



Global Standards

magazine



Gastronomía Empresarial con Sazón: **¡CLASE MUNDIAL!**

Recertifican a la Dirección de
Prensa y Comunicaciones de la U de G

PAS 221:2011: Lo Nuevo en la Cadena
de la Industria de Alimentos.

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, Adrian Casillas,
Fundación Rafa Márquez y Dirección de
Prensa y Comunicaciones de la Universidad
de Guadalajara.**

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, Octubre 2012. Año II, núm. 03

Organismo Certificador reconocido por su:
EXPERIENCIA, ENFOQUE Y SERVICIO



01 800 277 6242 / (33) 3630 4546

WWW.GLOBALSTD.COM



Estimados lectores, aprovecho nuevamente para saludarlos y compartir con cada uno de ustedes la edición de este mes de nuestra revista Global Standards Magazine “Compartiendo información para mejorar el conocimiento”; en ésta ocasión contamos con artículos escritos por: nuestros auditores, clientes y otros colaboradores invitados; enriqueciendo de ésta forma la publicación y los temas abordados. Entre dichas participaciones encontrarás información relacionada con la recertificación en ISO 9001:2008 de la Dirección de Prensa y Comunicaciones de la Universidad de Guadalajara quién orgullosamente cuenta con ésta certificación desde el año 2006, siendo pionera en este tipo de certificaciones en su sector; asimismo se menciona la existencia de la nueva categoría de requerimientos que la fundación internacional FSSC 22000 ha sometido a revisión con el nombre del PAS 221 (especificación pública disponible), aplicable al sector de Retail (sector de ventas al por menor); el cual será aplicable para todo establecimiento que manipule alimentos y posteriormente los declare a la venta directa a consumidores; en la entrevista, Comser de Occidente mejor conocido como la marca FUDEx describe su experiencia al lograr la certificación de su sistema de inocuidad alimentaria bajo los requerimientos de HACCP y las Buenas Prácticas de Higiene (BPM'S); y finalmente la Fundación Rafa Márquez expone información relacionada con la situación infantil en México.

Esperando que la información compartida sea de su interés, reafirmamos nuestro compromiso como equipo a mejorar nuestra revista en cada número, por tal motivo hacemos la invitación a ustedes lectores a que compartan conocimiento a través de éste espacio colaborando activamente en la misma con temas principalmente relacionados al mundo de las certificaciones. En Global Standards Magazine estamos convencidos que la mejor forma de seguir aprendiendo es a través de compartir conocimiento.

Gracias.

Miguel A. Romero
Director
Global Standards



+PAS 221:2011:

Lo Nuevo en la Cadena de la Industria de Alimentos

Pag. 12

+Recertifican a la Dirección de Prensa y Comunicaciones de la UDEG

Pag. 10

+Gastronomía Empresarial con Sazón: ¡CLASE MUNDIAL!

Pag. 6





+Cursos Públicos
Pag. 15



+Situación Infantil en México
Pag. 16



+Nuevo Clientes
Pag. 18



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



GASTRONOMÍA EMPRESARIAL CON SAZÓN: ¡CLASE MUNDIAL!

Por: Lic. María Gabriela Barrios Casillas / Periodista Invitada

Además de “cocinar” un liderazgo en el sector alimentario que cada día cobra mayor reconocimiento a su “sazón”, resultado de su experiencia y obtención de certificaciones para agregar valor a sus clientes y de evidenciar sus ventajas diferenciadoras durante más de una década; FUDEX es hoy, una de las empresas más importantes de preparación, elaboración, venta y prestación de servicios de alimentación masiva en México; lo mismo en la concesión de comedores y cafeterías empresariales, catering, box lunch, alimentos equilibrados, despensas y abasto integral, que en la realización de banquetes de todo tipo y nivel, así como en la atención de eventos especiales, entre otros.

