



- Impulsando la **Calidad** en el **Turismo Mexicano**

- México, propulsor de **productos únicos** en el mundo

ema y SE impulsan la **Denominación de Origen** y sus normas

- ema logra Reconocimiento Internacional en Seguridad de la Información

- Concurso "Comprometidos con la Calidad" 2da. Entrega



entidad mexicana
de acreditación, a.c.

PRESIDENTE
Jesús Cabrera Gómez

SECRETARIO
Francisco Martha

TESORERO
Hugo Gómez

DIRECTORA EJECUTIVA
María Isabel López

DIRECTORA DE OPERACIONES
Elizabeth Tejeda

DIRECTORA TÉCNICA
Martha Mejía

**GERENTE DE LABORATORIOS
DE ENSAYOS Y CALIBRACIÓN**
Carlos Rangel

**GERENTE DE UNIDADES
DE VERIFICACIÓN**
Sergio Hurtado

**GERENTE DE ORGANISMOS
DE CERTIFICACIÓN**
Rogelio Valencia

**GERENTE DE TECNOLOGÍAS
DE LA INFORMACIÓN**
Roberto Valdés

**GERENTE DE COMUNICACIÓN
E IMAGEN**
Verónica I. Ramírez

GERENTE DE ADMINISTRACIÓN
Sylvia Salazar

GERENTE DE FINANZAS
Laura Noriega

DISEÑO EDITORIAL
Mauricio V. Almeida

Contenido

Página
4

Impulsando la
Calidad
en el Turismo
Mexicano



Página
12

México, propulsor de
productos únicos en el
mundo
ema y SE impulsan la
Denominación de Origen y
sus normas



Página
18

ema logra
Reconocimiento
Internacional en
Seguridad de la
Información



Página
19

Concurso
"Comprometidos
con la Calidad"
2da. Entrega



www.ema.org.mx

 [ema_ac](https://twitter.com/ema_ac)

 [ema_a.c](https://www.instagram.com/ema_a.c)

 Entidad Mexicana de Acreditación A.C.

Le recordamos que para brindarles un mejor servicio, nuestro horario de atención al cliente es de lunes a viernes de 09:00 a 17:00 h

Mayores informes y buzón de sugerencias
veronica.ramirez@ema.org.mx
www.ema.org.mx

Sistema es una revista informativa de la entidad mexicana de acreditación, a.c. (ema) Oficinas: Mariano Escobedo 564, Col. Nueva Anzures, Delegación, Miguel Hidalgo, C.P. 11590, México, D.F. Tel: (55) 9148-4300 Línea Gratuita: 01-800-022-2978 Fax: (55) 5591-0529 Página Electrónica: www.ema.org.mx, Septiembre - Diciembre 2017 / Año 19 / No. 71 / versión electrónica. Todos los derechos reservados, prohibida la reproducción parcial o total, incluyendo cualquier medio electrónico o magnético, con fines comerciales. Esta revista es de distribución gratuita.

Este **15** de enero
cumplimos **19** años

ema® entidad mexicana
de acreditación a.c.

En 2017 crecimos,
mejoramos y renovamos
para ofrecer un
servicio de calidad

RECONOCIMIENTOS INTERNACIONES

RECONOCIMIENTOS NACIONALES

- De GPTW como una de las mejores empresas para trabajar en México.
- De la Secretaría del Trabajo y Previsión Social como "Empresa Familiarmente Responsable" y "Empresa Incluyente".
- De CONCAMIN como empresa con "Ética y Valores".
- De Protección Civil como "Empresa Segura".
- De Global Quality Foundation como empresa con una excelente trayectoria.

141
Colaboradores
ema

168
ASOCIADOS

4795
Acreditaciones
otorgadas

8
Bancos de
Sangre

1161
Miembros del
Padrón Nacional de
Evaluadores

117
Laboratorios
Clínicos

8
Organismos
Verificadores / Validadores
de Gases Efecto
Invernadero

"26 Grupos Estratégicos
Regionales (GER)
en diferentes estados
de la República Mexicana
en **2018** vamos por **30"**

Porque la
entidad mexicana de acreditación
sirve a **México**
y a nuestros **clientes**

19 años impulsando y promoviendo el cumplimiento
de las normas para bienestar de todos

¡Feliz aniversario!

www.ema.org.mx

ema_ac

ema_a.c

Entidad Mexicana de Acreditación A.C.

