



Global Standards

magazine

EN EL RAMO ALIMENTICIO, CALIDAD E INOCUIDAD: **¡ES TODO!**

Actualización ISO 19011:2011

Ley de Modernización de la Inocuidad
de los Alimentos por el FDA

Inocuidad Alimentaria Animal
un Tema Humano

DIRECTOR
Miguel A. Romero

EDITOR & MARKETING
Irma Corona

PERIODISTA INVITADO
Lic. María Gabriela Barrios

DISEÑO
Gabriel Hernández García

COLABORADORES EN ÉSTA EDICIÓN

**Lic. María Gabriela Barrios, Alba Castro,
Diego Ayala.**

Nuestro compromiso con la imparcialidad.

La imparcialidad es la base de los servicios de Global Standards 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/TS 16949, 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 Global Standards tiene prohibido ofrecer soluciones o aplicaciones específicas ya que pueden ser consideradas como Consultoría y lo expuesto en los artículos es responsabilidad del autor

COMITÉ DE IMPARCIALIDAD

Alejandro González / Agrana Fruit México
(Sector Alimentos)

Enrique Gomez / GLOP
(Servicios Auditoría)

Celina Zambrano / U de G
(Servicios Educativos)

Fernando Guzmán / CIAJ
(Cámara de Alimentos)

Guillermo Villanueva / ASPRO
(Servicios de consultoría)

Selene Moreno / Contraloría (Gobierno)

Global Standards Magazine, Junio 2012. Año II, núm. 02

Organismo Certificador reconocido por su:
EXPERIENCIA, ENFOQUE Y SERVICIO



01 800 277 6242 / (33) 3630 4546

WWW.GLOBALSTD.COM



Estimados lectores, aprovecho para saludarlos y compartir con Ustedes ésta edición de la revista Global Standards Magazine “compartiendo información para mejorar el conocimiento”, en ésta ocasión contiene información relacionada con el tema de inocuidad esto por la importancia que está adquiriendo el sector de alimentos. Asimismo encontrarán una breve explicación a través de un artículo escrito por uno de nuestros auditores de los principales cambios que contempla la nueva norma ISO 19011, en su versión 2011.

Felicito también a dos de nuestros clientes quien recientemente han logrado la máxima certificación en inocuidad alimentaria, bajo la norma internacional FSSC 22000; a ellos se les ha dedicado en esta edición la sección central con entrevistas realizadas a sus directores generales, quienes expresan sus experiencias al incursionar en el mundo de las certificaciones internacionales bajo el esquema FSSC 22000.

Espero que la información contenida en esta edición sea de utilidad para los lectores y que pueda ser de referencia para los sistemas de inocuidad.

Finalmente te exhorto a ti lector a que compartas conocimiento a través de esta revista; cualquier artículo que creas que es de interés en el mundo de las certificaciones, no dudes en compartirlo con todos nosotros.

Gracias.

Miguel A. Romero
Director
Global Standards



+Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos por el FDA

Pag. 18

+En el ramo alimenticio la calidad e inocuidad: ES TODO!

Pag. 14

Pag. 6

+Actualización ISO 9011:2011

Pag. 6





+Cursos Públicos
Pag. 21

**+Inocuidad Alimentaria Animal
un Tema Humano**
Pag. 22

+Nuevo Clientes
Pag. 26



Para ver contenidos exclusivos
como videos y fotos.
Visita www.globalstd.com

ACTUALIZACIÓN ISO 19011:2011

Por: Diego Ayala / QMS Lead Auditor - Technical Training Operation

El 15 de Noviembre de 2011, el Comité Técnico ISO/TC 176/SC3 (Gestión y aseguramiento de la calidad - Subcomité SC 3) fue el responsable sobre la preparación de la Norma ISO 19011:2011 (2da versión), Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión, generando expectativa en los cambios que son interesantes y van enfocados principalmente a la estandarización sobre las técnicas y formas de auditar; recordemos que la Norma ISO 19011 solo proporciona una orientación sobre: los principios, la gestión de un programa, la planificación, la realización de la auditoría, así como la competencia y evaluación de un equipo y líder del equipo auditor.

Los principales cambios:

1. El alcance se ha ampliado a partir de la

auditoría a sistemas de gestión de calidad y ambiental a la auditoría en sistemas de gestión.

2. La relación entre ISO 19011 e ISO/IEC 17021 ha sido clarificada.

3. Métodos remotos de auditoría y el concepto de riesgo han sido integrados.

4. Confidencialidad ha sido agregado como un nuevo principio de auditoría.

5. Clausulas 5, 6 y 7 han sido reorganizadas.

6. Información adicional ha sido incluida en un nuevo Anexo B, resultando en la eliminación de las anteriores cajas de ayuda.

7. La determinación de la competencia y el proceso de evaluación han sido fortalecidos.

8. Ejemplos Ilustrativos de la disciplina-especifica de conocimientos y habilidades han sido incluidos en un nuevo Anexo A, 9. Directrices adicionales están disponibles en la siguiente página de internet www.iso.org/19011auditing.1.

1.- El alcance se ha ampliado a partir de la auditoría a sistemas de gestión de calidad y ambiental a la auditoría en sistemas de gestión, es decir se puede aplicar como orientación para auditar cualquier tipo de Sistema de Gestión como por ejemplo: HACCP, ISO 22000, Sistemas de Control, OHSAS, etc.



2.- La relación entre ISO 19011 e ISO/IEC 17021 ha sido clarificada en el sentido que esta Norma aplica para las auditorías mencionadas en la siguiente tabla inclusive para auditorías de tercera parte.

Auditoría Interna	Auditoría Externa	
	Auditoría al Proveedor	Auditoría de Tercera Parte
A veces llamada auditoría de primera parte.	-A veces llamada Auditoría de segunda parte.	-Para propósitos legales, reglamentarios y similares. -Para certificación (Ver también requerimientos de la Norma ISO/IEC 17021:2011).

3.- Métodos remotos de auditoría y el concepto de riesgo han sido integrados, lo que significa, que se abre una gran oportunidad para poder realizar las actividades de auditoría a distancia (Remotas), apoyándose con la disponibilidad de las tecnologías de la información y comunicación, sin importar las distancias, en la siguiente tabla se explica a detalle:

Grado de Implicación entre el auditor y el auditado	Ubicación del Auditor	
	IN Situ	A distancia
Interacción Humana	<ul style="list-style-type: none"> -Realización de entrevistas. -Completar las listas de verificación y cuestionarios con la participación auditado. -Revisar documentos, con la participación del auditado. -Muestrear. 	A través de los medios de comunicación interactivos: <ul style="list-style-type: none"> -Realizar entrevistas, -Completar listas de verificación y cuestionarios; -Revisar documentos con la participación del auditado.
Sin Interacción Humana	<ul style="list-style-type: none"> -Revisar documentos (por ejemplo, registros, análisis de datos). -Observar el trabajo desempeñado. -Realizar visitas al sitio. -Completar listas de verificación. -Muestrear (Por ejemplos: productos). 	<ul style="list-style-type: none"> -Revisar documentos (por ejemplo, registros, análisis de datos). -Observar el trabajo desempeñado a través de los medios de vigilancia, considerando los requisitos sociales y legales. -Análisis de los datos.

