



Global Standards

magazine



Innovación y Compromiso con la seguridad alimentaria de Jalisco



Entrevistas con:

- Barpalsa
- The iidea Company
- Lechera Guadalajara



DIRECTOR
Miguel A. Romero

EDITOR & MARKETING
Irma Corona

PERIODISTA INVITADO
Lic. María Gabriela Barrios

PUBLICIDAD
Sandra Jiménez

DISEÑO
Gabriel Hernández García

COLABORADORES EN ÉSTA EDICIÓN

**Dr. César Amador Díaz Pelayo, Lechera
Guadalajara, Barpalsa, The Idea Company,
Corporativa de Fundaciones,
Fundación Rafa Márquez.**

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

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, Abril 2013. Año III, núm. 01

 **Global Standards**
certification

Organismo Certificador reconocido por su:
EXPERIENCIA, ENFOQUE Y SERVICIO



01 800 277 6242 / (33) 3630 4546

WWW.GLOBALSTD.COM



Ante la necesidad de compartir información con nuestra comunidad y clientes en relación a certificaciones basadas en estándares internacionales de calidad, inocuidad, ambiental, seguridad entre otras, podríamos decir que vamos por el camino correcto con nuestras difusiones de información realizadas hasta ahora a través de nuestra revista on line Global Standards Magazine. Sin embargo, siempre nos estamos esforzando para mejorar y nutrir los contenidos de ésta revista con temas de actualidad y contenidos de interés para nuestros lectores.

Es por ello que te invito a participar de manera activa en nuestra revista escribiendo artículos de interés que desees compartir con nuestros clientes y lectores, de ésta forma podemos compartir y mejorar nuestro conocimiento.

Aprovecho la ocasión para agradecer nuevamente por considerar a Global Standards como proveedor de servicios de Certificación y Capacitación; asimismo les deseo a todos los lectores y participantes de este espacio un 2013 lleno de logros en todos los ámbitos.

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Miguel A. Romero'.

Miguel A. Romero
Director
Global Standards



+ Un insumo orgánico emblemático de Jalisco y de México que conquista al mundo por su calidad certificada

Pag. 10

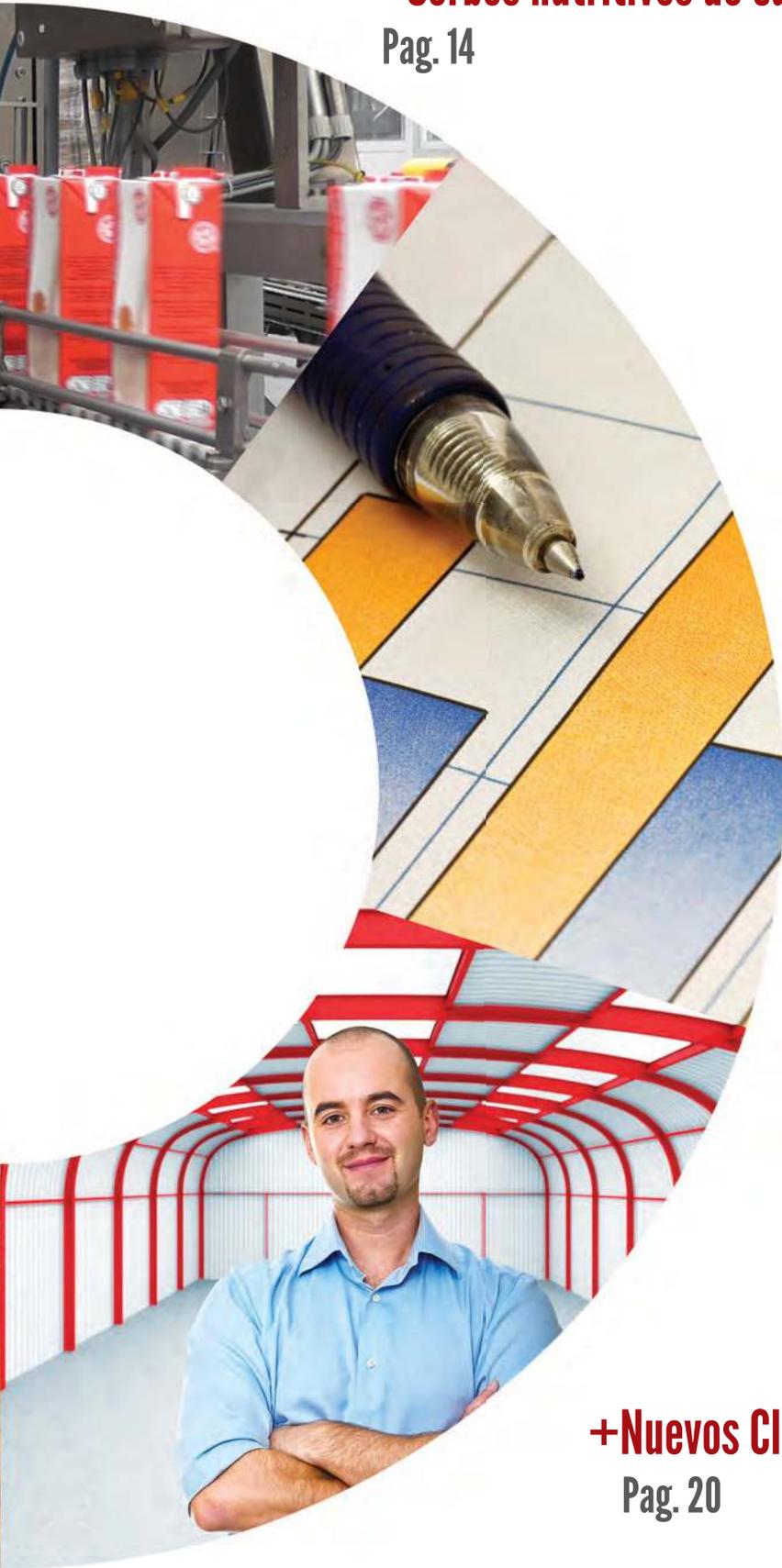
+Algo más que un envase para delicias de sabor, único con garantía de inocuidad certificada