- Añadimos 12 nuevas áreas y/o programas:**
- Huella de Agua (10C)
 - Ecoetiquetado (10C)
 - Hidrocarburos (10C)
 - Clínicas Veterinarias (10C)
 - Centros de Verificación Vehicular (22UV)
 - Germoplasma (10C)
 - Organismos Dictaminadores (3)
 - Distintivo M (2 UV)
 - Sello Punto Limpio (2UV)
 - Petrolíferos (3UV'S 10 Laboratorios)
 - Dinamómetros (6 Laboratorios)
 - OMI (1 Laboratorio)

Impulsando la Calidad en el Turismo Mexicano

Desde su fundación en 1999, la **entidad mexicana de acreditación, a.c., emā**, ha impulsado el beneficio de la acreditación y de los Organismos de Evaluación de la Conformidad acreditados, a través de actividades y convenios con autoridades.

Como el convenio de colaboración con la Secretaría de Turismo (SECTUR), firmado en el año 2015, para impulsar las Normas Turísticas Mexicanas (NOM), en el ramo emprendiendo diversas actividades de difusión.

Gracias a las actividades en conjunto entre las dos partes es que se logra el primer Reconocimiento Turístico, celebrado en el tianguis Turístico en Acapulco, Guerrero, en marzo de 2017, con una gran participación, resultando 47 ganadores como prestadores, como hoteles, restaurantes,

campamentos y guías de turistas, entre otros; que cumplieron con los requisitos del premio en cuanto a normatividad y servicios requeridos.

Con ello se afianza más el compromiso tanto de SECTUR y de **emā** para seguir impulsando las NOM en turismo, en por lo que se lanza la Segunda convocatoria del Reconocimiento Turístico 2018 con nuevos requisitos como el Sello Punto Limpio y Distintivo M.

Para ello, se realiza una travesía por varios Estados de la República Mexicana para dar a conocer esta convocatoria para retomar la difusión turística en cuanto al cumplimiento y evaluación normativa, sumándose a esta campaña la Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo CONCANACO SERVYTUR.





En cada uno de los nueve estados visitados, asistieron representantes de SECTUR y CONCANACO – SERVYTUR, así como un representante por parte de emc, quienes ofrecieron pláticas informativas sobre temas como la acreditación, la importancia de cumplir la normatividad turística, y los beneficios que está tiene ya sea por calidad en cuanto al servicio ofrecido, como por ejemplo en un contrato de prestación de servicios por parte de un hotel, quien asegura al visitante que su estancia sea cómoda, segura y que cuenta con un seguro de responsabilidad civil.

Por ello, dichas pláticas estuvieron dirigidas a varios prestadores de servicios que están relacionados directa o indirectamente con el turismo, como campamentos o bien hoteles, los cuales forman una parte importante en la atracción turística por la calidad y el tipo de servicios que ofrecen.

En total son 10 normas relacionadas con el turismo de las cuales 7 son Normas Oficiales Mexicanas, NOM, lo que quiere decir que son obligatorias y las otras 3 son Normas Mexicanas o NMX.

NOM:

- NOM-06-TUR-2009 – Campamentos
- NOM-07-TUR-2002 – Seguro de responsabilidad civil
- NOM-08-TUR-2002 – Guías de carácter cultural
- NOM-09-TUR-2002 – Guías de actividades específicas
- NOM-010-TUR-2001 – Contrato de prestaciones
- NOM-011-TUR-2001 – Turismo de aventura
- NOM-012-TUR-2016 - Prestadores de servicios de buceo

NMX:

- NMX-F-605-NORMEX-2015 – Manejo higiénico de alimentos – Distintivo H
- NMX-AA-120-SCFI-2016 – Calidad en playas y manejo de residuos
- NMX-AA-133-SCFI-2013 - Ecoturismo

Cada estado de la República Mexicana ofrece a sus visitantes diversas actividades para disfrutar al máximo su estancia, como es el caso de Cancún, en el Estado de Quintana Roo y que se visitó durante este recorrido, al ser una ciudad especialmente construida para atraer al turista, siendo uno de los destinos turísticos más visitados y conocidos de México, además de La Riviera Maya.