-Las actividades de auditoría in situ se realizan en las instalaciones del auditado. Las actividades de auditoría a distancia se realizan en cualquier otro lugar distinto de las instalaciones del auditado, sin tener en cuenta la distancia.

-Las actividades de auditoría interactivas implican la interacción entre el personal del auditado y el equipo auditor. Las actividades de auditoría no interactivas no implican la interacción humana con las personas que representan al auditado, pero implican la interacción con los equipos, las instalaciones y la documentación.

Por otra parte, si hablamos sobre el concepto de riesgo por ésta Norma Internacional es definido de la siguiente forma: “Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos”, la norma no proporciona más orientación sobre la auditoría en función del concepto antes mencionado, sin embargo trata de enfocar el riesgo, asociado a la Gestión de un Programa de Auditoría: la Planificación, Recursos, Selección de Equipo Auditor, Implementación, registros y sus Controles y el Seguimiento, la Revisión y Mejora del Programa de Auditoría (Clausula 5).

4.- Confidencialidad ha sido agregado como un nuevo principio de auditoría, en estos últimos tiempos e inclusive en algunos países teniéndolo como aspecto legal; se integra el concepto de:

d) **Confidencialidad:** Seguridad de la información.

“Los Auditores deber ejercer su discrecionalidad en el uso y protección de la información adquirida en el ejercicio de sus funciones. La información de la auditoría no debe ser usada de forma inapropiada para su beneficio personal por el auditor o el

cliente de auditoría, o de una manera perjudicial para los intereses legítimos del auditado. Este concepto incluye el manejo adecuado de la información importante y confidencial.”

Anteriormente en la práctica ya se manejaba, sin embargo es formalizado en la versión 2 de ésta Norma Internacional.

5.- Clausulas 5, 6 y 7 han sido reorganizadas, a continuación se muestra una relación grafica sobre la re estructuración de las clausulas mencionadas y se identificaron unos conceptos interesantes:

-5- ISO 19011:2002

ÍNDICE		Página
PRÓLOGO.....		6
PRÓLOGO DE LA VERSIÓN EN ESPAÑOL.....		7
INTRODUCCIÓN.....		8
1	OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	9
2	NORMAS PARA CONSULTA.....	9
3	TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	9
4	PRINCIPIOS DE AUDITORÍA.....	11
5	GESTIÓN DE UN PROGRAMA DE AUDITORÍA.....	11
5.1	Generalidades.....	11
5.2	Objetivos y amplitud de un programa de auditoría.....	13
5.3	Responsabilidades, recursos y procedimientos del programa de auditoría.....	14
5.4	Implementación del programa de auditoría.....	15
5.5	Registros del programa de auditoría.....	16
5.6	Seguimiento y revisión del programa de auditoría.....	16
6	ACTIVIDADES DE AUDITORÍA.....	16
6.1	Generalidades.....	16
6.2	Inicio de la auditoría.....	18
6.3	Revisión de la documentación.....	20
6.4	Preparación de las actividades de auditoría <i>in situ</i>	20
6.5	Realización de las actividades de auditoría <i>in situ</i>	21
6.6	Preparación, aprobación y distribución del informe de la auditoría.....	26
6.7	Finalización de la auditoría.....	27
6.8	Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.....	28
7	COMPETENCIA Y EVALUACIÓN DE LOS AUDITORES.....	28
7.1	Generalidades.....	28
7.2	Atributos personales.....	29
7.3	Conocimientos y habilidades.....	29
7.4	Educación, experiencia laboral, formación como auditor y experiencia en auditorías.....	32
7.5	Mantenimiento y mejora de la competencia.....	33
7.6	Evaluación del auditor.....	34

AENOR -5- ISO 19011:2011

ÍNDICE		Página
PRÓLOGO.....		6
PRÓLOGO DE LA VERSIÓN EN ESPAÑOL.....		7
INTRODUCCIÓN.....		8
1	OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	9
2	REFERENCIAS NORMATIVAS.....	9
3	TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	9
4	PRINCIPIOS DE AUDITORÍA.....	12
5	GESTIÓN DE UN PROGRAMA DE AUDITORÍA.....	13
5.1	Generalidades.....	13
5.2	Establecimiento de los objetivos del programa de auditoría.....	16
5.3	Establecimiento del programa de auditoría.....	16
5.4	Implementación del programa de auditoría.....	19
5.5	Seguimiento del programa de auditoría.....	23
5.6	Revisión y mejora del programa de auditoría.....	23
6	REALIZACIÓN DE UNA AUDITORÍA.....	24
6.1	Generalidades.....	24
6.2	Inicio de la auditoría.....	25
6.3	Preparación de las actividades de auditoría.....	26
6.4	Realización de las actividades de auditoría.....	28
6.5	Preparación y distribución del informe de auditoría.....	33
6.6	Finalización de la auditoría.....	34
6.7	Realización de las actividades de seguimiento de una auditoría.....	34
7	COMPETENCIA Y EVALUACIÓN DE LOS AUDITORES.....	35
7.1	Generalidades.....	35
7.2	Determinación de la competencia del auditor para cumplir las necesidades del programa de auditoría.....	35
7.3	Establecimiento de los criterios de evaluación del auditor.....	40
7.4	Selección del método apropiado de evaluación del auditor.....	40
7.5	Realización de la evaluación del auditor.....	41
7.6	Mantenimiento y mejora de la competencia del auditor.....	41
ANEXO A (Informativo)	ORIENTACIÓN Y EJEMPLOS ILUSTRATIVOS DE CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES DE UN AUDITOR EN DISCIPLINAS ESPECÍFICAS.....	42
ANEXO B (Informativo)	ORIENTACIÓN ADICIONAL DESTINADA A LOS AUDITORES PARA PLANIFICAR Y REALIZAR LAS AUDITORÍAS.....	48

Clausula 5 (ver tabla). Además de la re organización de la clausula, se resaltan algunos cambios importantes identificados: Mencionan la necesidad de:

- Una persona responsable sobre la gestión del programa de auditoría y la competencia que debe de tener.
- Integrar clausulas relacionadas con la evaluación del riesgo del

programa de auditoría y métodos remotos.