Pag. 6



+Sorbos nutritivos de calidad e inocuidad

Pag. 14

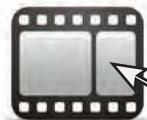


+La importancia de la gestión de la calidad

Pag. 19

+Nuevos Clientes

Pag. 20



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



Foto: Cortesía Barpalsa

ALGO MÁS QUE UN ENVASE PARA DELICIAS DE SABOR, único con garantía de inocuidad certificada

Por: Lic. María Gabriela Barrios Casillas / Periodista Invitada

Al aproximarse la temporada formal de mayor calor, nada más antojable que una nieve de garrafa, un cremoso helado o una bebida bien fría, acompañada de unas succulentas botanas... hasta aquí todo bien, pero y ¿Cómo saber si lo que consumiremos reúne las condiciones que a simple vista nos parece que cumplen con los criterios de seguridad e inocuidad alimentaria?

Desde 1966 existe una empresa familiar, orgullosamente jalisciense y por ende nacional en la Zona Metropolitana de

Guadalajara que asumió un compromiso irrenunciable para sostenerse en el mercado, como líder y referente de la vanguardia, la innovación y el compromiso con la Mejora Continua.

BARPALSA es pionera en el territorio nacional en la elaboración de barquillos y conos para nieve o helado –oblea y waffle– marca URBIETA y de popotes de plástico y palillos de dientes marca URALVA, dispone de la tecnología de punta más avanzada y preserva satisfacción de las necesidades todos

aquellos que integran su cadena de valor; asimismo en congruencia con sus valores empresariales privilegia el de la confianza que garantiza a sus diversos grupos de clientes con la estandarización de sus procesos, la selección de sus principales insumos y la calidad e inocuidad de sus productos, lo que aunado a su reciente certificación al cumplir los requisitos de una de las normas que integran la serie ISO, es decir la ISO 22000:2005 enfocada en alimentos que define y especifica los requerimientos para desarrollar e implantar un sistema de Gestión de Inocuidad de los mismos, para ofrecer la certidumbre de una mejora de la seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro.

Cualquier alimento es susceptible de contaminarse tanto por agentes naturales o por efectos de la intervención de las personas; alterar su sabor y olor, sus condiciones y características y provocar enfermedades desde leves hasta aquellas que ponen en alto riesgo la vida de un individuo; de ahí la importancia de considerar desde la misma materia prima con la que habrá de elaborarse, el proceso de producción, su manipulación, las condiciones de su almacenamiento, comercialización y disposición final, a la higiene e inocuidad como la única garantía a favor del consumo humano.

En plática con los integrantes del Comité de Calidad de BARPALSA descubrimos el significado que éste desafío supuso a la organización y de qué manera impacta en sus procesos diarios y en los resultados de la compañía, al ratificar su ejemplar liderazgo y sus Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Es la Gerente de Gestión de Calidad e Inocuidad, Esther García Morales quien inicia la relatoría con el orgullo y la satisfacción reflejada en el rostro: “Buscamos ésta certificación porque además de entender que nos mantiene posicionados en el mercado nacional e internacional en el que hasta ahora participamos, es una confirmación de la satisfacción que generamos hacia nuestros distintos clientes inclusive en nuestros consumidores finales. Ellos saben que nuestros productos son inocuos y por eso tenemos su confianza”.

A su vez el Gerente de Planta, Ramsés Torres Ponce describe que: “La verdad para nosotros no fue novedad hacer un nuevo compromiso con la Mejora Continua, desde que me acuerdo y tengo conciencia siempre atendemos las necesidades y exigencias del mercado; innovamos, creamos y desarrollamos nuevas formulaciones y productos que van hacia los más pequeños consumidores que son los niños, hasta las personas de la tercera edad, que nos prefieren porque reconocen lo que somos y hacemos como empresa. Siempre estamos a la vanguardia y hay un gran compromiso desde nuestros altos directivos que

compartimos todo el personal. No nos certificamos por obligación con algún cliente, sino porque siempre vemos y vamos hacia adelante”.

Obtener una certificación internacional representa también ventajas comerciales para cualesquier tipo de organización, máxime cuando ésta oferta su portafolio de productos en mercados de gran demanda, exigentes y conocedores; es la Gerente de Compras, Blanca Esthela Martínez González quien admite los beneficios de ésta certificación: “Realmente es muy gratificante pertenecer a una empresa que tiene una certificación como ISO 22000; somos la única en nuestro giro certificada. Te viste ante los clientes y con los proveedores; facilita que estos últimos comprendan por qué somos exigentes con nuestros insumos, entienden cuán valioso es que trabajemos como socios de negocios y también el por qué ellos son parte fundamental de nuestra certificación ya que son quienes nos proveen la materia prima”.

Por su parte la Gerente de Ventas, Ixchel Romero Paniagua agrega: “Recientemente estuvimos en una feria del ramo luciendo al 100% la certificación. Muchos clientes potenciales ya la identifican y nos felicitan por éste logro. De hecho algunos nos expresaron que ya esperaban que en el ramo de barquillo alguna empresa estuviera ya certificada. Nosotros felices, pues esto nos abre puertas con cliente internacionales, impulsa nuestras metas, concreta nuestros propósitos de ventas.”

