

### **1. ISO 9001:2015 - Sistemas de gestión de Calidad**

Estándar internacional que establece los requisitos para un sistema de gestión de calidad eficaz. Su enfoque se centra en la satisfacción del cliente, la mejora continua y la calidad en los procesos de una organización.

### **2. ISO 22000:2018 - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos**

Norma que especifica los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria. Se aplica a todas las organizaciones en la cadena de alimentos, asegurando la inocuidad a lo largo de todo el proceso de producción y distribución.

### **3. ISO 14001:2015 - Sistema de gestión ambiental**

Norma internacional para la gestión ambiental, que ayuda a las organizaciones a mejorar su desempeño ambiental, cumpliendo con las normativas legales y minimizando el impacto ambiental de sus actividades.

### **4. ISO 45001:2018 - Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional**

Esta norma establece un marco para mejorar la seguridad y salud en el trabajo, ayudando a las organizaciones a reducir accidentes, lesiones y enfermedades ocupacionales en el lugar de trabajo.

### **5. ISO 27001:2022 - Sistema de seguridad de la información**

Especifica los requisitos para establecer, implementar, mantener y mejorar continuamente un sistema de gestión de seguridad de la información, protegiendo la confidencialidad, integridad y disponibilidad de los datos.

### **6. ISO 37001:2016 - Sistema de gestión antisoborno**

Norma que proporciona los requisitos y orientación para implementar, mantener y mejorar un sistema de gestión contra el soborno, ayudando a las organizaciones a prevenir, detectar y abordar posibles actos de soborno.

### **7. FSSC - Food Safety System Certification**

Certificación que combina la ISO 22000 y los estándares técnicos de la industria, dirigida principalmente a la seguridad de los alimentos. Es reconocida por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI), asegurando la seguridad en toda la cadena de suministro alimentario.

### **8. SQF - Safety Quality Food**

Esquema de certificación reconocido globalmente que asegura la seguridad y calidad de los productos alimenticios. Es administrado por la Fundación SQF y está diseñado para ser aplicado en todos los sectores de la cadena alimentaria.

### 9. Distintivo H (NMX-F-605-NORMEX-2018)

Certificación mexicana que reconoce el cumplimiento de altos estándares de higiene y manejo de alimentos en el sector de servicios de alimentos y bebidas, promovida por la Secretaría de Salud y la Secretaría de Turismo.

### 10. NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos

Norma oficial mexicana que establece los requisitos de buenas prácticas de higiene en la preparación, manejo, transporte y almacenamiento de alimentos para prevenir riesgos de contaminación.

### 11. Codex Alimentarius, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969)

Conjunto de normas internacionales que proporciona directrices sobre la higiene de los alimentos, ayudando a proteger la salud del consumidor y promover prácticas justas en el comercio internacional de alimentos.

### 12. ISO 13485 - Dispositivos Médicos

Especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad en la industria de dispositivos médicos. Su objetivo es garantizar la seguridad y eficacia de estos productos a lo largo de su ciclo de vida, desde el diseño hasta la entrega.

### 13. ISO 17025:2017 - Requisitos generales para la competencia de laboratorios de calibración y ensayo

Norma que define los requisitos para que los laboratorios de ensayo y calibración demuestren su competencia técnica, confiabilidad de sus resultados y la validez de sus procedimientos de prueba.

### 14. ISO 19011:2018 - Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión

Proporciona orientación sobre la auditoría de sistemas de gestión, incluyendo principios de auditoría, gestión de programas de auditoría y la evaluación de auditores para todos los sistemas de gestión, como calidad, ambiente, seguridad, etc.



Torre Cube 2, Av. Paseo Royal  
Country 4596, Puerta de Hierro,  
45116, Zapopan, Jalisco



Atención a Clientes:  
33 1398 7123



[mberrueta@gqs.mx](mailto:mberrueta@gqs.mx)  
[cmondragon@gqs.mx](mailto:cmondragon@gqs.mx)