- Asignar la responsabilidad del líder del equipo auditor.
- Gestionar de los resultados del programa de auditoría y
- Finalmente 3 clausulas del punto 6, se han integrado a este punto las cuales son: 5.4.2, 5.4.4 y 5.4.5.

5	Gestión de un Programa de Auditoría	→	5	Gestión de un Programa de Auditoría
5.1	Generalidades	→	5.1	Generalidades
5.2	Objetivos y Amplitud de un Programa de Auditoría	→	5.2	Establecimiento de los Objetivos del Programa de Auditoría
5.2.1	Objetivos de un Programa de Auditoría	→	5.3	Establecimiento del Programa de Auditoría
5.2.2	Amplitud de un Programa de Auditoría	→	5.3.1	Funciones y Responsabilidades de la Persona Responsable del Programa de Auditoría
5.3	Responsabilidades, Recursos y Procedimientos del Programa de Auditoría	→	5.3.2	Competencia de la Persona Responsable de la Gestión del Programa de Auditoría
5.3.1	Responsabilidades del Programa de Auditoría	→	5.3.3	Determinación del Alcance del Programa de Auditoría
5.3.2	Recursos del Programa de Auditoría	→	5.3.4	Identificación y Evaluación de los Riesgos Relacionados con el Programa de Auditoría
5.3.3	Procedimiento del Programa de Auditoría	→	5.3.5	Establecimiento de Procedimientos para el Programa de Auditoría
5.4	Implementación del Programa de Auditoría	→	5.3.6	Identificación de los Recursos del programa de Auditoría
5.5	Implementación del Programa de Auditoría	→	5.4	Implementación del Programa de Auditoría
5.6	Seguimiento y Revisión del Programa de Auditoría	→	5.4.1	Generalidades
		→	5.4.2	Definición de los Objetivos, el Alcance y los Criterios para una Auditoría Individual
6.2.1	Designación del Líder del Equipo Auditor	→	5.4.3	Selección de los Métodos de Auditoría
6.2.2	Definición de los Objetivos, el Alcance y los Criterios de Auditoría	→	5.4.4	Selección de los Miembros del Equipo Auditor
6.2.4	Selección del Equipo Auditor	→	5.4.5	Asignación de Responsabilidades al Líder del Equipo Auditor para una Auditoría Individual
		→	5.4.6	Gestión del Resultado del Programa de Auditoría
		→	5.4.7	Gestión Mantenimiento de los Registros del Programa de Auditoría
		→	5.5	Gestión del Resultado del Programa de Auditoría
		→	5.6	Gestión del Resultado del Programa de Auditoría

Clausula 6. Para esta clausula prácticamente son las mismas, se suben las 3 clausulas mencionadas y el resto son iguales.

6	Actividades de Auditoría	→	6	Realización de una Auditoría
6.1	Generalidades	→	6.1	Generalidades
6.2	Inicio de Auditoría	→	6.2	Inicio de la Auditoría
6.2.1	Designación del Líder del Equipo Auditor	→ 5.4.5	6.2.1	Generalidades
6.2.2	Definición de los Objetivos, el Alcance y los Criterios de Auditoría	→ 5.4.2	6.2.2	Establecimiento del Contacto Inicial con el Auditado
6.2.3	Determinación de la Viabilidad de la Auditoría	→	6.2.3	Determinación de la Viabilidad de la Auditoría
6.2.4	Selección del Equipo Auditor	→ 5.4.4	6.3	Preparación de las Actividades de Auditoría
6.2.5	Establecimiento del Contacto Inicial con el Auditado	→	6.3.1	Realización de la Revisión de la Documentación en la Preparación de la Auditoría
6.3	Revisión de la Documentación	→	6.3.2	Preparación del Plan de Auditoría
6.4	Preparación de las Actividades de Auditoría in Situ	→	6.3.3	Asignación de las Tareas al Equipo Auditor
6.4.1	Preparación del Plan de Auditoría	→	6.3.4	Preparación de los Documentos de Trabajo
6.4.2	Asignación de las Tareas al Equipo Auditor	→	6.4	Realización de las Actividades de Auditoría
6.4.3	Preparación de los Documentos de Trabajo	→	6.4.1	Generalidades
6.5	Realización de las Actividades de Auditoría In Situ	→	6.4.2	Realización de la Reunión de Apertura
6.5.1	Realización de la Reunión de Apertura	→	6.4.3	Realización de la Revisión de la Documentación Durante la Auditoría
6.5.2	Comunicación Durante la Auditoría	→	6.4.4	Comunicación Durante la Auditoría
6.5.3	Papel y Responsabilidades de los Guías y Observadores	→	6.4.5	Asignación de Funciones y Responsabilidades de los Guías y los Observadores

6.5.4	Recopilación y Verificación de la Información	→	6.4.6	Recopilación y Verificación de la Información
6.5.5	Generación de Hallazgos de la Auditoría	→	6.4.7	Generación de Hallazgos de la Auditoría
6.5.6	Preparación de las Conclusiones de la Auditoría	→	6.4.8	Preparación de las Conclusiones de la Auditoría
6.5.7	Realización de la Reunión de Cierre	→	6.4.9	Realización de la Reunión de Cierre
6.6	Preparación, Aprobación y Distribución del Informe de la Auditoría	→	6.5	Preparación y Distribución del Informe de Auditoría
6.6.1	Preparación del Informe de la Auditoría	→	6.5.1	Preparación del Informe de Auditoría
6.6.2	Aprobación y Distribución del Informe de la Auditoría	→	6.5.2	Distribución del Informe de Auditoría
6.7	Finalización de la Auditoría	→	6.6	Finalización de la Auditoría
6.8	Realización de las Actividades de Seguimiento de una Auditoría	→	6.7	Realización de las Actividades de Seguimiento de una Auditoría

Clausula 7. En ésta clausula a razón del cambio sobre el Sistema de gestión de Calidad / Ambiental a Sistemas de Gestión, cambia todo, se habla en términos generales sobre la competencia- habilidades genéricas de los auditores y del líder del equipo auditor.