Lic. María Angélica González, directora General de Normalización y Calidad Regulatoria Turística de SECTUR, Dra. Ana Priscila Sosa, Rectora de la Universidad del Caribe, el Lic. Luis de Potestad, Subsecretario de SECTUR en Quintana Roo, Arq. José Manuel López, Tesorero de CONCANACO – SERVYTUR y la Mtra. María Isabel López, Directora Ejecutiva de emc.



Del Estado de Quintana Roo resultaron 19 ganadores

- 15 ganadores en la norma de Seguro de Responsabilidad civil NOM-07-TUR-2012
- 2 ganadores en la Norma de Turismo de aventura NOM-011-TUR-2001
- 1 ganador en guías especializados NOM-09-TUR-2002
- 1 ganador en servicios de turismo de buceo NOM-012-TUR-2016

La siguiente parada tuvo como destino Hidalgo, vestigio de zonas arqueológicas como Tula y Huapalcalco, que se pueden visitar, así como contratar los servicios de guías culturales que estén certificados, que cuentan con el conocimiento requerido para dar un recorrido con amplio conocimiento del tema e historia.



Huapalcalco

¿Sabías qué...?
 Huapalcalco viene del nauáhtl huapalli y significa "lugar de la casa de madera"



Dr. Eduardo Javier Baños, Secretario de Turismo del Estado de Hidalgo, el Arq. José Manuel López, Tesorero de CONCANACO-SERVYTUR; Dr. Juan Jesús Bravo Aguilera, Presidente de CANACO Pachuca y la Mtra. María Isabel López, Directora Ejecutiva de emα.

Sonora fue la siguiente escala, el cual está conformado por la Sierra Madre Occidental, las Sierras y Valles paralelos en el centro, desierto y la costa del Golfo de California. Lo que hace de este lugar sea tan variado en su ecosistema, como las actividades turísticas que ofrece el lugar como el turismo de aventura, cultural, así como paseos en playas y degustar su gastronomía, reunió a varios interesados en el turismo en las instalaciones de CANACO-SEVYTUR del estado el pasado 17 de octubre.





Lic. Eduardo Meyer, Director General de la Comisión de Fomento Turístico Municipal de Hermosillo, la Lic. Flor Aispuro, Directora de Capacitación y Cultura Turística de la Comisión de Fomento al Turismo del Estado. Así como el Lic. Alberto Esteban, Director General de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, la Lic. María Angélica Sarabía, Directora General de Normatividad Turística de SECTUR, la Presidente de CANACO – SEVYTUR Hermosillo, la Lic. Mirtha Alvarado y la Mtra. María Isabel López, Directora Ejecutiva de ema.

Dentro de la agenda de las reuniones de los estados a visitar, Baja California, fue el centro de reunión para explorar las posibilidades que tienen los turistas, así como los proveedores de hacer de este estado un lugar idóneo para vacacionar, por ser una península rodeada del mar del Océano Pacífico, se puede practicar deportes de aventura o buceo.



Mtro. Vicente Ruíz, Consejero de CONCANACO; Ing. Abdel Naime, Consejero Nacional de CANACINTRA y Presidente de la Comisión de Turismo; Lic. José Labandeira, Presidente de CANACO SERVYTUR Los Cabos; Lic. Karina Corral, Directora Municipal de Turismo de la Dirección General de Fomento Económico y Turismo y; Ing. Elizabeth Tejeda, Directora de Operaciones de la entidad mexicana de acreditación a.c.

Se aprovechó la visita para fortalecer los lazos con representantes de autoridades estatales, academias, empresarios, así para instalar el Grupo Estratégico Regional (GER) número 26, quienes tienen como objetivo promover el Sistema Mexicano de Metrología, Normalización y Evaluación de la Conformidad (SISMENEC) y el cumplimiento normativo.

Recuerda que el proveedor que escojas debe de cumplir las normas NOM-05-TUR-2003 y la NOM-011-TUR-2011, las cuales establecen los requisitos que garantizan que el equipo que se usa para estas actividades está en perfectas condiciones para su uso, que el guía cuenta con amplio conocimiento y por supuesto está capacitado para brindar primeros auxilios.