Indiscutiblemente que la propia implementación de un Sistema de Gestión de Riesgos de la Seguridad Alimentaria en toda la cadena de suministro alimentaria, no es tema fortuito o intención de un solo día, ni responsabilidad de unos cuántos. Acerca de cómo pasar del simple involucramiento a obtener, mantener e impulsar el compromiso de todos los actores involucrados en éste gran reto habla la Gerente de Recursos Humanos, Silvia Rodríguez Ruiz: “La empresa mantiene una ocupación permanente desde nuestros líderes y directivos para alcanzar todos los objetivos que tenemos planteados; la meta para ésta certificación era hacerlo en un tiempo corto para nosotros, todo el personal estuvo comprometido desde el inicio pero hay que reconocer que no fue fácil porque hay personal que lleva muchos años haciendo las cosas de cierta manera y no fue fácil cambiar el pensamiento que tenían de modificar algunas cosas que no fueron muchas realmente y lograr el objetivo de una certificación”.

Y agrega aún con evidente emoción por el suceso: “En el proceso de auditoría había muchísima tensión en todos los niveles, pero también teníamos la seguridad de que lo lograría-



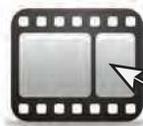
mos por el esfuerzo de cada uno; evidentemente cuando nos dieron el veredicto, sucedió algo que no es fácil de transmitir con palabras, una mezcla de alegría, entusiasmo, reconocimiento, motivación para ir por más, confirmación del trabajo en equipo, validación del apoyo por parte de dirección, decir sí se puede vamos por más, muchas demostraciones de compañerismo y la reflexión de todos: no nos vamos a quedar aquí, vamos por más”.

Como toda iniciativa que reclama de una formalidad, BARPALSA persiguió la certificación de su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en toda la cadena de suministro como uno de los objetivos centrales de su planeación estratégica refiere la Gerente de Gestión de Calidad e Inocuidad, Esther García Morales: “Desde hace dos años comenzamos con la sensibilización e integración de todos los departamentos, recibimos apoyo también de una universidad privada mediante un proceso de aceleración de empresas y entre nuestros objetivos estaba la certificación en ISO 22000. Aspiramos en el 2014 a concretar una certificación adicional, la correspondiente a FSSC 22000:2011 que es el nuevo esquema de certificación para el sector de alimentos, basado en la integración del estándar de seguridad de alimentos ISO 22000:2005, la especificación técnica ISO/TS 22002-1:2009 y requerimientos adicionales de FSSC 22000; desarrollado por la Fundación para la Certificación de Seguridad Alimentaria (FSSC, Foundation for Food Safety Certification, por sus siglas en inglés), con base en los Países Bajos, y apoyado por la Confederación de las Industrias de Alimentos y Bebidas de la Unión Europea (CIAA), aprobado por la Iniciativa de Seguridad de Alimentos Global (GFSI, Global Food Safety Initiative, por sus siglas en inglés)”.

Sobre el particular interviene el Gerente de Planeación y Logística, Adán Pulido Pérez quien insiste en que el camino de la Mejora Continua además de apasionante es interminable, por lo que revela que existen planes y proyectos que evidentemente paso a paso irán consolidándose: “Ahorita es mantener, conservar, nuestro Sistema de Seguridad Alimentaria y demostrarle a GLOBAL STANDARDS que maduramos con evidencias y con nuestro compromiso. Tenemos como objetivo exportar a Centroamérica y Estados Unidos, también incurir en algunos Premios de Calidad y aspirar a los reconocimientos; por ahora no desenfocarnos de seguir en movimiento, hacer las cosas cada vez de mejor manera: con disposición y con mayor calidad”.

Para finalizar la Gerente de Gestión de Calidad e Inocuidad, Esther García Morales revela cuál fue la razón que tuvo su empresa para elegir a GLOBAL STANDARDS: “No fue un encuentro casual con la firma, nos dimos a la tarea de investigar y confirmar el prestigio internacional que tiene, el reconocimiento que le confieren grandes corporaciones y empresas y evidentemente el hecho de ser un organismo certificador respaldado por una de las acreditadoras más reconocidas a nivel internacional, ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) de Estados Unidos de América y miembro de la IAF (Foro Internacional de Acreditación), además de inspirarnos confianza también representa una ventaja competitiva para nosotros al tener ésta vinculación con un organismo avalado ante un primer mundo”.

Antes de concluir los miembros del Comité de Calidad de BARPALSA hicieron un reconocimiento público al liderazgo del staff de dirección y en particular a su Director Operativo Lic. Jorge Luis Urbieto González, así como a todo el personal que conforma ésta compañía ya que su visión, decisión y convicción hizo posible el alcance de su certificación en ISO 22000:2005 en la fabricación y elaboración de barquillo, barquillo con malvavisco con cajeta y chocolate, su almacenamiento en producto terminado y comercialización; también para la fabricación de popotes de plástico y popotes estuchados, en su almacenamiento y comercialización; y en el caso de palillos de dientes, en lo que concierne a su comercialización.