7	Competencia y Evaluación de los Auditores	→	7	Competencia y Evaluación de los Auditores
7.1	Generalidades	→	7.1	Generalidades
7.2	Atributos Personales	→	7.2	Determinación de la Competencia del Auditor para Cumplir las Necesidades del Programa de Auditoría
7.3	Conocimientos y Habilidades	→	7.2.1	Generalidades
7.3.1	Conocimientos Genéricos y Habilidades de los Auditores de SGC y SGA	→	7.2.2	Comportamiento Personal
7.3.2	Conocimientos Genéricos y Habilidades de los Líderes de los Equipos Auditores	→	7.2.3	Conocimientos y Habilidades
7.3.3	Conocimientos Específicos y Habilidades de Auditores de SGC	→	7.2.3.1	Generalidades
7.3.4	Conocimientos Específicos y Habilidades de Auditores de SGA	→	7.2.3.2	Conocimientos, y Habilidades Genéricos de los Auditores de Sistemas de Gestión
7.4	Educación, Experiencia Laboral, Formación como Auditor y Experiencia en Auditorías	→	7.2.3.3	Conocimientos y Habilidades Específicos de la Disciplina y del Sector de los Auditores en Sistemas de Gestión
7.4.1	Auditores	→	7.2.3.4	Conocimientos y Habilidades Genéricos del Líder de un Equipo Auditor
7.4.2	Líder del Equipo Auditor	→	7.2.3.5	Conocimientos y Habilidades para Auditar Sistemas de Gestión que tratan Múltiples Disciplinas.
7.4.3	Auditores de SGC y SGA	→	7.2.4	Logro de la Competencia del Auditor
7.4.4	Niveles de Educación, Experiencia Laboral, Formación como Auditor y Experiencia como Auditor	→	7.2.5	Líderes de los Equipos Auditores
7.5	Mantenimiento y mejora de la Competencia	→	7.3	Establecimiento de los Criterios de Evaluación del Auditor
7.5.1	Desarrollo Profesional Continuo	→	7.4	Selección del Método Apropriado de Evaluación del Auditor
7.5.2	Mantenimiento de la Aptitud para Auditar	→	7.5	Realización de la Evaluación del Auditor
7.6	Evaluación del Auditor	→	7.6	Mantenimiento y Mejora de la Competencia del Auditor
7.6.1	Generalidades	→		
7.6.1	Procesos de Evaluación	→		

6.- Información adicional ha sido incluida en un nuevo Anexo B, resultando en la eliminación de las anteriores cajas de ayuda.

Anexo B	Orientación Adicional Destinada a los Auditores para Planificar y realizar las Auditorías
B.1	Aplicación de los Métodos de Auditoría
B.2	Realización de la Revisión de los Documentos
B.3	Muestreo
B.4	Preparación de los Documentos de Trabajo
B.5	Selección de las Fuentes de Información
B.6	Orientación sobre la Visita a la Ubicación del Auditado
B.7	Realización de Entrevistas
B.8	Hallazgos de la Auditoría

7.- La determinación de la competencia y el proceso de evaluación han sido fortalecidos, integrando algunos conceptos importantes como lo es el comportamiento personal, conocimientos y habilidades en sistemas multidisciplinarios y logro de la competencia del auditor.

8.- Ejemplos Ilustrativos de la disciplina-específica de conocimientos y habilidades han sido incluidos en un nuevo Anexo A, es decir a raíz del primer cambio sobre los sistemas de gestión, se genera el anexo “A” relacionado con la orientación y ejemplos de conocimientos y habilidades de los auditores en algunos sectores de la industria. Ver Tabla. Sin embargo es importante mencionar que solo se describen las disciplinas bajo las cuales el Comité Técnico ISO/TC 176 tiene competencia. Para la orientación de otra disciplina si es importante mencionar el ubica el Comité desarrollador y la familia de Normas para precisar los conocimientos y habilidades requeridos (Ejemplo: ISO 22000, ver familia de Normas).

Anexo A	Orientación y Ejemplos Ilustrativos de Conocimientos y Habilidades de un Auditor en Disciplinas Específicas.
A.1	Generalidades
A.2	Ejemplo Ilustrativo de Conocimientos y Habilidades de los Auditores en la Disciplina Específica de Gestión de la Seguridad en los Transportes.
A.3	Ejemplo Ilustrativo de Conocimientos y Habilidades de los Auditores en la Disciplina Específica de Gestión Ambiental.
A.4	Ejemplo Ilustrativo de Conocimientos y Habilidades de los Auditores en la Disciplina Específica de Gestión de la Calidad.

A.5	Ejemplo Ilustrativo de Conocimientos y Habilidades de los Auditores en la Disciplina Específica de Gestión de los Registros.
A.6	Ejemplo Ilustrativo de Conocimientos y Habilidades de los Auditores en la Disciplina Específica de Gestión de la Resiliencia, la Seguridad, el Estado de Preparación y la Continuidad.
A.7	Ejemplo Ilustrativo de Conocimientos y Habilidades de los Auditores en la Disciplina Específica de Gestión de la Seguridad de la Información.
A.8	Ejemplo Ilustrativo de Conocimientos y Habilidades de los Auditores en la Disciplina Específica de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

9.- Directrices adicionales están disponibles en la siguiente página de internet www.iso.org/19011auditing.

En este rubro finalmente se hace una invitación a visitar la página mencionada con la cual describe las Normas Internacionales que el Comité Técnico ha trabajado, así como de algunos ejemplos sobre los conocimientos y habilidades genéricos de auditores en algunos sectores específicos.

Finalmente estos son los cambios de la Norma ISO 19011, cambios que en la realidad ya se estaban implementando y que en las organizaciones no se tendrá problema en implementarla y que las organizaciones que no lo han hecho es una herramienta de auditoría (Orientación) muy buena que como resultado de la implementación se acentuara las fortalezas y las debilidades que tendrá la organización para mejorarlas y llevarlas a una Mejora Continua.



Belticos

Belticos es una empresa cien por ciento mexicana, certificada bajo los más altos estándares de calidad e inocuidad alimentaria a nivel mundial.

Belticos envasa, elabora y maquila bebidas a importantes Compañías Nacionales e Internacionales, de gran prestigio, que llegan con sus productos a millones de hogares en el mundo.

Productos que cumplen con las normas y certificaciones internacionales, productos Propios y de marcas mundialmente reconocidas como:



que confían en nuestros procesos, en nuestros equipos y, principalmente, en nuestra gente.



Certificación con la que Belticos expande sus fronteras, su desarrollo y su oportunidad de generar grandes negocios, como sólo las empresas de clase mundial lo saben hacer.



Global Standards
certification

The Food Safety Management System of
Belticos, S.A. de C.V.
Prolongación Mariano Otero Km. 1.333, Col. Mariano Otero
C.P. 45070 Zapopan, Jalisco, México

has been assessed and complies with the requirements of
FSSC 22000:2010
Certification scheme for food safety systems including
ISO 22000:2005, PAS 220:2008 and additional FSSC 22000 requirements

This certificate is applicable for:
Production (preparation, mixing, straining, filling, packing and warehousing)
of Water Filling, Aseptic Filling, Pasteurized and Hot Fill Beverages related to sodas,
juices, nectars, water, teas, mixed juices and tomato cocktails; packaged in Glass,
PET, HDPE and Tetra Pak Aseptic.