INGREDIENTES

Uno de los “insumos” indispensables en la receta secreta del éxito desde el origen de ésta empresa, es el congruente nivel de compromiso que sus colaboradores asumieron con la cultura de la calidad en su actuar cotidiano; lo que sin duda es la mejor “levadura” para incrementar su Mejora Continua y la satisfacción de sus clientes, tanto como para asegurarles las

condiciones de inocuidad y manejo higiénico de los alimentos que consumen, admite su Director General y Socio, Ing. Gastón Vega Ramírez.

Si bien, son varios los períodos en los que acreditaron el procesamiento de alimentos en cumplimiento a las especificaciones de la norma nacional mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004, que avala el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados; mismo que les permitió la obtención del “Distintivo H” que otorga la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal a: los hoteles, restaurantes, cafeterías, comedores industriales y concesionarios, que de manera voluntaria lo solicitan y cumplen los estándares de calidad y condiciones de seguridad que demandan los consumidores nacionales y extranjeros en el manejo de los alimentos; lo cierto es que éste, apenas era el “entremés” de lo que ya “amasaban” como otra de las “especialidades” de su variado menú.

ABREBOCA

Recientemente FUDEX recibió la certificación que avala su Sistema de Gestión de

Análisis de Peligros y de Puntos Críticos (HACCP), cuyos fundamentos científicos y técnicos intervienen en la identificación de peligros específicos: físicos, químicos y biológicos; lo mismo que en las respectivas medidas para su control, con el fin de garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos.

A decir del Ing. Gastón Vega Ramírez, la responsabilidad que asumieron con éste nuevo desafío comprende la aplicación de ésta normatividad en toda su cadena alimentaria; de ahí que el nivel de exigencia para el cumplimiento de sus parámetros alcance incluso a sus proveedores, toda vez que el trabajo colaborativo ...que da sentido a la importancia de producir alimentos seguros.

El Director General y Socio de FUDEX concentra su interés en participarnos, que si bien la cultura laboral de sus empleados facilitó el obtener ésta su más reciente certificación, siempre es válido insistir en el esquema de capacitación y formación profesional que llevan a cabo, en la sensibilización y compromiso que todos tienen para cumplir con las Buenas Prácticas de

Manufactura (BPM) y en recordar que estas mismas, tienen un reconocimiento ante un buen número de países del mundo y sus correspondientes autoridades.

DERRETIR

“En un inicio reconocimos cierta resistencia, como todo aquello que supone un cambio...sobre todo hacia algo nuevo; trabajamos con nuestra gente para sensibilizarla a fin de que hicieran conciencia de lo que ellos tienen entre manos y entonces su respuesta fue total, se vuelve algo sencillo; ellos lo hacen como parte de su cotidianidad, algo que les gusta, algo que hacen como su responsabilidad y con el carácter de calidad indispensable y necesario para que todo salga bien”, comparte nuestro entrevistado y agrega: “buscamos que todo nuestro personal de por hecho que éstas buenas prácticas, deben de partir desde su hogar; influimos en que reconozcan que cualquier distracción, negligencia o descuido es factor de alto riesgo que afectaría a otro ser humano”.

Por su parte, los clientes con su aceptación y preferencia, ahora incluso “desmoldan” su gratitud hacia el cumplimiento excedido de sus necesidades y expectativas; y también ellos en práctica “envolvente”, aumentan su entendimiento y aceptación respecto de las certificaciones del sector alimentario, además de valorar el trabajo de éste su proveedor, sus productos y servicios con estándares Clase Mundial. “Cuando nuestros clientes ven este nivel de congruencia, también reaccionan de una manera favorable. Este es un camino que la industria alimentaria tiene ya trazado, sobre todo comedores industriales y empresariales, así como todos quienes ofertan alimentos procesados en el mercado”, reitera.

