los esquemas aprobados de la GFSI.

¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?



SECTOR PRODUCCIÓN PRIMARIA

Cultivo de plantas, granos, legumbres, frutas, hortalizas, animales, peces y producción de alimento para animales.



SECTOR MANUFACTURA DE ALIMENTOS

Operación de productos primarios y manufactura de productos procesados (lácteos, cárnicos, embutidos, confitería, salsas, botanas, bebidas, entre otros).



I FASES DEL PROYECTO



I. Autodiagnóstico



II. Identificación de nivel



III. Capacitación de acuerdo al sector y nivel



IV. Asesoría, acompañamiento e implementación del programa



V. Soporte técnico continuo



VI. Evaluación de la implementación del programa



VII. Emisión de reconocimiento de aprobación



VIII. Mantenimiento del programa



IX. Búsqueda de una certificación reconocida por GFSI

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

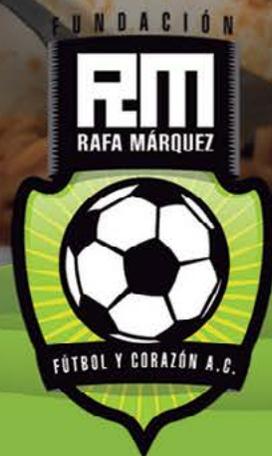
GFSI Global Markets Programme



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