This certificate is provided on the basis of the FSSC 22000 certification scheme.
The certification system consists of an annual audit of the food safety management systems and
an annual verification of the PRP elements and additional requirements as
included in the scheme PAS 220:2008

Certificate Number:	GSCFSSC22KMX102
Initial Registration Date:	January 18, 2012
Date of Certification Decision:	January 18, 2012
Last Update:	January 18, 2012
Registration Period:	January 18, 2012 to January 17, 2016
Certification Scheme:	Single Site

[Signature]
Executive Director
Global Standards, S.C.
Patio Miraflores 1577 Plaza A-6
Cajalmita, C.P. 44100
Quintana Roo, Mexico

ANAB ACCREDITED
Food Safety System
Certification 22000

Global Standards
CERTIFICATION SYSTEM

Certificate of Registration

Adding value to your business

EN EL RAMO ALIMENTICIO, CALIDAD E INOCUIDAD: ¡ES TODO!

Afirma el Director General de Belticos, S.A. De C.V., Lic. Eliseo Zuno Guzmán.

Por: Lic. María Gabriela Barrios Casillas

Entre las inquebrantables características del liderazgo de uno de los empresarios más representativos del sector alimentario jalisciense, sobresale su firme convicción por la innovación y su alto nivel de compromiso con la competitividad. GLOBAL STANDARDS MAGAZINE, sostiene un interesante diálogo con el Director General de Belticos, S.A. de C.V., Lic. Eliseo Zuno Guzmán, quien recientemente recibió para su Organización la máxima certificación mundial en inocuidad alimentaria FSSC 22000: 2010.

Destaca que ésta normatividad, cubre los requerimientos de ISO 22000:2005 y la especificación técnica ISO/TS 22002-1: 2009, aplicables para el sector de alimentos y menciona que si bien su empresa

atiende de manera constantes auditorías para garantizar a sus clientes la calidad de los productos que elaboran; así como las especificaciones por ellos dispuestas, el reto consiste en mejorar sus procesos para que sus estándares cumplan con las exigencias del aspecto rector en inocuidad alimentaria.

Ésta determinación alienta entonces a BELTICOS, S.A. DE C.V., a probarse a sí misma como empresa y a vencer su propia resistencia al cambio, comparte el Lic. Eliseo Zuno Guzmán, por lo que con una actitud madura y congruente su compañía decide una declaración contundente: “En el ramo alimenticio, la calidad e inocuidad: ¡es todo!”. Ésta condición desde el inicio del proceso de transformación de su organización la comprendi-

eron a plenitud sus colaboradores, ya que insiste: “Es inevitable cuidar lo que haces en todo momento, pues tu cliente final son las personas y no hay cabida para descuidos ya que sus consecuencias son inmediatas. Un error, por más involuntario que lo adjetiven tiene como consecuencia la pérdida de consumidores”.

CONCIENCIA CRÍTICA DEL CONSUMIDOR ACTUAL

Al mismo tiempo refiere nuestro cliente a GLOBAL STANDARDS MAGAZINE que: “El consumidor hoy es más crítico, inteligente, consciente y selectivo. Válida los contenidos, el reconocimiento de los productos, su aceptación en el mercado, los empaques, las presentaciones, su valor agregado y analiza su compra”.

Y comenta también: “Hoy competimos internacionalmente con compañías de Jalisco y de México, pero también con otras tantas que están a miles de kilómetros de distancia, porque aquí mismo la oferta al consumidor tiene procedencia prácticamente de todo el mundo. Hoy el consumidor tiene a su alcance en cualquier anaquel, bebidas de muy distinta naturaleza; por tanto aunque no exportemos, ya estamos en plena competencia global y listos para responder a las exigencias de diversos mercados, gracias a nuestra certificación FSSC 22000:2010”.

RESISTENCIA AL CAMBIO VS. NUEVA CULTURA EMPRESARIAL

Con una expresiva sonrisa reflejada en el rostro acepta sin turbación, que: “Indiscutiblemente el primer obstáculo a enfrentar, era el logro del compromiso y convencimiento de la Dirección y del equipo que la conforma, para comprender la importancia de la alineación de los procesos, la necesidad de destinar los recursos económicos para adecuar nuestras instalaciones, la mejora de los procedimientos, hasta la propia señalética y entender que estas miles de horas de trabajo es resultado del esfuerzo de nuestras mujeres y hombres en la compañía y respondían a un propósito”.

Añade con orgullo y satisfacción por el resultado alcanzado que: “Después de un año de trabajo hoy, vemos una planta ordenada, a nuestra gente motivada, más responsable de su tarea cotidiana, a nuestros clientes tanto consumidores como de maquila que nos reconocen, valoran y aprecian el estar con una compañía seria y cada día más comprometida con la calidad e inocuidad”.

Acerca de las dificultades que sobrellevaron en BELTICOS, S.A. de C.V., sinceramente argumenta: “Fue

difícil...muy difícil, primero por nuestro propio convencimiento; es una decisión compleja porque a veces una certificación la vemos solo como llenar papeles y cómo otra actividad o trabajo de más, que no genera valor. Nosotros teníamos claro que es además de exigencia, una tendencia natural del mercado global”.

“Es indispensable crear una cultura empresarial, nosotros tuvimos un buen número de reuniones para lograr que cada persona comprendiera las ventajas de hacer un trabajo diferente...cambiar el pensamiento de cada persona o de cada área en su forma de trabajo durante muchos años; que si bien no estaba equivocada, al menos entendimos que no era del todo coordinada, por eso no teníamos una unidad en los procesos. Si nos llevó varios meses de capacitación de nuestra gente clave, para que ellos llevaran la información y conocimientos a todo nuestro personal sin importar su jerarquía y posición en el organigrama”, revela el Lic. Eliseo Zuno Guzmán.

PREDICAR CON EL EJEMPLO

Agrega que la certificación de su compañía, ahora forma parte de su propuesta de valor y resalta: “Nuestros proveedores también vivieron el proceso al certificarse de la misma manera; es cierto que en su mayoría aceptaron el reto con gusto, además de agregar valor también a sus insumos y otros, estaban reticentes porque veían que era más trabajo y hasta tuvimos que prescindir de algunos (los menos), porque no asimilaban cuál era nuestro desafío y tuvimos que darlos de baja. Esto es parte de la etapa dolorosa de la certificación, pero irremediable”, subraya.

RECOMPENSA

Dice que un factor que estimula el avance de la organización también es el factor

tiempo y confiesa: “Nuestro cambio cultural nos llevó un año y dicen que fue un tiempo récord, debido en parte a las propias auditorías que de manera permanente tenemos tanto de autoridades como de nuestros clientes y reconozco que esto nos ayudó. En resumen una certificación requiere de compromiso, de congruencia y de consistencia”.