ACITRONAR

“La profesionalización de los servicios que operamos en diferentes sectores: industrial, clínico, educativo y cafeterías, por mencionar sólo algunos; además de una vigilancia escrupulosa en todos nuestros procedimientos dentro de la cocina como fuera de ella, generan la confianza con la que nos distinguen nuestros clientes, ya que saben que realmente y en toda circunstancia, nuestros alimentos tienen la calidad que ellos exigen, son 100% seguros y cumplen con las normas nacionales e internacionales”, afirma a GLOBAL STANDARDS MAGAZINE el Ing. Gastón Vega Ramírez y destaca que su ideología empresarial es que: “En el mercado nos vean como su mejor opción, como una empresa que sostiene un interés trascendente en buscar permanentemente lo que es mejor para sus clientes”.

SALSEAR

“Conformar un menú que reúna las condiciones de calidad y seguridad, lo mismo que de equilibrio y aporte nutrimental al comensal, no es un tema menor y mucho menos colateral”, precisa el Ing. Gastón Vega Ramírez y explica que su organización en apego a la responsabilidad social empresarial, realiza una combinación de: sabor, variedad, calidad, seguridad y precio, que cautiva los sentidos y el paladar de sus consumidores, la aceptación de los directivos y la aprobación de las áreas responsables de su contratación. “En el diseño interviene un equipo de nutriólogos, para que no sólo el afán gastronómico cumpla su cometido; sino también las directrices y políticas concernientes a evitar la obesidad, disminuir la diabetes y atender a requerimientos particulares, al considerar el gasto calórico por las actividades y tipos de trabajo que los empleados de sus clientes realizan”, puntualiza.

LA CEREZA DEL POSTRE

A la fecha de nuestro encuentro con una cartera de clientes que llega casi a una treintena en Jalisco, Michoacán y el D.F., además de la certificación en HACCP compatible con los requisitos de un Sistema de Gestión de Calidad.

FUDEX tiene en la fase de “precalentamiento”, su interés de alcanzar también en corto plazo la certificación en ISO 9001:2008, amén de cuidar la “cocción” para lograr la certificación que espera la maduración de diversas “materias primas” para ofrecer en un nuevo “banquete”; y posteriormente prepararse para el mejor platillo en su carta de productos: lograr su certificación en ISO 22000:2005; “Ya que consideramos que éste será el pináculo de nuestros esfuerzos en calidad”, augura con convicción nuestro entrevistado.

Por último insiste en que para la firma que representa, resulta un acierto contar con un aliado estratégico como es GLOBAL STANDARDS, particularmente en la visión que tiene su empresa a corto plazo para concretar las próximas certificaciones: “Quedamos cordialmente invitados para seguir con ésta relación”... frase con la que termina este agasajo culinario de sazón: ¡Clase Mundial!



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

FUDEX

Alimenta tu espacio.

www.fudex.mx





Fotos: Cortesía de UDEG.

RECERTIFICAN A LA DIRECCIÓN DE PRENSA Y COMUNICACIONES DE LA UDEG

Cuenta con ella desde el 2006 y fue pionera en el país.

Informativo 1226 / Eduardo Carrillo

La Dirección de Prensa y Comunicaciones (DPyC) de la Dirección General de Medios (DGM) de la Universidad de Guadalajara, obtuvo su recertificación de la norma ISO 9001:2008, por parte del organismo Global Standards S.C.

Durante una ceremonia efectuada en la sala de ex-rectores, presidida por el Rector

General de la UdeG, doctor Marco Antonio Cortés Guardado, el director de la DGM, maestro Rogelio Campos Cornejo, destacó que mantener este reconocimiento, confirma que en la DPyC son atendidas las necesidades de estudiantes, investigadores, docentes, administrativos y autoridades, de forma adecuada.

“Hay más de un millón de empresas y organismos certificados en más de 170 países, y en México la Dirección de Prensa y Comunicaciones fue la primera dependencia de comunicación social certificada que no ha dejado de refrendar esta certificación desde el 2006”, apuntó.



Foto: Roberth Gaitan (Izq.) y Dr. Marco Antonio Cortés Guardado.