GER Los Cabos, Baja California Sur

Ganadores del Reconocimiento Turístico 2017 del Estado de Baja California Sur

- 3 ganadores en las normas de NOM-07-TUR-2002 – Seguro de Responsabilidad Social y NOM-010-TUR-2001 – Contrato de prestadores usuarios-turistas

Todos los estados cuentan con una gran variedad de platillos y gastronomía típica de su región, por ello, durante todas las reuniones que se llevaron a cabo, se les invitó a restaurantes, hoteles y proveedores que están relacionados con los alimentos para que se acerquen al cumplimiento de la norma **NMX-F-605-NORMEX-2004**, relacionada con el manejo higiénico de servicio de alimentos. Además de acercarse a consultar los nuevos programas de acreditación como Punto Limpio, para la calidad higiénica de las instalaciones en general.

Además de enfocar el Distintivo M (Moderniza) a todos los proveedores de servicios turísticos para que modernicen puntos para promover su eficiencia y modernidad, como puede ser el caso de hoteles.

Estos dos programas forman parte del catálogo de servicios de acreditación de la entidad mexicana de acreditación (mayores informes en www.ema.org.mx, en la sección de Procesos de Acreditación)

San Luis Potosí, también estuvo dentro de las actividades de difusión, contando con la presencia del Secretario de Turismo del Gobierno del Estado, Arturo Esper Sulaimán, quien dio el acto inaugural y mencionó que reciben al año recibe más de 200, 000 visitantes y es importante este tipo de normas que benefician al cliente dando certeza, claridad y confianza.



Reunión en San Luis Potosí

Se pueden visitar varias atracciones como es el pueblo fantasma en la Sierra de Catorce o Real de Catorce que tiene más de 50 minas y fue el segundo lugar a nivel mundial en la producción de plata en el siglo XIX. Además de probar la comida típica en se compone principalmente por tradición indígena pero con mezcla de la comida española. Puedes probar el zacahuil (tamal de grandes dimensiones), el fiambre potosino, las enchiladas potosinas o el caldo huasteco.





Los destinos costeros de los estados de Yucatán y Veracruz fueron también incluidos para llevarles las pláticas sectoriales con el propósito de impulsar más la calidad en estos destinos.

Yucatán, además de sus costas, tiene lugares mágicos y llenos de historia, donde se combinan tres culturas como la prehispánica, colonial y contemporánea, con zonas arqueológicas y las entradas al inframundo Maya a través de los cenotes (palabra que significa abismo) y eran fuentes de vida que proporcionaban el líquido vital y centro de comunión con los dioses.

En la reunión que se sostuvo en éste estado, fue dirigido a impulsar las ventajas geológicas y culturales del estado con una visión de impulso económico, sino también beneficioso, ya que al cumplir la normatividad, se garantiza la conservación de zonas arqueológicas y la fauna del lugar.



Reunión en Yucatán

Un lugar perfecto para disfrutar del ecoturismo y tener contacto directo con la naturaleza, tradiciones y raíces mayas. **NMX-AA-133-SCFI-2013.**



Veracruz también cuenta con gran historia, al ser la primera ciudad fundada por europeos en América Continental bajo el nombre de Villa Rica de la Vera Cruz. Punto de encuentro con SECTUR, CONCANACO – SERVYTUR y ema, así como los todo el público interesado en conocer más sobre las normas de turismo y los requisitos para participar en el Reconocimiento Turístico 2018, el pasado 14 de noviembre.



Reunión en Veracruz



• En Veracruz hubo 1 ganador en el Reconocimiento Turístico 2017 cumpliendo con la norma **NOM-011-TUR-2001** relacionada con el turismo de aventura.

Pueblos Mágicos en Veracruz:

- Coatepec
- Xico
- Papantla
- Coscomatepec
- Orizaba
- Zozocolco



En seguimiento a la agenda, se programó la visita al Estado más grande de la República, Chihuahua, ya que cuenta con gran potencial para el desarrollo turístico con su gran diversidad de paisajes, en donde se pueden encontrar aguas termales o vestigios arqueológicos dentro de las cuevas de la Sierra Madre Occidental.