Más allá de obtener en papel la recompensa al mérito organizacional enfatiza los beneficios de la búsqueda de la certificación: “Lo primero que logramos fue tener procesos ordenados y controlados, evitar nuestra ineficiencia e incrementar nuestra productividad y otra parte esencial, es que ahora evaluamos a nuestra gente de una manera más justa. Nos volvió más ahorradores, ya que hay un mayor aprovechamiento de los recursos, eliminamos mermas, identificamos más claramente nuestras fallas, solucionamos más objetivamente nuestros problemas y tenemos mayor capacidad para aprovechar nuestras áreas de oportunidad pero ya con métodos analíticos y no bajo la inspiración personal o la improvisación”.

VISIÓN DE NEGOCIO

Adicionalmente una de las ventajas competitivas de su reciente certificación explica, es la apertura del abanico comercial que ahora tiene BELTICOS, S.A. de C.V., ya que importantes compañías mundiales establecen contacto con su empresa al considerarlos como un maquilador viable, que reúne todas las condiciones para cumplir con los requisitos descritos por sus corporativos mundiales.

Recalca en tono categórico, una convocatoria que dirige en particular a sus colegas de la industria alimentaria: “Es la tendencia y más en nuestro giro, quien no cuente con una certificación de ésta naturaleza, a corto plazo tendrá dificultades para comercializar sus productos, maquilar y

participar en los distintos nichos de mercado, sobre todo supermercados, autoservicios e industrias del sector”.

ALIADOS ESTRATÉGICOS

Antes de concluir, el Director General de BELTICOS, S.A. de C.V., Lic. Eliseo Zuno Guzmán, agradece la intervención directa de GLOBAL STANDARDS a quien califica como un aliado estratégico de trascendencia, por el cuidado de todos los detalles, la información de primer nivel que recibieron durante el proceso de auditoría, la confianza que promovieron entre todos los integrantes de las distintas áreas de la compañía y de manera significativa puntualiza: “El profesionalismo, la calidad en el servicio, la vinculación y al trabajo en equipo que coordinamos juntos; así como su exigencia y su saber ser estrictos...eso favoreció sin duda, nuestro éxito. Nos comprometieron a saber, que mantenernos es tarea de todos los días. Hoy tenemos una cultura de auditoría permanente”.

Y como al inicio de ésta entrevista lo detallamos, éste visionario empresario jalisciense tiene ya un nuevo reto: “Adicionalmente al tema de competitividad, rentabilidad y productividad que nos ocupa, ahora vamos por el Reconocimiento como Empresa Socialmente Responsable (ESR); además de generar la utilidad a la que aspira nuestro negocio, éste es un tema prioritario que nos llevará a hacer más por nuestra comunidad, por la sociedad y por nuestra gente”.



Fotos: Cortesía de Belticos S.A. de C.V.



Para ver entrevista en video.
Visita www.globalstd.com



Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos por el FDA

Por: Alba Castro / Auditor FSMS

Food and Drug Administration (FDA), impone nuevas reglas para el sector alimenticio a través del **Food Safety Modernization Act (FSMA)**, Acto de Modernización de la Seguridad Alimenticia para la importación de productos a los Estados Unidos. El objetivo de estas reglas es establecer los procedimientos, procesos y prácticas para reducir al mínimo los riesgos biológicos, químicos, físicos y radiológicos que puedan introducirse de forma natural o intencio-

nada incluyendo actos de terrorismo.

Estas nuevas medidas de Seguridad Alimentaria se basan en el establecimiento de controles preventivos, ya que se busca la prevención de los problemas en lugar de reaccionar después de que ocurren.

¿Qué son los controles preventivos?

Son las prácticas científicas que la empresa usa para tratar los peligros a los

que el producto pueda exponerse.

El plan preventivo debe ser por escrito y debe contener los siguientes aspectos:

-Evaluar los peligros que pueden afectar la seguridad del alimento.

-Especificar los pasos preventivos y controles que se pondrán en marcha para minimizar o prevenir de manera significativa los riesgos.

-Especificar un método que la empresa defina para monitorear los controles implementados y su funcionamiento.

-Mantener los registros del monitoreo.

-Especificar qué acciones tomará la empresa para corregir los problemas que surjan.

Análisis de peligros y riesgos basado en los controles preventivos.

La empresa debe evaluar los peligros que puedan afectarla identificando e implementando controles para minimizar significativamente o prevenir la ocurrencia

de los peligros y proveer seguridad de que el producto no es adulterado o mal etiquetado y monitorear el desempeño de los controles como una práctica habitual. El análisis de peligros implica identificar razonablemente los peligros predecibles asociados con la empresa (biológico, químico, físico, radiológico, toxinas naturales, pesticidas, residuos de producto, descomposición, parásitos, alérgicos, colorantes no aprobados y peligros que pueden ocurrir naturalmente o no intencionados), identificando y evaluando los peligros intencionados incluyendo los actos de terrorismo y desarrollo escrito del análisis de peligro; así como el monitoreo de la efectividad de los

controles implementados; tomando acciones correctivas, verificando, manteniendo los registros por 2 años, el plan escrito y documentado y reanalizando cada 3 años en caso de que no ocurra ningún cambio significativo o cada cuando haya un cambio significativo habrá que actualizarlo.

La finalidad de la documentación es demostrar que la empresa ha identificado los peligros potenciales asociados con lo que se produce, se implementan los controles preventivos para el control de peligros y son monitoreados para asegurarse la efectividad.

Control Preventivo

Los peligros identificados en el análisis de peligros naturales son identificados y son significativamente minimizados o prevenidos

Los peligros identificados en el análisis de peligros intencionados son minimizados, prevenidos y direccionados para eliminar la adulteración

Dentro de los controles preventivos encontramos los siguientes:

- Procedimientos de Sanitización para las superficies y utensilios con contacto con alimento.
- Supervisión entrenamiento al personal en tema de higiene.
- Programa de Monitoreo ambiental que verifica la efectividad del control patógeno en donde los alimentos son procesados y pueden ser contaminados potencialmente.
- Control de alérgenos.
- Plan de recuperación de producto.
- Current Good Manufacture Practices (CGMP). Buenas prácticas de manufactura.
- Verificación de proveedores relacionados con la seguridad alimenticia.

Ley FSMA

Plan HACCP
Peligros: físicos, químicos, biológicos, radiológicos

Controles Preventivos /Evaluación de Peligros

CGMP

Intencionados

No Intencionados

Verificación de Proveedores Extranjeros Foreign Supplier Verification Program, FSVP

El FSVP exige que los importadores lleven a cabo actividades de verificación de los proveedores extranjeros basadas en riesgos para comprobar que los alimentos importados, entre otras cosas, no estén adulterados y se hayan elaborado de conformidad con los requisitos de control preventivo y los estándares de seguridad de la producción agrícola de la FDA, si corresponde.