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



www.barpalsa.com

Río Atotonilco No. 1542,
Col. Atlas, C.P. 44870
Guadalajara, Jalisco, México
Tels. (52) (33) 3344-5454, 3344-5455
Lada sin costo: 01 800 368 1200





UN INSUMO ORGÁNICO EMBLEMÁTICO DE JALISCO Y DE MÉXICO QUE CONQUISTA AL MUNDO POR SU CALIDAD CERTIFICADA

Primer tequila orgánico en el mundo

Por: Lic. María Gabriela Barrios Casillas/Periodista invitada

En la vida hay una gran diferencia entre “casualidad” y “causalidad”, por lo que seguramente a través del “boom” tequilero, es que un grupo de empresarios identifica la espléndida oportunidad de negocio que transforma a su principal insumo el agave azul tequilana weber, en la posibilidad que rompe paradigmas para incursionar en la industria alimentaria y colocarse en la preferencia de un mercado mundial que reconoce el linaje de ésta materia prima ancestral de origen jalisciense y mexicana

y que de igual manera, valora aquellos alimentos producidos sin aditivos químicos ni sustancias de origen sintético que privilegian la protección de los ecosistemas por medio de técnicas no contaminantes, como características sobresalientes de los alimentos orgánicos.

En 1999S la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura) define: “lo que distingue a la agricultura orgánica es que están prohibidos casi

todos los insumos sintéticos y es obligatoria la rotación de cultivos para fortalecer el suelo. Las reglas básicas de la producción orgánica son que están permitidos los insumos naturales y prohibidos los insumos sintéticos”.

Así es que bajo éste compromiso que va más allá del enunciado, nace la empresa Industrializadora Integral del Agave, S.A. de C.V. conocida comercialmente e internacionalmente como IIDEA

Company, convirtiéndose desde su inicio en la pionera en la fabricación de jarabe de agave orgánico premium para elaborar y comercializar productos orgánicos derivados de éste tradicional y representativo componente como lo son: el jarabe de agave orgánico, la inulina de agave orgánica y desde luego tequilas orgánicas, que cuentan con las certificaciones más importantes de organismos internacionales, la acreditación de sus Buenas Prácticas de Manufactura mediante la norma HACCP y recientemente por el cumplimiento de los requisitos de la FSSC 22000:2011.

Para confirmar y compartir lo que ésta notable incursión en la industria alimentaria representa tanto para la empresa, como para colocar a Jalisco y a México en la mente y en las predilecciones de un universo creciente de consumidores orgánicos en todo el orbe, GLOBAL STANDARDS MAGAZINE sostiene un encuentro cordial con el Director General de la empresa en cuestión Lic. Antonio García de Quevedo Rodríguez quien comparte el desenvolvimiento de su compañía.

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Cómo es que IIDEA Company enfoca su negocio al aprovechamiento del agave azul tequilana weber premium para incursionar con sus productos orgánicos en la industria alimentaria, además de en la tequilera?

LAF ANTONIO GARCÍA DE QUEVEDO RODRÍGUEZ: “Nuestra empresa opera desde hace un par de décadas y en su oportunidad nuestro fundador produjo el jarabe de agave para procesarlo industrialmente; de hecho es el primero en colocarlo en el continente europeo, prácticamente lo internacionalizó con éxito y es a partir del 2000 que exportamos nuestros productos a la fecha en al menos 40 países. Esto nos convierte

en líderes en éste segmento.”

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Entre los factores diferenciadores del jarabe de agave contra otro tipo de edulcorantes existentes en el mercado, cuáles son los sobresalientes?

LAF ANTONIO GARCÍA DE QUEVEDO RODRÍGUEZ: “Evidentemente que nuestro jarabe de agave es orgánico, adicionalmente que tiene una amplia gama de propiedades nutrimentales al contener inulina que es un fibra probiótica que contribuye para la buena digestión, que países de primer mundo como Alemania, Japón y Estados Unidos por mencionar sólo algunos de los más interesados en el tema de productos orgánicos tienen una gran demanda para nuestro jarabe y que las certificaciones que nos distinguen impulsan el compromiso que tenemos como pioneros de innovar, garantizar la calidad de nuestros productos, de ser estrictos en el tema de inocuidad y de estar siempre a la vanguardia”.

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Hay quienes identifican el tema de las certificaciones meramente como una estrategia de mercadotecnia, para IIDEA Company, que significado tienen éstas?

LAF ANTONIO GARCÍA DE QUEVEDO RODRÍGUEZ: “Si bien es cierto que las certificaciones favorecen a las estrategias de mercadotecnia y que impulsan la comercialización de nuestros productos como lo comprobamos en las exposiciones o foros en los que tenemos presencia; lo cierto es que la certificación de nuestros productos, procesos y sistemas nos hacen ser diferentes influyen en la cultura de nuestra empresa y nos comprometen con desafiarnos cada vez más en cuanto a la innovación, la calidad y la inocuidad”.

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿De hecho tenemos conocimiento de que IIDEA Company tiene en su currículum empresarial certificaciones muy notables?

LAF ANTONIO GARCÍA DE QUEVEDO RODRÍGUEZ: “Es afirmativo, somos una empresa que cumple con las necesidades y excede las expectativas de nuestros clientes. Por ejemplo disponemos de las certificaciones que demandan países como Estados Unidos, Corea, Japón, Brasil, la Unión Europea por referirnos sólo a algunos y tan particulares como la kosher (que reciben ciertos productos que respetan los preceptos de la religión judía, considerados puros y aptos para ser ingeridos por los practicantes de dicha religión). Ahora con la suma de nuestra certificación en FSSC 22000:2011 les ratificamos que la inocuidad de los productos que elaboramos de suprema calidad industrial cumplen cabalmente con las exigencias del Sistema de Seguridad Alimentaria, inclusive en lo relativo a nuestros propios envases.”