Reunión Chihuahua



Para completar la agenda de destinos visitados en este año, se visitó el Estado de Guanajuato, el 28 de noviembre. Donde los representantes de ema, SECTUR así como de CONCANACO – SERVYTUR, resolvieron varias dudas sobre las normas y la acreditación.

Cerrando el evento con los ganadores del pasado reconocimiento, tuvieron la oportunidad de acercarse a los asistentes, brindándoles consejos y compartiendo sus experiencias.



Reunión Guanajuato y ganadores del Reconocimiento Turístico 2017

Ganadores del Estado de Guanajuato:

- 4 ganadores con la norma NOM-011-TUR de turismo de aventura
- 1 ganador en la NOM-010-TUR-2001 – Contrato de prestadores usuarios-turistas

Estructura Acreditada de ema

21 Acreditados en:

- Campamentos – 1
- Seguro de responsabilidad civil - 5
- Guías de carácter cultural - 1
- Guías de actividades específicas - 1
- Contrato de prestaciones - 5
- Turismo de aventura - 2
- Prestadores de servicios de buceo - 2
- Distintivo H – 12
- Distintivo M – 2
- Punto limpio – 2
- Calidad en playas y manejo de residuos – 1
- Ecoturismo – 2

Conoce más sobre el reconocimiento turístico y las normas relacionadas en:

<http://www.reconocimientoturistico.com/portal/>

SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO



CONCANACO
SERVYTUR
MEXICO



entidad mexicana
de acreditación a.c.

Reconocimiento Turístico 2018

Segunda Edición

**Prestadores de
Servicios Turísticos**

www.reconocimientoturistico.com

*Convocatoria, registro, manuales medios de
contacto y preguntas frecuentes.*

Contacto

E-mail: reconocimientoturistico@gmail.com

Tel.: 30026300 Ext. 1249 o 1243

Tel.: 01 (55) 9148 4363

www.ema.org.mx



Twitter: [ema_ac](https://twitter.com/ema_ac)



Facebook: [ema.org.mx](https://www.facebook.com/ema.org.mx)

México, propulsor de productos únicos en el mundo

emα y SE impulsan la

Denominación de Origen y sus normas

México, al ser país rico en su geografía y características ambientales como suelo, altura y la temperatura, se dan algunos frutos, plantas o piedras preciosas que se han formado a través de miles de años, que son irrepetibles y únicos en el mundo.

Con el propósito de impulsar tales productos de origen mexicano, no solamente en el territorio nacional, sino en el extranjero, es que se les da a esos productos la Denominación de Origen, especificando así su procedencia, la cual engloba ciertas características que son propias de una región y que lo hacen único; y lo distingue de otros similares que pueden ser fabricados en masa y con sustitutos de materias primas, perdiendo así la calidad del mismo.

En la República 15 denominaciones de origen. Que son:





“Para realizar los registros de los productos, autorizarla y su protección, a través del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).”

Gracias al Arreglo de Lisboa, así como a la normatividad que marca las especificaciones que deben de cumplir, es que la entidad mexicana de acreditación, a.c., **ema**, cuenta con programas de acreditación que dan cumplimiento y vigilancia, gracias a los Organismos de Evaluación de la Conformidad que ya están acreditados y que dan esa certificación para que el producto que se realiza cuenta con las características suficientes para ser Denominaciones de Origen, lo que da la calidad, distinción y reconocimiento nacional como internacional y evita que se creen falsificaciones ostentándose como si fueran originales.

Pero para llevar esas distinciones y que más gente los conozca, así como los beneficios de contar con un producto que tenga tanto la denominación de origen como el cumplimiento de las **Normas Oficiales Mexicanas (NOM)** en dicha materia, es que **ema**, junto con la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía (DGN), realizan una serie de visitas con el propósito en común de llegar a los Estados que cuentan con ésta denominación para hacer extensiva la información. Llegando así a los estados de: Sonora, Yucatán, Veracruz y Chihuahua.

La primera reunión fue en Sonora, en las instalaciones de CANACO-SERVYTUR de Hermosillo, en donde estuvieron presentes el Director General de Normas de la Secretaría de Economía, el Lic. Alberto Esteban Marina, la Mtra. María Isabel López, Directora Ejecutiva de **ema**, además de representantes de instituciones gubernamentales como la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuicultura (SAGARHPA), la Secretaría de Economía del Estado; las delegaciones Federales de Economía y PROFECO, el Consejo Sonorense Regulador de Bacanora, Organismos de Certificación acreditados y productores de Bacanora.

