



**Nombre de alumno: Gilary Garduño Alvarez**

**Nombre Del Profesor: Gerardo Garduño**

**Nombre Del Trabajo: mapa conceptual**

**Materia: control total de calidad**

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado: 7mo Cuatrimestre**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 4 de noviembre de 2021

# Certificación ISO.

SO (International Standardization Organization) es la organización que se encarga de la creación de normas de fabricación, comercio y comunicación que tienen un alcance internacional. La obtención de una certificación ISO en alguna de sus normas, garantiza que la empresa o profesional que la posea sigue las normas o estándares para asegurar la calidad, seguridad y eficiencia de sus servicios o productos.

## ISO 9001: Sistemas de Gestión de Calidad

Se trata de una norma que incide en el enfoque de las empresas hacia el cliente para ofrecer unos productos y servicios de mayor calidad. Un sistema de gestión de calidad ISO 9001 ayuda a las empresas a controlar de forma continuada la calidad en todos sus procesos. Es la norma que más certificaciones tiene emitidas, siendo muy valorada en el entorno del mercado actual.

Los principales beneficios de la norma ISO 9001 son:

- Aumenta la competitividad.
- Ayuda a mejorar la satisfacción del cliente.
- Reduce los errores.

## ISO 14001: Sistemas de Gestión de Medio Ambiente

Esta norma permite que una empresa controle las actividades, productos y servicios que pueden ocasionar un impacto negativo sobre el medio ambiente. Esta norma está basada en la "causa y efecto", es decir, cada acción que realiza la empresa debe tener un impacto mínimo en el medio ambiente.

Reducción de costes por el uso optimizado de recursos.  
Aumento de la rentabilidad al reducir el coste energético y las emisiones.  
Mejora de la reputación y la imagen de marca.  
Aumenta la eficacia en los procesos.

## ISO 28001: Sistemas de Gestión de la Seguridad de la Cadena de Suministro

Esta norma atañe a la mejora en la seguridad con el uso de los procedimientos y buenas prácticas, en toda la cadena de suministro, desde la provisión de materias primas, el transporte y almacenaje de los alimentos, hasta la entrega del producto al cliente final.

Algunas de las ventajas de esta certificación para la empresa son:

- Reduce los riesgos del comercio internacional
- Mejora la productividad y por lo tanto la competitividad.
- Abre nuevas oportunidades de negocio en mercados internacionales.

## ISO 27001: Sistemas de Gestión de la Seguridad de la Información

Esta norma ISO es muy importante en la actualidad ya que se encarga de asegurar las buenas prácticas y gestiones de la información que maneja una empresa. La norma ISO 27001 protege la confidencialidad, disponibilidad e integridad de los datos de una empresa, mediante un sistema de análisis de los principales riesgos y amenazas que podrían afectar a la información.

Las principales ventajas de disponer de una certificación ISO 27001 para una empresa son:

- Se minimiza la posibilidad de tener un incidente que comprometa la información o las identidades.
- Aumenta la confianza de clientes, proveedores y otras entidades, en los servicios de la empresa.
- Aumenta el prestigio y proyecta una imagen de profesionalidad.

## ISO 20000: Sistema de Gestión de Servicios de TI

Esta norma ISO garantiza que los servicios gestionados de TI adoptan un enfoque de procesos integrados basados en la mejora continua con el objetivo de satisfacer los requisitos del negocio, bien de la propia organización, o bien de clientes externos.

Ventajas para la empresa:

- Alinear los servicios de TI a las necesidades de negocio.
- Ofrecer una gestión de calidad del servicio de TI.
- Reducir los riesgos asociados a los servicios de TI.

## ISO 22000: Sistema de Gestión Alimentario

Esta norma ISO marca las condiciones que deben cumplirse para asegurar la inocuidad de los alimentos durante todo su ciclo ( desde su elaboración, pasando por el transporte, hasta llegar al consumidor final). Las normas afectan a los procesos productivos, de conservación, almacenaje, etiquetado y transporte de productos alimentarios.

Las principales ventajas de adaptar una empresa a la normativa ISO 22000 son:

- Aumenta la confianza del consumidor sobre los productos de la empresa.
- Mejora la comunicación interna y externa de la empresa.
- Agiliza los procesos ahorrando costos.