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Realmente en sus nichos de mercados particulares y específicos el consumidor final examina que sus productos sean premium y orgánicos y en función de ello reacciona con su compra?

LAF ANTONIO GARCÍA DE QUEVEDO RODRÍGUEZ: “Así es, a nivel retail (sector industrial -supermercados- que entrega productos al consumidor final) lo tenemos comprobado, identificamos que el consumidor de orgánicos tiene un muy buen nivel de información y educación sobre el particular y reconoce estas certificaciones. De igual manera nuestros clientes mayoristas de distintos países las exigen, ya que de otra forma no existe posibilidad de hacer negocio, las certificaciones son indispensables en el



Foto: Cortesía Barpalsa

portafolio para competir en estos nichos de mercado.”

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Vale la pena recordar también que IIDEA Company fue la primera empresa en producir y colocar en el mundo el tequila orgánico, qué adelanto lleva éste reto?

LAF ANTONIO GARCÍA DE QUEVEDO RODRÍGUEZ: “Es cierto que sentamos un precedente en la industria tequilera, en éste ámbito vamos muy bien. Es otra industria en la que competimos fuertemente y nos sentimos muy satisfechos por ello, tenemos una presencia importante en Estados Unidos, Europa y Japón; sin embargo, nuestra prioridad son los edulcorantes y las fibras, nuestra plataforma comercial tiene sustento en estos.”

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Observamos que otra particularidad de su empresa, es la población joven en su plantilla laboral. Consideran Ustedes que es un detonante para lograr la identificación y transformación de una cultura laboral común?

LAF ANTONIO GARCÍA DE QUEVEDO RODRÍGUEZ: “Para IIDEA Company al ser una empresa pequeña-mediana es fundamental abrir oportunidades para la gente joven que tenga la disposición de aportar su talento y nuevas ideas, de innovar, de crear oportunidades de mayores negocios en todo el mundo. Sus aportaciones realmente son valiosas y favorecen con el equilibrio de personas con más años y experiencia, los resultados que cada día conquistamos en nuestras operaciones internacionales que tienen cierta complejidad.”

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Antes de concluir de qué manera identifica IIDEA Company en ésta trayectoria empresarial ascendente que cobra mayor impulso cada vez, a GLOBAL STANDARDS?

LAF ANTONIO GARCÍA DE QUEVEDO RODRÍGUEZ: “Sin duda para nosotros son un aliado estratégico. Además de obtener una certificación el compromiso es conservarla y propiciar el aprovechamiento de todas las áreas de oportunidad que existan y que provoquen

la Mejora Continua y su intervención es de gran ayuda. Es un despacho de certificación que destaca por su profesionalismo, el reconocimiento que tiene y la forma en que establece un vínculo con la empresa genera confianza; este es un punto fundamental. Por eso no dudamos en invitar a quienes leen éste espacio a que conozcan su trayectoria y desempeño. Interactuar con su equipo de trabajo es realmente valioso y de alto aprendizaje para todo tipo de empresa, más para aquellas que como nosotros tienen una razón precisa y trascendente de lograr una certificación.”



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



INNOVATING WITH PREMIUM ORGANIC AGAVE PRODUCTS




The iidea Company
Premium Agave Products



The iidea Company, Pioneer in the development of organic agave products, produces and markets for industrial and retail purposes worldwide.

We are committed to offer high quality products, innovative solutions, worldwide distribution and great service to our industrial and retail customers.

Organic Agave Syrup: The benefits of the agave syrup as a sugar substitute are spreading in different industries and homes around the world. With great advantages like low glycemic index, ample health benefits, and being a natural sweetener used in food and drink industries, has made agave syrup the sweet news in the health food market.

Organic Agave Inulin: Inulin is a prebiotic ingredient that belongs to a class of fibers known as fructans. It is an organic dietary fiber which is extracted from the Tequilana Blue Weber Agave plant.



PREMIUM RAW MATERIALS



HACCP CERTIFICATION



FOR INDUSTRIAL & RETAIL PURPOSE



FROM TRADITION TO INNOVATION



PROVEN HEALTH BENEFITS



www.iidea.com.mx

WORLDWIDE SALES: GUADALAJARA, MX ☎ +52 (33) 3003 4450 ext. 220 and 224

DISTRIBUTION CENTERS: AMERICA - CALIFORNIA, US ☎ 619 274 8998 / EUROPE - AMSTERDAM, NL, ☎ 0031 (0) 20 333 7590

info@iidea.com.mx



Foto: Cortesía Lechera Guadalajara

SORBOS NUTRITIVOS DE CALIDAD E INOCUIDAD

Sello rojo, leche y derivados lácteos que saben a confianza

Por: Lic. María Gabriela Barrios Casillas/Periodista invitada

La leche es un alimento completo en cuanto a proporción de macronutrientes y representa una de las principales fuentes de calcio, mineral fundamental en la formación y mantenimiento de la masa ósea a lo largo de la vida. De hecho incluimos a la leche y sus derivados prácticamente en la dieta normal y diaria, según la edad y situación fisiológica de la persona. Estos constituyen también el grupo de alimentos más completo y equilibrado, porque aportan proteína de alto valor biológico, grasa, hidratos de carbono y vitaminas liposolubles; así como un elevado contenido de nutrientes en relación al contenido calórico, mediante proteína de elevada digestibilidad y aminoácidos esenciales, necesarios para cubrir los requerimientos humanos.