Desde 1958, México, está suscrito al Arreglo de Lisboa, para la protección de denominaciones de origen y su registro internacional.



Plática sectorial en Sonora

Gracias a esta reunión se atendieron varios aspectos relacionados con la norma correspondiente a la bacanora, que cuenta con denominación de origen en ese estado y se utiliza el Agave Angustifolia Haw y tarda entre diez y doce años en producirse. Es proveniente de Sonora y logró su reconocimiento en 1963 como bebida regional en el Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas. Su producción se distingue de otros mezcales y cuenta con la norma **NOM-168-SCFI-2004**.



Para las siguientes pláticas se planeó visitar a Yucatán, el cual tiene la denominación de origen del Chile Habanero, junto con Quintana Roo y Campeche. En donde los productores, distribuidores y proveedores conocieron las experiencias de asociaciones y OEC acreditados, ya que no solamente cuentan con un beneficio de calidad, sino que pueden hacer que el producto tal o como ingrediente puede tener más alcances para su distribución y posicionamiento en el mercado.



Este chile se le considera con el sabor más picante de todo el género Capsicum y es fuente de Vitamina C; usado de diferentes maneras para la gastronomía, medicina como ungüentos y para la industria química para pinturas o gases lacrimógenos.



En Veracruz hay dos denominaciones de origen, la vainilla y el café; y fue uno de los estados visitados por representantes de **emα** y de la DGN, para continuar con su objetivo de difundir las NOM y la acreditación.

En esta ocasión acudieron expertos en el tema, quienes explicaron a los asistentes, en su mayoría productores tanto de la vainilla como del café cómo apegarse a las normas, en qué consiste la evaluación y la vigilancia de las mismas, apoyado por un representante de **emα**, quien extendió la plática en base a la acreditación.



Reunión en Veracruz

El café de éste estado se distingue por su cultivo en suelos volcánicos, además de otros factores que especifican la acidez, aroma y sabor. La NOM relacionada con esta denominación de origen establece que el café debe ser sembrado en dicho estado a más de 750 metros de altitud a nivel del mar.



Cuenta la leyenda que dos amantes Totonacas trataron de fugarse juntos, pero los monjes los encontraron y los decapitaron, arrojando sus cabezas y restos a un barranco, donde más tarde creció un arbusto y una orquídea, la cual llamaron Xanath o flor recóndita, de valor sagrado, que al secarse saca unas vainas de donde se extrae la vainilla, a la cual le dan varios usos como materia prima por su aroma y sabor.

Nombre científico *Pseudeucoila* a su competencia de otros países, la vainilla de México es considerado como la mejor a nivel mundial.



En la última parada para visitar a Estados con Denominación de Origen, se fija la visita a Chihuahua, en donde se puede encontrar el Sotol, al ser éste un producto característico de la región de elaboración artesanal y el cual también se puede encontrar en Coahuila y Durango. El cual se obtiene de la cabeza de la planta *Dasyliroton wheeleri* y existen cuatro variedades: sotol blanco, joven, reposado y añejo.



Reunión Denominación de origen en Chihuahua.



El Sotol es una planta de aspecto de palma que mide entre 1.50 y 2.50 metros de altura.



La entidad mexicana de acreditación cuenta con el servicio de acreditación y estructura acreditada para las normas de:

- El mezcal – Una de las bebidas simbólicas de México y es destilado del agave; producido en varias zonas de la república mexicana y varios de ellos lo hacen de manera tradicional y variantes en sus procesos, dependiendo de la región. NOM-070-SCFI-1994 – Bebidas alcohólicas Mezcal. Especificaciones



- El tequila, es tal vez, la bebida que más se conoce de México a nivel mundial, es un destilado del Agave Tequilana Weber, o agave azul, El extraer el producto final requiere de experiencia y paciencia tanto para sembrar los hijuelos, o agaves, hasta conseguir la bebida final, mediante varios pasos meticulosamente seguidos para obtenerla.

