



**Nombre de alumnos: OSMAR AGDIMAE SOLIS CARBAJAL**

**Nombre del profesor: C.P. VICTOR TADEO CRUZ RECINOS**

**Nombre del trabajo: MAPA CONCEPTUAL TEMA: UNIDAD 4**

**Materia: CONTROL TOTAL DE CALIDAD**

**Grado: 7° CUATRIMESTRE**

**Grupo: "D"**

# SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD, AMBIENTAL, SALUD, OTRAS.

La Normalización ofrece importantes beneficios sobre todo a través de una mejor adecuación de los productos, los procesos y los servicios a los fines que le son asignados, mediante la prevención de los obstáculos al comercio y la facilitación de la cooperación tecnológica.

## Norma ISO 9000:2008

La norma ISO 9001:2008 es un documento normativo que establece los requisitos necesarios a la hora de implantar un Sistema de Gestión de la Calidad y pertenece a la familia ISO 9000. Es un conjunto de normas que representan un consenso internacional de Buenas Prácticas de Gestión con el principal fin de que una empresa pueda entregar los productos y servicios.

### Metodología PHVA

- PLANIFICAR
- HACER
- VERIFICAR
- ACTUAR

## Norma ISO 14001:2012

El logro de equilibrio entre el medio ambiente, la sociedad y la economía, se considera esencial para satisfacer las necesidades del presente sin poner en riesgo la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus necesidades.

### OBJETIVO:

El propósito de esta Norma Internacional es proporcionar a las organizaciones un marco de referencia para proteger el medio ambiente y responder a las condiciones ambientales cambiantes, en equilibrio con las necesidades socioeconómicas.

## OHSAS 18001-2007

Sirve para implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, siendo una manera de evaluación conocida de forma internacional que sirve como herramienta para poder gestionar los desafíos a los que se pueden enfrentar las empresas de diferentes sectores y tamaños

## Normas Oficiales Mexicanas

Una NOM, por sus siglas, se refiere a Normas Oficiales Mexicanas, y son regulaciones técnicas que contienen la información, requisitos, especificaciones, procedimientos, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación en materia de control y fomento sanitario que deben cumplir los bienes y servicios que se comercializan en el país.