Recientemente LECHERA GUADALAJARA, S.A. de C.V., empresa 100 % jalisciense y mexicana, dedicada a la producción de diversos tipos de leche fresca y natural, derivados lácteos, bebidas pasteurizadas y postres, en congruencia con las estrictas normas de higiene que distinguen a la compañía, así como a sus innovadores procesos y a la utilización de la más alta tecnología de vanguardia a nivel mundial, que durante más de 50 años atraen la preferencia y fidelidad de sus muy diversos grupos de clientes y nuestros consumidores, alcanzó una nueva meta con la certificación de su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria bajo los requisitos de la norma ISO 22000:2005.

Toda vez que el liderazgo de ésta firma y de su marca SELLO ROJO es más que reconocido en el ámbito local y regional, GLOBAL STANDARDS MAGAZINE decide sostener una plática con el Gerente de Proyectos de ésta organización, Ing. Juan Ramón del Río Soto para ofrecer a nuestros lectores un acercamiento mayor con quienes establecen sin duda permanentemente, un precedente del “sabor que da confianza”.

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: En la actualidad prácticamente el mercado oferta una variedad increíble de tipos de leche que en antaño quizás fuera impensable; ¿Qué tanto consideran Ustedes que el consumidor final identifica las condiciones de calidad, inocuidad o seguridad alimentaria para decidir su compra, máxime con un producto que mantiene un sitio privilegiado en la alimentación básica?

ING. JUAN RAMÓN DEL RÍO SOTO: “La globalización nos lleva a que nosotros como industriales y productores de alimentos en nuestro caso de uno básico como es la leche y sus derivados, nos adaptemos a reglas y normas que son de interés global en nuestro segmento de negocio y que comprendamos que la globalización también determina el comportamiento de nuestros clientes y observamos cada vez más que ésta tendencia va en aumento y así lo vemos con cadenas globalizadas con las que trabajamos en las que ya es una exigencia este tipo de

certificaciones, seguro que cada día el consumidor exigirá también el estar satisfecho y seguro de lo que ingiere. En nuestro caso: productos lácteos y sus derivados, que lo mismo van a un bebé, a niños, adolescentes, jóvenes en etapa de desarrollo y crecimiento, así como a adultos y personas de la tercera edad; es decir a una población heterogénea”.

Insiste en que indiscutiblemente todos los productos lácteos y sus derivados que elabora SELLO ROJO, buscan que sea su calidad, inocuidad y seguridad las que garanticen la fidelidad, lealtad y satisfacción de sus consumidores finales y puntualiza que esto consiste: “en darle al consumidor justamente aquello en lo que piensa al seleccionar uno de sus productos, aquello que confirma al consumidor que la compra responde a sus necesidades y aquello que además, le garantiza que su elección fue la mejor y le evita correrse cualquier tipo de riesgo...más allá de la propuesta promocional o comercial, sino como una realidad contundente”.

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Si Ustedes desde el nacimiento de su empresa cuidaban las condiciones de calidad e higiene, por qué la necesidad de una certificación que garantice la seguridad alimentaria de sus productos?

ING. JUAN RAMÓN DEL RÍO SOTO: “Nuestra compañía desde hace más de 50 años sostiene como una de sus más grandes preocupaciones, el tener una calidad probada en el mercado en la zona occidente, actualmente también en gran parte del país; nuestro propósito con la certificación es demostrar y confirmar a nuestros consumidores finales que esa calidad que desde siempre es la bandera de nuestra compañía es: veraz, específica y demostrable, por eso buscamos que diversos organismos validen la higiene, la calidad e inocuidad de nuestros productos, pero sobre todo que el propio consumidor final lo compruebe”.

Menciona que precisamente en congruencia con ésta mística empresarial es que LECHERA GUADALAJARA, S.A., apoyó en su momento la creación del Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC); sin embargo reconoce que además de cumplir con los requerimientos y acreditaciones que éste organismo de competencia local-regional alinea con la normatividad aplicable a su giro como lo son las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), la compañía que representa en un alza de miras identificó que el desafío de cumplir con estándares internacionales constituía un mayor reto para despuntar nuevamente en el sector alimentario dedicado a la producción de lácteos y sus derivados; y es entonces, que deciden la implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria para garantizar la inocuidad



en los productos alimenticios que elaboran.

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Por lo que nos comparte como representante de SELLO ROJO y Lechera Guadalajara, S.A. de C.V., es ISO 22000:2005 un buen negocio, favorece la apertura de nuevos mercados y genera una oportunidad de mayor posicionamiento para la empresa?

ING. JUAN RAMÓN DEL RÍO SOTO: “Definitivamente sí, si consideramos que el tener ésta certificación y el cumplimiento de la normatividad en calidad, inocuidad y seguridad, es responder también a la exigencia de garantizar la seguridad alimentaria a grandes cadenas, distribuidores, y clientes mayoristas y esto penetra cada vez más en el mundo de los negocios de la industria alimentaria en donde ya es no sólo una exigencia, sino un acto de congruencia en nuestro sector. De hecho el consumidor final cada día observa más la información de los productos que compra, sus contenidos, su valor nutricional y por lo tanto el disponer de una garantía de lo que ingerirá

da como resultado confianza”.

A más de cinco décadas de operación, funcionamiento y ejercicio ejemplar de la actividad productiva que realiza LECHERA GUADALAJARA, S.A. de C.V., es incuestionable la influencia de los colaboradores de SELLO ROJO para el logro de todos los retos que suma su notable trayectoria como empresa, ya todos y cada uno de sus colaboradores mantienen vivos los Valores que definen las competencias de sus mujeres y hombres con su saber, saber hacer y ser, manifiestos en: la Alta Calidad, en todos sus productos apegados a los más estrictos estándares nacionales e internacionales, la Calidad Humana que favorece sus actitudes y comportamientos cotidianos, su Apoyo al Desarrollo Social al favorecer a las comunidades y asociaciones que más lo necesitan mediante aportaciones en especie, el Servicio que los acerca a sus clientes y consumidores, para responder oportunamente a sus necesidades; así como el Trabajo en Equipo, que representa la base de su crecimiento y es un elemento clave para la optimización de sus procesos.