Reconoció la labor del maestro José Manuel Jurado, quien inició las gestiones e implementación de la norma, que han sido exitosas –dijo–, gracias al equipo de la DPyC. Apuntó que esta recertificación confirma que los productos y servicios de la DPyC tienen un estándar de calidad y un sistema de mejora continua.

Además subrayó los aportes del organismo certificador para “el crecimiento y madurez” del sistema de gestión de calidad, todo esto a través de sus observaciones en cada auditoría de seguimiento y recertificación. Así mismo, agradeció a las autoridades universitarias por su apoyo irrestricto, confianza y libertad.

El licenciado Roberth Gaitan, gerente comercial de Global Standards S.C. subrayó el hecho de que el sistema de calidad se ha mantenido, por lo que la DPyC representa un ejemplo a seguir. “Para Global Standards, tener una dirección o un organismo que ya va para su tercer ciclo de certificación es un orgullo”.

“Es importante saber que ustedes lo van a seguir manteniendo, es importante saber que Global Standards los está apoyando, que con nuestro enfoque de auditoría, con nuestro servicio, estamos aportando algo para que ustedes sigan manteniendo su sistema de calidad, que sigan dando un producto de calidad” dijo y pidió impulsar a otras oficinas universitarias para que alcancen su certificación.

Cortés Guardado, tras felicitar al equipo y directivos que lograron esta nueva meta, apuntó que el trabajo de varios años, ha consolidado este sector de la UdeG como otro instrumento más para el mejor cumplimiento de la misión universitaria. “Y que ha permitido multiplicar los beneficios que significan para la sociedad jalisciense la transmisión y la difusión de información, de conocimientos, del saber acumulado pero también de nuevo saber, tan importante para la toma cotidiana de decisiones en todos los ámbitos de nuestra vida social”.

El trabajo de la Dirección de Medios es estratégico, ya que es el vínculo de la Universidad con los medios externos. “Además, la manera como los medios transmiten lo que nosotros producimos, y los acontecimientos que ocurren en nuestro seno, es clave para mantener la buena imagen y prestigio de nuestra casa de estudios”, dijo.

Al acto, en el que fue entregada una placa alusiva a la recertificación, asistieron el doctor Miguel Ángel Navarro Navarro, vicerrector ejecutivo de la UdeG, el licenciado Alfredo Peña Ramos, secretario general de la UdeG, así como personal de la DPyC.



PAS 221:2011

Lo Nuevo en la Cadena de la Industria de Alimentos de Venta al Menudeo y Mayoreo

Por: Adrian Casillas / Technical Operations Global Standards

Recientemente fue comunicada la disponibilidad en borrador (para revisión) de una nueva especificación para la cadena de la industria de alimentos que está directamente relacionada a la industria de venta de productos alimenticios al menudeo (supermercados y autoservicios), esto es un avance en el desarrollo de especificaciones por cada sector de la industria de alimentos que actualmente contempla diferentes documentos por cada sector o categoría.

De acuerdo a la norma internacional ISO 22003, se realiza una clasificación de las industrias por sectores de acuerdo al giro de las actividades y desarrollo dentro de la cadena de alimentos. Las clasificaciones son:

