



# UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

## CALIDAD EN LOS SERVICIOS

CUADRO COMPARATIVO

DOCENTE: JHOANNA GUADALUPE LEAL LOPEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

8vo cuatrimestre

TAPACHULA, CHIAPAS A 23 de enero del 2025

# Normas iso

# Concepto

Iso 9000

Dedicada a la estandarización de la producción y mediante la aplicación de un método controlado, ISO garantiza la calidad de lo producido, permitiendo además que en diferentes países se emplee un mismo criterio para evaluar dicha calidad

ISO 22000

norma de seguridad en la producción de alimentos que garantiza su adecuada preservación y su no contaminación biológica o química. Siguiendo sus estándares, el consumidor tendría que recibir de manera correcta los alimentos que consume

ISO 31000

Destinada al sistema de gestión de riesgos de las organizaciones desde una perspectiva general: es imposible detallar cómo manejar cada riesgo concreto, pues ello depende en gran medida de la organización particular, pero si es posible diseñar estrategias globales de manejo de riesgos laborales

ISO 28000

Centrada en la cadena de distribución de los productos ya elaborados y estandariza los procedimientos para ello, minimizando los riesgos de la cadena de transporte.

ISO 14000

Dirigida a la gestión ambiental y el cuidado del medio ambiente, es decir, a lograr una producción con el menor impacto ecológico posible

ISO 18000

Dirigida a la gestión ambiental y el cuidado del medio ambiente, es decir, a lograr una producción con el menor impacto ecológico posible

# bibliografía

antología de la materia de calidad en los servicios extraída de la biblioteca en línea de la universidad del sureste campus tapachula