GLOBAL STANDARDS MAGAZINE: ¿Cómo es entonces que una empresa de origen familiar, representativa de Jalisco y con alta proyección nacional, revitaliza en todo nuevo reto a su gente y la cultura organizacional que los distingue hasta la fecha?

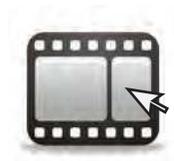
ING. JUAN RAMÓN DEL RÍO SOTO: “Siendo nuestra empresa de más de 50 años con trabajadores jóvenes, con otros que son de mediana edad y otros de muchos años en nuestra empresa; logramos que todos y cada uno de ellos mantengan una constante preocupación por mejorar cada día su trabajo y esto favorece a la cultura de la empresa, por lo que nuestro capital humano tiene verdaderamente un compromiso con siempre generar un producto de máxima calidad. Esto a final de cuentas, interpretamos que llega a convertirse en la “bandera principal” de nuestra empresa: la calidad, eso es lo que en la zona de occidente sustenta nuestro liderazgo y es el atributo que el consumidor reconoce y valora, aún cuando en ocasiones nuestra publicidad es poca debemos nuestra penetración en diversos mercados, gracias a lo que el consumidor dice de nuestros productos”.

Puntualiza que ésta filosofía también inspira a sus proveedores, aliados estratégicos y socios de negocios y refiere que: “El 100% de nuestros proveedores respondieron solidariamente con el enfoque de nuestro Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria y para hacer suyo también el compromiso de nuestra certificación. Muchos de ellos el del envase por ejemplo, tienen años de contar con éstas certificaciones, así que facilitó el tema; otros además de apoyarnos, recibieron con interés ésta propuesta para en su momento actuar en consecuencia.”

Y en auténtica demostración de orgullo admite que efectivamente éste código de trabajo facilitó la rápida implementación de su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria y el obtener su certificación en ISO 22000:2005, en prácticamente nueve meses; por lo que ésta rápida “gestación” obedeció a las bases, conocimientos y prácticas de las que ya disponía la empresa; para actualizarlas, reorientarlas y perfeccionarlas con el cumplimiento de ésta normatividad internacional, con un alcance definido a la elaboración de sus productos de mayor consumo y penetración en el mercado como son: leches pasteurizadas y leches ultrapasteurizadas.

Éste trabajo conjunto y colaborativo anima el comentario final del Gerente de Proyectos de LECHERA GUADALAJARA, S.A. de C.V., Ing. Juan Ramón del Río Soto quien celebra de igual forma el encontrar en GLOBAL STANDARDS a un aliado desinteresado que en todo momento crea condiciones de valor, ya que lejos de un comportamiento rígido, distante e

indiferente; por el contrario en todo momento hizo evidente su servicio de calidad: “Interactuamos desde el principio en fortalecer una relación ya que como Organismo Certificador no limita su interacción con nuestra compañía a ser meramente jueces en blanco y negro, o en un verdugo que aprueba y reprueba las evidencias de nuestro sistema; para nosotros es la muestra del trabajo vinculado, para que gracias a las auditorías recibidas nosotros identifiquemos las áreas de oportunidad que tenemos y consolidar nuestra madurez y avance. Agradecemos siempre el trabajo en equipo, es vital e importante; nosotros nos sentimos confiados al saber que podemos tomarnos de su mano”.



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



Leche Entera Ultrapasteurizada



HECHO EN MEXICO

Elaborado por:
LECHERA GUADALAJARA S.A. DE C.V.
Río Alamo No. 2583 Col. El Rosero
C.P. 44000 Guadalajara, Jalisco
Teléfono: 36 57 60 00

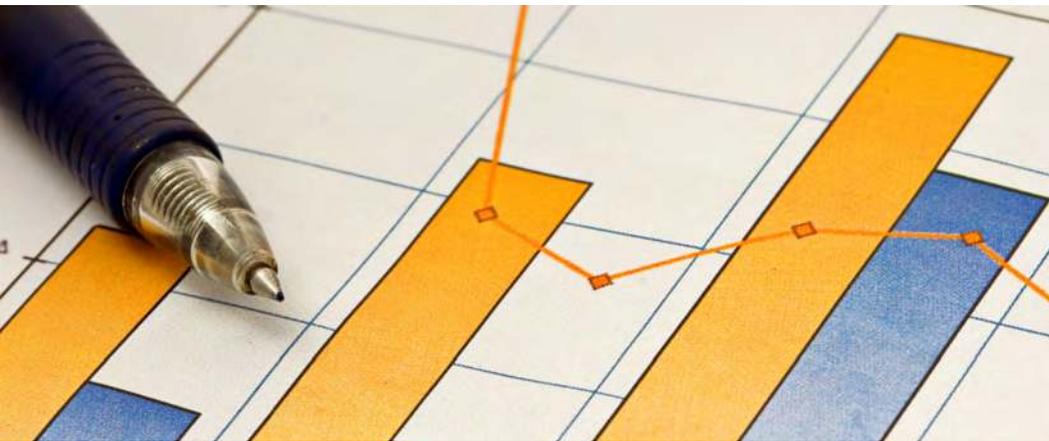
Leche de vaca con 3.6% de materia grasa y 3.6% de materia grasa por encima de la leche y 3.6% de materia grasa por encima de la leche.

lechejugos
cremayoghurt
malteadasnéctares
avenagelatinas

Lechera Guadalajara S.A. de C.V.