Categoría	Ejemplo de actividades en sectores	PAS Aplicable
A – Granjas de animales	Crecimiento y engorda de animales, pescado, producción de huevo, producción de leche, apicultura, avicultura, porcicultura, entre otros.	No ha sido desarrollado un PAS para este sector. Actualmente solo es certificable a través de la norma ISO 22000:2005
B- Grajas y hortalizas	Todo lo relacionado con el crecimiento y cultivo de Frutas, vegetales, granos, especies, horticultura, entre otros.	No ha sido desarrollado un PAS para este sector. Actualmente solo es certificable a través de la norma ISO 22000:2005
C – Procesamiento de alimentos (alimentos perecederos derivados de animales)	Procesamiento de Carne de Res, carne de puerco, huevo, productos lácteos, pescado, esta actividad también incluye la de rastros o mataderos.	ISO/TS 22002-1:2009 (Antes PAS 220:2008)
D – Procesamiento de alimentos (alimentos perecederos derivados de Vegetales)	Procesamiento de fruta fresca, jugos frescos, preservación de frutas, vegetales frescos, preservación de vegetales.	ISO/TS 22002-1:2009 (Antes PAS 220:2008)
E – Procesamiento de alimentos (Larga vida de anaquel)	Enlatado de productos, manufactura de galletas, botanas, aceite, agua para beber, bebidas, pasta, harina, azúcar, sal, entre otros.	ISO/TS 22002-1:2009 (Antes PAS 220:2008)
F – Alimento para animales	Alimento para animales (Pecuaria, bovinos, porcinos, aviaria, etcétera).	PAS 222:20011
G – Abastecimientos	Hoteles, Restaurantes, Comida rápida.	No ha sido desarrollado un PAS para este sector. Actualmente solo es certificable a través de la norma ISO 22000:2005
H – Distribución	Supermercados, tiendas de auto servicio, tiendas, mayoristas, minoristas.	PAS 221:2011
I - Servicios	Distribución de agua, servicios de limpieza, tratamiento de aguas residuales, disposición de residuos, desarrollo de productos, proceso y equipamiento, servicios veterinarios, entre otros.	No ha sido desarrollado un PAS para este sector. Actualmente solo es certificable a través de la norma ISO 22000:2005
J – Transporte y almacenamiento	Transporte en pipas, caja seca, tolvas, entre otros, así como su almacenamiento.	No ha sido desarrollado un PAS para este sector. Actualmente solo es certificable a través de la norma ISO 22000:2005
K – Manufactura de maquinaria	Equipos para el procesamiento, maquinas expendedoras, mesas de trabajo, mezcladoras, pasteurizadores, entre otros.	No ha sido desarrollado un PAS para este sector. Actualmente solo es certificable a través de la norma ISO 22000:2005
L – Manufactura de (Bio) químicos	Aditivos para alimentos, vitaminas, pesticidas, medicamentos, fertilizantes, agentes limpiadores, bio-cultivos, entre otros.	ISO/TS 22002-1:2009 (Antes PAS 220:2008) Limitado única y exclusivamente a Ingredientes para alimentos.
M – Material de Empaque	Material de empaque primario, secundario principalmente, aunque no limitado a otros materiales de empaque que puedan ocasionar contami-	PAS 223:2011

Recientemente fue comunicada la disponibilidad en borrador (para revisión) de una nueva especificación para la cadena de la industria de alimentos que está directamente relacionada a la industria de venta de productos alimenticios al menudeo (supermercados y autoservicios), esto es un avance en el desarrollo de especificaciones por cada sector de la industria de alimentos que actualmente contempla diferentes documentos por cada sector o categoría.

De acuerdo a la norma internacional ISO 22003, se realiza una clasificación de las industrias por sectores de acuerdo al giro de las actividades y desarrollo dentro de la cadena de alimentos. Las clasificaciones son:

Cada una de las normas publicadas tiene sus particularidades, aunque si bien están relacionados los pre-requisitos o la distribución de los mismos, en esta ocasión haré la comparación de la norma ISO/TS 22002-1:2009 Vs. los requisitos de la PAS 221.

Los principales elementos que sobresalen son:

- **Sitios, establecimientos, y accesos**

- Restricciones, límites de los accesos públicos deben estar claramente definidos.

- Accesos a área de recepción de productos alimenticios, áreas externas, almacenamiento debe estar controlado.

- Todas las áreas en los límites establecidos deben mantenerse de tal manera que protejan la contaminación

- La vegetación no debe ser ninguna amenaza a la seguridad alimentaria y deben ser removidas

- Áreas de estacionamiento, patios deben de contar con sistemas que no permitan la acumulación de agua y debe de darse mantenimiento para prevenir la contaminación.