Con estas medidas la FDA pretende:

- Mejorar los sistemas de vigilancia de enfermedades para mejorar la recopilación, análisis y utilidad de los datos sobre enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La provisión de análisis puntuales y eficientes de la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y las actividades de respuesta a los brotes.
- Proveer entrenamiento epidemiológico e investigaciones ambientales de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos incluyendo sugerencias para racionalizar y normalizar el proceso de investigación de las mismas.
- Establecimiento de becas para capacitar a futuros líderes epidemiológicos y de seguridad alimentaria para hacer frente a las situaciones que se presenten.
- Fortalecimiento de la capacidad de participar en la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos nuevos o existentes y los sistemas de evaluación ambiental.
- La realización de actividades de investigación y divulgación centradas a incrementar la prevención, comunicación



y educación en materia de seguridad alimentaria.

- Prevención de entrada de alimento de contrabando.

A partir de Octubre del 2012 hay que registrarse ante el FDA como importador, en caso de ya estar registrado hay que

renovar inscripción, continuar con el aviso previo antes del arribo de mercancía a los Estados Unidos, mantener los registros de la mercancía por 2 años, implementar los controles preventivos, analizar los peligros radiológicos y estar disponible para cualquier inspección que el importador o el FDA exija.



Cursos Julio 2012



Requerimientos FSSC 22000:2010 CERTIFICADO

Fecha: Septiembre 20 - 21, 2012
Horario: 9:00 a 18:00 hrs.
Lugar: Distrito Federal, México.

Auditor Líder ISO 9001:2008 Modalidad TCC CERTIFICADO

Fecha: Julio 02 - 06, 2012
Horario: 9:00 a 18:00 hrs.
Lugar: Mexicali, Baja California Norte. México.

Requerimientos ISO 9001:2008 Modalidad TPEC'S CERTIFICADO

Fecha: Julio 18, 2012
Horario: 9:00 a 18:00 hrs.
Lugar: Aguascalientes, Aguascalientes. México.

Auditor Líder FSSC 22000:2010 (ISO 22000 & PAS 223) CERTIFICADO

Fecha: Julio 30 - Agosto 03, 2012
Horario: 9:00 a 18:00 hrs.
Lugar: Monterrey, Nuevo León. México.

Auditor Líder FSSC 22000:2010 CERTIFICADO

Fecha: Julio 23 - 27, 2012
Horario: 9:00 a 18:00 hrs.
Lugar: San Luis Potosí, SLP. México.



Auditor Interno ISO 9001:2008 Modalidad TPEC'S CERTIFICADO

Fecha: Julio 19-20, 2012
Horario: 9:00 a 18:00 hrs.
Lugar: Aguascalientes, Aguascalientes. México.

Informes e Inscripciones: 01800 277 6242 | (0133) 36304546 | info@globalstd.com

adding-value to your business



INOCUIDAD ALIMENTARIA ANIMAL: UN TEMA HUMANO

Por: Lic. María Gabriela Barrios Casillas

Con un historial de más de una década de asumir un compromiso irrenunciable, de acuerdo a sus propias evidencias, con la cultura de la certificación, PREMEZ-CLAS Y VITAMINAS TEPA, S.A. DE C.V., como lo demostró en 2002 al obtener la certificación ISO 9001:2008; insiste en éste propósito y recientemente en cumplimiento a los más altos

estándares de inocuidad alimentaria, recibe su segunda certificación ahora en: FSSC 22000:2010, avalando la seguridad alimentaria en su producción de alimento para mascotas.

Éste nuevo logro coloca a la empresa una vez más, como pionera en el sector agropecuario, ya que PREVITEP es la

primera en el estado de Jalisco en su giro en obtener ésta certificación y la segunda en México, que certifica la producción de alimento para mascotas, con lo que sus estándares en seguridad alimentaria incluso serían equiparables o superiores a los de muchos de los alimentos que diariamente consumen los humanos.



Foto (Izq a Der): Ing. Miguel A. Romero, Ing. Francisco Vázquez, Ing. Román Siordia, Ing. Francisco Javier González

IMPACTO DEL ALIMENTO ANIMAL EN LA VIDA HUMANA

La vida animal expuesta muchas veces a condiciones adversas, carente de higiene y hasta insalubre, sobre todo para la que pertenece a un hábitat silvestre; contrasta con la nueva cultura de aquellas empresas que hoy atienden con un alto nivel de exigencia la elaboración de alimentos o producción de premezclas y nutrientes para diversas especies, tanto porque los seres humanos son al final consumidores de algunas de ellas como por su contacto cercano con las personas.

“Cada vez más los consumidores queremos comer por ejemplo, alimentos del campo pensando en que el animal comió de la manera más sana y que lo que ingirió también estaba en óptimas condiciones; para saber que cuándo tomamos un vaso de leche o comemos unos huevos, el animal lo hizo primero en las condiciones más sanas. Por lo que

ciertamente, hay un impulso muy fuerte para cumplir estándares de inocuidad mundiales para alimentar a los animales”, asevera el Director General de PRE-MEZCLAS Y VITAMINAS TEPA, S.A. DE C.V., Ing. Francisco Javier González Rivera.

Refiere además que hasta hace algunos años, normalmente la producción de alimento para animales reunía ciertas condiciones; sin embargo en el caso particular de las mascotas y dada su cercanía con distintos nichos de la población, la exigencia de contar con una certificación en inocuidad alimentaria es un tema de relevancia mayúscula.

“Las mascotas no son un animal de presencia ocasional en nuestros hogares, ya que están en contacto directo con los integrantes de nuestras familias. Son un habitante más de nuestra casa, conviven con todos sus integrantes y lo más delicado es que lo que come el animal,

puede llegar a comerse accidentalmente sobre todo por bebés y niños, o bien contaminar alimentos humanos”, precisa en entrevista con GLOBAL STANDARDS MAGAZINE el Director General de PREVITEP.

Hoy aunque algunos tal vez estimen este tema trivial, es creciente el nivel de conciencia al respecto; por lo que la elaboración de productos para animales, requiere del mismo cumplimiento de los estándares de producción de alimentos para humanos en: términos de inocuidad, sanidad y calidad en la alimentación animal. Por lo que además, la alineación de proveedores en la misma sintonía, es indispensable.