Somos una Empresa 100% Mexicana que desde hace más de 50 años nos hemos ocupado por brindar a nuestros consumidores sólo Leche fresca y natural contribuyendo a una sana alimentación de las familias Jaliscienses.

www.sellorojo.com.mx



LA IMPORTANCIA DE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD

Por: Dr. Cesar Amador Díaz Pelayo

Ocasionalmente se piensa que las tendencias, teorías y experiencias de empresas líderes en el mercado impreviamente moda y el resto de las organizaciones se ven obligadas de manera reactiva a implementarlas para generar una ventaja competitiva. Es decir, adoptan las estrategias bajo el concepto de “copia inteligente”. Estudiosos del campo administrativo proponen incluso metodologías para ello como: el benchmarking empresarial, análisis de casos, entre otros. Modelos que han funcionado en situaciones específicas, por que cada empresa y mercado presentan sus particularidades.

Sin embargo, más que una moda es estar acorde al entorno ambiental donde se ubican las organizaciones y atender las mega tendencias para afrontar la competitividad global. Asimismo, a las exigencias de los consumidores en los escenarios actuales que son más estrictas en virtud de que la evolución de los medios de

información y el Internet, que les permite un mayor acceso a información y formas más diversas de satisfacer sus necesidades.

Debido al impacto que desempeña la calidad en la actualidad y las experiencias de empresas exitosas que han implementado sistemas de gestión de calidad. Esta plenamente identificado que ello constituye una buena ventaja competitiva en el mercado, sobre todo cuando se sabe utilizar los beneficios de la certificación. La cual es percibida por la psicología del consumidor como un plus valor o atributo adicional del producto o servicio. Las direcciones modernas de empresas líderes están hoy en día muy comprometidas con las denominadas certificaciones “ISO”, pues han probado ya sus impactos y beneficios. Sobre todo por el alto nivel competitivo de empresas transnacionales y las demandas de un entorno que cada vez es más dinámico, turbulento e imprevisible.

Bajo el escenario descrito la adopción de un sistema de gestión de calidad que coadyuve el logro de metas y objetivos hace más competitiva a la organización. Lo cual permite a éstas permanecer o posicionarse en el mercado. La calidad en la actualidad es importante gestionarla, ya que en ella se involucra:

1. Satisfacción de las necesidades de los clientes y aumento de sus expectativas de recompra,
2. Impulso de los motivos futuros de compra,
3. Logra productos y servicios con cero defectos,
4. Evita errores en el trabajo,
5. Diseño de producto y servicios personalizados “a la medida del cliente”,
6. Otorga respuestas eficientes a los clientes,
7. Mejora la actitud del capital humano,
8. Disminución de costos, y
9. Avance hacia la excelencia.

Finalmente cabe destacar que un sistema de gestión de la calidad, no es otra cosa que un conjunto de normas interrelacionadas de una empresa u organización por los cuales se administra de forma ordenada la calidad, en la búsqueda de la satisfacción de sus clientes. El compromiso de implementarla surge de la Alta Dirección y se comparte con todos los integrantes de la misma. La importancia de implementar la calidad como elemento motor de una empresa es gozar de los impactos ya descritos y por ende de un posicionamiento en el mercado, es parte también de la responsabilidad social que toda organización debe tener con sus clientes en un mundo altamente globalizado.



NUEVOS CLIENTES

Ecodiflex

Grupo Villamex S.A. de C.V.

Normal del Estado de Querétaro

Grupo NTQ México

Belca, S.A. de C.V.

Hitec Trade & Transfer Mexicana S.A. de C.V.

Distribuciones IMEX, S.A. DE C.V.

Fabricantes Feligneo S.A. de C.V.

Byproductos

Publigráfico

Chile Pepe S.A DE C.V.

Juan Carlos Vargas Márquez (Salsas Doña La)

Sugal Chile

Panovo Alimentaria, S. de R.L. de C.V.

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

adding-value to your business



**UN PUENTE FIRME
EN LA TIERRA ES SEGURO,**
no se *destruye* y *permanece*.



Corporativa de Fundaciones es un puente con bases sólidas porque es una fundación comunitaria. Canalizamos y articulamos de manera profesional las aportaciones económicas en tiempo, talento o recursos de cualquier tipo para la solución de la problemática social...



vivirparacompartir.org / comparte@vivirparacompartir.org
(33)3615-0437 López Cotilla 2139, Arcos Vallarta Cp. 44130 Guadalajara, Jalisco, México

Vivir para compartir

SABEMOS QUE EN TU EMPRESA
HACEN BIEN LAS COSAS

¿TU IMÁGEN LO REFLEJA?

"Good design makes a product useful"
Dieter Rams

Servicios Profesionales de:

Diseño Gráfico // Web // Video,
Diseño de identidad corporativa
Social Marketing



 /fuzionmx

 /fuzioncreativapv

Puerto Vallarta, Jalisco // Tel. (322) 22 27324 // www.fuzion.mx

FUZION
creativa



FeliciDar
Adopta una Sonrisa

**NO TE LLEVO
EN LA SANGRE,
SINO EN EL CORAZÓN**



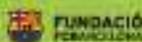
PETRO



Cuauhtémoc
Moctezuma



Yucatán
Holidays



FEMSA

Johnson & Johnson

www.rafam Marquez.org
felici dar@rafamarquez.org

[33] 1201.9127 y 1201.9128