- **Almacenamiento, material de empaque, ingredientes y químicos no grado alimenticio**

- Restricciones de edificios usados para almacenamiento de ingredientes, empaques y otros productos, deben estar protegidos de fuentes de adulteración o contaminación.

- Los almacenes deben estar secos y adecuadamente ventilados.

- Control y monitoreo de la temperatura y humedad deben ser aplicados donde sea necesario mantener la integridad específica del producto.

- Las áreas de almacenamiento deben ser diseñadas o arregladas para segregar los productos no-compatibles y materiales, en-proceso, semi-procesados y productos terminados.

- Todos los materiales y productos no deben estar en contacto con el piso y con suficiente espacio entre los productos, materiales y paredes que permitan su inspección, limpieza y control de plagas.

- Las áreas de almacenamiento y anaqueles deben ser diseñados para permitir el mantenimiento y limpieza, prevención de la contaminación y para minimizar el deterioro del producto.

- Agentes limpiadores, químicos y otras sustancias peligrosas para los productos alimenticios deben estar segregados para prevenir la contaminación.

- **Temperatura, control y monitoreo de equipos**

- Los equipos utilizados para mantener la comida caliente o fría

deben de ser capaces de controlar la temperatura y mantener las condiciones para cada especificación de los productos.

- Las tiendas deben monitorear y controlar la temperatura de los equipos calentamiento o enfriamiento.

- **Limpieza de la planta, utensilios y equipo**

Dos principales variantes, respecto a la ISO/TS 22001-2:2009

- 1.- Programas de limpieza en húmedo y seco deben ser documentadas para todos los departamentos/áreas.

- 2.-Requerimientos de retiro y desensamble de equipo.

- **Procesos de recuperación de productos y retiro de productos**

Cuando un producto es regresado por razones de retiro de producto, deben ser establecidos procedimientos para inspeccionar el producto y asegurar que no ha sido expuesto a manipulaciones. Cuando se trate de productos frescos perecederos que son sensibles a la temperatura o tiempo, deberá haber procedimientos para asegurar que los productos no regresen al estante para su venta nuevamente.

- **Vehículos, medios de transporte y contenedores.**

PAS 221 de manera muy general hace referencia a este punto, a diferencia a la ISO/TS 22001-2, quien tiene un PRP específico.

- **Etiquetado y pre- empacado de productos**

Deben establecerse procedimientos para asegurar el correcto etiquetado de los productos en la tienda.



Cursos Oct - Nov, 2012



Estos cursos están certificados por
RAB QSA International Inc.

Auditor Líder ISO 9001:2008 / CERTIFICADO

Fecha: Octubre 01 -05, 2012

Lugar: Distrito Federal. México.

Fecha: Noviembre 26 -30, 2012

Lugar: Durango, Durango. México.

Auditor Interno OHSAS 18001:2007 / CERTIFICADO

Fecha: Noviembre 14-15, 2012

Lugar: Distrito Federal. México.

Auditor Líder OHSAS 18001:2007

Fecha: Noviembre 16, 2012

Lugar: Distrito Federal. México.

Auditor Líder HACCP

Fecha: Octubre 26, 2012

Lugar: Guadalajara, Jalisco. México.

Auditor Interno HACCP / CERTIFICADO

Fecha: Octubre 24 - 25, 2012

Lugar: Guadalajara, Jalisco. México.

Requerimientos HACCP

Fecha: Octubre 23, 2012

Lugar: Guadalajara, Jalisco. México.

Requerimientos ISO 22000:2005

Fecha: Octubre 16, 2012

Lugar: Guadalajara, Jalisco. México.

Auditor Interno ISO 22000:2005 / CERTIFICADO

Fecha: Octubre 17-18, 2012

Lugar: Guadalajara, Jalisco. México.

Auditor Líder ISO 22000:2005

Fecha: Octubre 19, 2012

Lugar: Guadalajara, Jalisco. México.