RUPTURA DE ESQUEMAS

Lejos del estereotipo aparente de la resistencia al cambio, posible desinterés por la innovación y una actitud conservadora de los habitantes de la región de Los

Altos de Jalisco, PREVITEP sentó precedente desde su origen y lo sostiene de manera ejemplar. De ello opina por su parte, el Jefe de Aseguramiento de Calidad de la empresa, Q.F.B. Román Siordia Santos quien rectifica: “Es todo lo contrario, los alteños son gente emprendedora, que busca ante cualquier situación adversa el encuentro de una oportunidad para realizar algo grande, algún proyecto o tema; tienen mucho carácter para superar los problemas. Buscan alternativas para salir adelante y con consecuencias favorables”. Admite que ésta característica sin duda contribuyó al logro de su certificación en un tiempo récord, por lo que la resistencia al cambio prácticamente fue mínima; de hecho la mayoría del personal de la empresa involucrada en el proyecto de certificación, asumió un papel protagónico de un proceso que en sus manos, bajo su responsabilidad, con su participación individual y un notable trabajo en equipo los posicionó en un sitio de privilegio, en el que el mérito es colectivo.

“Considerar que estaba en nuestra manos el reto de convertir a una empresa alteña, en una de estándares de ligas mayores comparativos con los que aplican empresas trasnacionales y hacerlo por nosotros mismos en una empresa 100% mexicana, hace que el equipo confirme su compromiso al tope, incremente su sentido de pertenencia, reconozca su dignidad y eleve su capacidad profesional”, explica por su parte el Director General de PREMEZCLAS Y VITAMINAS TEPA, S.A. DE C.V., Ing. Francisco Javier González Rivera.

Hace también a través de GLOBAL STANDARDS MAGAZINE, un merecido reconocimiento a todos los actores responsables de ésta nueva proeza y añade: “Toda la gente involucrada, los operadores, los de laboratorio, todos los de las distintas áreas y niveles que

intervinieron, en todo momento se reconocieron como parte del equipo que decidió verse en ligas mayores y esa satisfacción impulsó e influyó el lograrlo en el tiempo y forma en que ocurrió”.

PIONEROS SOCIALMENTE RESPONSABLES

Revela también el Director General de PREVITEP, que hace más de 36 años desde la creación de la empresa por productores pecuarios, la cultura organizacional responde a los intereses de la compañía y a su mentalidad vinculada con la calidad, que privilegia a la fecha y que con un enfoque competitivo y sustentable para favorecer la toma de decisiones institucionales, orientadas a buscar certificaciones que agreguen valor a los procesos y contribuyan a la satisfacción de sus distintos grupos de clientes, además de exceder sus expectativas.

De igual manera comenta: “Para nosotros el tema de las certificaciones no es una mera intención, nos interesa cumplir con normas nacionales e internacionales. Tuvimos también que institucionalizar a nuestra empresa, crear una infraestructura que soportara todo éste atrevimiento de cambio, que en consecuencia derivó en un impacto y compromiso social. Entonces, también al convertirnos en un modelo de referencia, PREVITEP es un ejemplo de cómo hacer las cosas en la zona de Los Altos”.

E insiste el Ing. Francisco Javier González Rivera: “Tenemos las puertas abiertas: compartir, intercambiar, orientar y colaborar es conducta permanente de nuestra empresa, lo vivimos diariamente todos los que trabajamos en ella y trasciende a los conceptos de calidad, aborda también a la inocuidad, higiene, preservación del medio ambiente, condiciones de trabajo, ambiente laboral y en todos los aspectos que resulten de

utilidad para otras compañías”.

PERSPECTIVA Y NUEVOS HORIZONTES

La aventura de recorrer el camino de la Mejora Continua determina rumbo a corto plazo para PREVITEP anticipan a GLOBAL STANDARDS MAGAZINE sus representantes, quienes aseveran que en atención a su principal concepto de negocio, que es el de ofrecer soluciones en las granjas productivas; es que buscarán la adhesión de las otras plantas que conforman la empresa, a sistemas de calidad y sobre todo a la inocuidad en base a normas y hacia esquemas de certificación internacional.

Antes del término de la charla, ambos entrevistados resaltan que tras meses de identificar y analizar en el mercado la oferta de diversos organismos certificadores y las referencias correspondientes, su elección de GLOBAL STANDARDS, fue absolutamente certera.

“Son un aliado cercano, nos exigieron en el proceso de certificación y respondieron a los niveles de servicio que esperamos. Son una empresa que estará presente en nuestros proyectos por su profesionalismo, atención, dedicación e interés en impulsar la madurez de nuestro sistema de seguridad alimentaria FSSC 22000:2010; puntualiza el Director General de PREMEZCLAS Y VITAMINAS TEPA, S.A. DE C.V., Ing. Francisco Javier González Rivera.



Para ver entrevista en video.
Visita www.globalstd.com

SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CERTIFICADO



Previtep



Mejores Animales

Previtep ofrece soluciones competitivas en nutrición animal a las granjas pecuarias, premezclas vitamínicas, minerales y alimentos balanceados especializados; con un respaldo nutricional de excelencia.

www.previtep.com.mx

Premezclas y Vitaminas Tapa, SA. de CV.
Av. Jalisco No. 840
Col. Las Aguilillas
Tepatitlán, Jalisco.
CP. 47698
Tel./Fax (378) 781 0730



Lechera Guadalajara

Bombas Mejorada S.A. de C.V.

Magna Recycling

Package Solutions de México, S.A. de C.V.

Embalajes Confiables S.A de C.V.

Rome Food Solutions

Grupo Constructor Mafyn, S.A. de C.V.

Industrias Tenazit S.A. de C.V.

Autopartes Tracto de México, S.A. de C.V.

VORAGO

Astrollantas de México S.A. de C.V.

Juan Esteban Domínguez Espinosa

NUEVOS CLIENTES

Instituto Tecnológico de Jiquilpan

Indufarma

Dirección de Zapopan Emprende

Ingeniería Eléctrica y Control Instrumental, S.A. de C.V.

América Alimentos

Edificadores Pirámide, S.A. de C.V.

Omnilife Manufactura, S.A. de C.V.

Conservas del Norte, S.A. de C.V.

Productos Verde Valle, S.A. de C.V.

Industrializadora Integral del Agave, S.A. de C.V.

Chocolatera Moctezuma, S.A. de C.V.

Phoenix Packaging México, S.A. de C.V.

Sé un hermano mayor y viaja a **NUEVA YORK**

Hermana a un niño de la fundación
Rafa Márquez y obtén un boleto para
la rifa de un viaje doble por 4 días y 3
noches además de 2 entradas para el
partido de los New York Red Bulls y
una convivencia con **Rafa Márquez**.

Para mayores informes sobre cómo
ser un hermano mayor

Tels. 1201 9127 y 1201 9128
felicidar@rafamarquez.org
www.rafamarquez.org



www.uag.mx

Trasciende
con **VALORES**