Se crea el Consejo Regulator del Tequila en 1993, para agrupar a todas las entidades productoras de tequila, distribución y comercialización para proteger la denominación de origen y evitar la mala calidad del producto. **Norma Oficial Mexicana – NOM-006-SCFI-2012.**



Se produce en Jalisco, Guanajuato, Nayarit, Michoacán y Tamaulipas.

• Talavera – se encuentra en Puebla y Tlaxcala. Es una cerámica blanca con decoraciones con flores, aves, paisajes, de colores metálicos sobresaltando el azul. Utilizado como vasijas, jarrones o para decorar espacios de construcción como iglesias o las cocinas.

En 1653 para regular su producción, se aprobaron un conjunto de artículos para su hechura y su comercialización.



NOM-132-SCFI-1998 – Talavera especificaciones: señala que debe estar hecha 100% a mano y tiene como alcance a los azulejos, contenedores de alimentos y bebidas y, objetos de ornato.

Otras denominaciones

Chiapas, rico en diversidad biológica, de espesas y clima; por ello cuenta con tres denominaciones de origen. Una de ellas es el café, el cual se produce en doce regiones: Ángel Albino Corzo, Bochil, Comitán, Copainalá, Motozintla, Ocosingo, Ocozocoautla, Palenque, Pichucalco, San Cristóbal de las Casas, Tapachula y Yajalón.



El ámbar también proviene del estado de Chiapas y viene de la resina de los árboles de guapinol, la cual se endurece gracias a las condiciones del suelo, que va de tonalidades amarillas, cafés y casi negro. Extraído desde la época prehispánica, extraído de la zona de Simojovel para venderlo o hacer trueque con él. La característica más notable es que la mayoría de estas artesanías tienen encapsuladas pequeños insectos o plantas.





La tercera denominación de origen de éste estado es el Mango Ataúlfo del Soconusco y en la norma **NOM-188-SCFI-2012**, se especifican las características como el tamaño, procedencia y la manera de empacarlo, entre otros.

El Arroz es uno de los productos alimenticios más comercializados en el mundo, pero en México el arroz de Morelos es el que tiene denominación de origen, el cual se cultiva desde 1830 a una altura entre los 800 y 1,200 metros sobre el nivel del mar, sumado con la época de cultivo hace que el grano crezca con sus características únicas en cuanto a peso, tamaño y color, para que se distinga de otros productos similares.



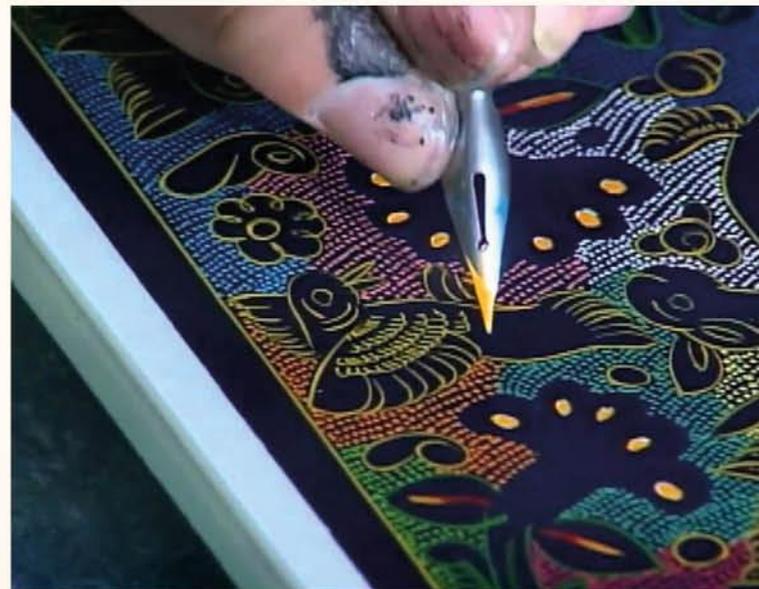
La charanda o aguardiente de caña se produce en Michoacán, y significa "tierra roja" o "tierra colorada", por la tierra cercana al cerro La Charanda con presencia de sedimentos volcánicos. **NOM-144-SCFI-2000** – Bebidas Alcohólica. Charanda. Especificaciones. Establece cuatro tipos: charanda natural, charandas maduradas en barricas de roble o encino durante dos o doce meses y la mezcla entre la natural y madurado.