**Auditor Interno FSSC 22000:2010
CERTIFICADO**

Fecha: Octubre 29 - 31, 2012

Lugar: Distrito Federal, México.

Auditor Líder FSSC 22000:2010

Fecha: Noviembre 05 - 09, 2012

Lugar: Distrito Federal, México.

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

adding-value to your business



SITUACIÓN INFANTIL EN MÉXICO

Fundación Rafa Márquez

En México se ha visto que no todos los niños asisten a la escuela, aunque esta sea una obligación y un derecho que gozamos todos los habitantes de este país.

La Secretaría de Educación Pública afirma que durante 2011 a la educación básica asistieron 34.4 millones de niños y jóvenes. Equivalente al 58% de la población total.

En FRM, facilitamos las herramientas necesarias a los niños y niñas, para que puedan desarrollar su aprendizaje. Por esta razón es que hemos creado programas de

fortalecimiento educativo, como: Aprendiendo a Aprender, Mil Maneras de leer y Corazones en Red donde se trabaja con diversas actividades psicopedagógicas alentando a los niños a aprender de una manera diferente, otorgándoles herramientas para su desarrollo cognitivo, sin dejar de lado el trabajo en su seguridad y su auto-estima.

Una de las causas de déficit de atención y por lo tanto la deserción escolar son los trastornos de alimentación, México tiene el primer lugar en Obesidad infantil.

Según la Asociación Mexicana para las Naciones Unidas (AMNU), el sobrepeso y la obesidad en niños entre cinco y once años en México aumentó un 40 por ciento entre 1999 y 2006.

En Fundación Rafa Márquez tratamos de prevenir problemas alimenticios como: la obesidad, desnutrición, sobrepeso o cualquier tipo de trastorno, para que los niños puedan enfocarse al 100% en aprender y crecer con un desarrollo integral.

Durante 2011 se sirvieron un total de 111,399 platillos en los CIRM de Zamora, Terrero y Santa Isabel.

El desarrollo integral de un niño no puede estar completo, si no dedica tiempo al deporte. Ya que para tener una mente sana, también es necesario tener un cuerpo sano.

A los niños de FRM se les fomenta practicar actividades deportivas, siendo este un complemento en su desarrollo integral, fomentando valores y sobre todo un espíritu competitivo y la integración de los niños en el plantel.

El deporte contribuye a la mejora de la población además de prevenir adicciones como el alcoholismo y la drogadicción.

En FRM estamos al tanto de que los niños desarrollen sus capacidades deportivas, un total de 229 niños practica algún deporte dentro de la Fundación, armando un total de 870 horas entrenadas. Siendo acreedora a el VI premio de “La solidaridad y el deporte” del Consejo Superior del Deporte en España.

Es por eso que FRM cubre las tres fases importantes del desarrollo infantil Nutrición, Educación y Deporte alejándolos de cualquier situación que trunquen su formación.



NUEVOS CLIENTES

FLSmidth Dorr Oliver Eimco, S.A. de C.V.

Maquiobras, S.A. de C.V.

Alcoholes y Melazas de México, S.A. de C.V.

Productos la Colina S.A. de C.V.

Chocolate Ibarra

Resinas Sintéticas, S.A. de C.V.

Defrut S.A. de C.V.

Alimentos Calidad Optima, S.A. de C.V.

Especialidades y Aplicaciones Industriales S.A. de C.V.

Barpalsa S.A. de C.V.

HEXPOL Compounding Querétaro S.A. de C.V.

Especialidades y Aplicaciones Industriales, S.A. de C.V.

01800 277 6242 | (0133) 36304546 | info@globalstd.com | www.globalstd.com

adding-value to your business

NO TE LLEVO
EN LA SANGRE,
SINO EN EL CORAZÓN



www.rafamarquez.org

tel. 1201 9127 y 28

feliciadar@rafamarquez.org



@RMfundacion



Fundación Rafa Márquez