El Olinálá recibe su nombre del pueblo de Guerrero y es fabricado con la madera del árbol lináloe que se caracteriza por su fragancia intensa y con la que crean artesanías como las cajas decoradas de brillantes colores de materias primas naturales y especiales para conservar la madera.



El la única
denominación
que no cuenta
con NOM



ema logra Reconocimiento Internacional en Seguridad de la Información

La entidad mexicana de acreditación, a.c., ema, cuenta en su portafolio de servicios el programa de acreditación de Organismos de Certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad de la Información con la norma ISO 27001 e ISO 27006, y después de realizar trabajos para dar a conocer el esquema, el pasado 29 de octubre de 2017, el Foro Internacional de Acreditación (IAF) otorgó dicho reconocimiento, en el marco de la Asamblea General Conjunta, celebrada en Canadá.

Confirmando así, el estricto apego por parte de la entidad para el cumplimiento de este programa.



Conozca nuestras instalaciones y realice sus eventos con nosotros.

ARRENDAMIENTO de

SALAS en

CAPACITema



sigamos en:



www.ema.org.mx



Concurso “Comprometidos con la Calidad” 2da. Entrega

Por segundo año consecutivo Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica, CONALEP y la entidad mexicana de acreditación, a.c., emca generan grandes actividades para extender el conocimiento del Sistema Mexicano de Normalización y Evaluación de la Conformidad, SISMENEC, a alumnos que están en formación académica, y el resultado de ello es la participación de los estudiantes en el Concurso Comprometidos con la Calidad, realizado el 30 de noviembre.

Ante el éxito del primer concurso que se realizó en el 2016, así como el buen impacto que tuvo, las dos instituciones, llevaron a cabo el segundo concurso de ensayos, en donde el objetivo principal es que los alumnos de todos los campus de la República Mexicana, comprendan y expliquen la Evaluación de la Conformidad, con temas tan variados y aplicables a los diferentes aspectos de la vida.

Evaluación de la Conformidad: determinación del grado de cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas o la conformidad de las Normas Mexicanas y normas internacionales.

Ganadores:

1. Alondra Jaqueline Contretas Vargas.
Tema *“Evaluación de la Conformidad para el Turismo de Calidad”*
2. Donají Jaqueline Vite Reyes.
Tema *“Normalización en el Sistema de Calentamiento Solar de Agua”*
3. Anahí Ruíz Mendoza.
Tema *“CONALEP, la buena educación desde la primera vez”*



Autoridades de SECTUR, CONALEP y emca junto con las ganadoras

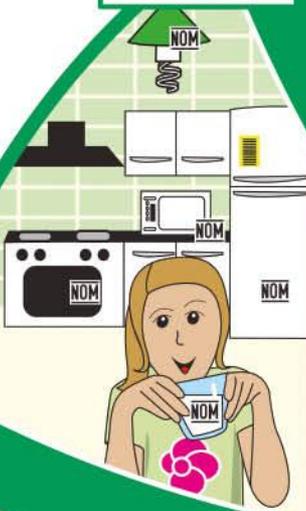


NOM

Norma Oficial Mexicana

LAS NOM'S NOS ACOMPAÑAN EN NUESTRA VIDA DIARIA CUIDANDO!

Nuestro hogar



Nuestro ambiente



Nuestros recursos naturales



Nuestra seguridad



Nuestro patrimonio



Nuestros centros laborales



Nuestras vías generales de comunicación



Nuestra salud



Los productos con sello NOM son sometidos a rigurosas mediciones, pruebas e inspecciones por laboratorios, verificadores y certificadores técnicamente capaces y confiables, aprobados por la autoridad competente y acreditados por la entidad mexicana de acreditación, a.c., **ema**, quien a su vez cuenta con los máximos reconocimientos nacionales e internacionales.

ema[®]

entidad mexicana de acreditación, a.c.

www.ema.org.mx | Tel. 018000222978

Detrás del sello NOM, hay en México todo un Sistema de Metrología, Normalización y Evaluación de la Conformidad, **SISMENEC**, que nos garantiza el cuidado al ambiente, a nuestra salud, seguridad, patrimonio y a las vías generales de comunicación.

Por todo esto y mucho más, ¡GRACIAS SISMENEC!

