

No. 3

Marzo, 2022

www.altosgroup.com



gestión-QHSE

REVISTA DE ESTRATEGIA Y GESTIÓN 9001/14001/45001/27001/FSSC 22000

Edición dedicada a
FSSC 22000 V.5.1



Un mole como ninguno

Mole Don Pancho, "El Sabor de la Calidad"

10

¿Estás seguro
de estar Seguro?

7

Formando empresas
de Primera

12



Dirección

Ing. Pablo Hernández
direccion@altosgroup.com
Ext 103

Consultoría

Yareli Nava
yarelinava@altosgroup.com
Ext 102

Comercial

Lucero Villalvazo
lucero.comercial@altosgroup.com
Ext 108

Marketing

Luis López
marketing@altosgroup.com
Ext 104

Ventas

ventas@altosgroup.com
Ext 105 y 107

Director Editorial

Ing. Pablo Hernández
direccion@altosgroup.com

Diseño Editorial y Gráfico

Manuel Zepeda
manuel.zepeda@outlook.com

Redacción

Luis Gerardo López Aceves

gestión-QHSE, es un Órgano Informativo de Altos Group. Es una publicación realizada por el Departamento de Dirección y de Mercadotecnia. Editores: Pablo Hernández y Luis Gerardo López Aceves. Oficinas: Ángel Albino Corzo 3011, Tablas de San Agustín, Alc. Gustavo A. Madero, C.P. 07860, CDMX. Teléfono y fax: 01 (55) 1054 0427 / 29. Año 1, número 3. Este número se terminó el 31 de marzo del 2022.

Cualquier comentario o información dirigirse a: direccion@altosgroup.com

Las opiniones expresadas en los artículos son responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente el punto de vista de la empresa. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido por cualquier medio impreso o electrónico, sin previa autorización. Ni Altos Group ni la Revista gestión-QHSE recomiendan o avalan los productos y marcas mencionadas. Si requiere más información sobre las mismas, por favor póngase en contacto.

El gran reto se llama FSSC 22000

Por Ing. Pablo Hernández

Hace solo 3 años, no se vislumbraba dentro de nuestro contexto una problemática adicional de disponibilidad y acceso a los alimentos, consecuencia de la estabilidad económica geopolítica mundial, hoy en día, producto de los embates de la pandemia, se han estresado todos los controles y normatividades en materia alimenticia, justificado por supuesto, por el riesgo inherente a generar nuevos contagios por la falta de higiene y controles sanitarios que ponen en peligro la seguridad alimentaria.

Es muy importante que todas las empresas que son parte del sector agroalimentario tengan claridad sobre el marco de requisitos que opera para ellos, un Esquema FSSC 22000 no aplica para todos los sectores y tampoco un modelo HACCP es suficiente para abrigar y dar cumplimiento a los requisitos actuales.

La gran cadena de alimentos se divide en 4 sectores específicos, en cuyos marcos de normatividad y buenas prácticas tienen una connotación especial y obedecen a diferentes tipos de organismos y vigilancia a nivel global, estos son:

1. Productores Primarios
2. Logística (Cadena de Suministro)
3. Elaboración de alimentos
4. Empaque

Al mismo tiempo, se encuentran en estos sectores organizaciones relevantes, como:

- Avícola
- Alimentos procesados
- Alimentos preparados y refrigerados
- Panificación
- Cárnicos
- Lácteos
- Cereales
- Aceites y grasas, etc.
- Proyectos de Mejora (PM)
- Acciones Correctivas AC (Controles)
- Buena práctica y prevención (BPM).

Es importante mencionar qué, sectores como el de logística y empaque en alimentos, hoy en día tienen el gran compromiso de dar cumplimiento a los nuevos estándares C-TPAT e ISO 28000, marcos

de normatividades que cubren los aspectos de bio-terrorismo y son de carácter obligatorio para empresas que operan con la importación y exportación de alimentos, materias primas y materiales para el sector alimenticio.

Lo anterior es de suma importancia, debido a que la plataforma que debería integrar y articular normatividades y modelos dentro del rubro alimentario debe ser el Esquema FSSC 22000, este modelo es el más importante del mercado, al darnos la posibilidad de integrar cualquier tipo de modelo o normatividad en alimentos, logrando una plataforma compleja e integrada de gestión de inocuidad que cubre cualquier aspecto o requerimiento de clientes y mercados.

Tristemente la historia en materia de sistemas de gestión de inocuidad en México ha caído en un letargo no solo por la pandemia, sino también por la falta de compromiso, cultura y conciencia del concepto de inocuidad. A pesar de que ha quedado en evidencia la relevancia que tiene la alimentación en el ser humano y el vínculo sobre el riesgo que existe en el mal manejo de los alimentos, se integra como un factor de riesgo clave para garantizar la salud humana y el control de emergencias sanitarias.

Por ello, nos hemos esmerado en generar una primera matriz de riesgos que evalúa factores de contextos como Emergencias Sanitarias, Controles de Salud, Bio-terrorismo en el manejo, adquisición, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, donde la mayoría de empresas carecen de esfuerzos y controles estructurados para identificar evaluar y gestionar riesgos de inocuidad, que, de tenerlos permitiría un marco objetivo y preciso de evaluación que logre identificar y evaluar bajo los 3 criterios fundamentales que marca la ISO 31000 en materia de gestión de riesgo e implementar de manera efectiva

Es momento de tomar conciencia de lo ya enmarcado que obligan a una gestión de inocuidad de clase mundial. El tiempo avanza y no podemos permitir que un modelo como la FCC 22000 caiga tristemente en un proceso de prostitución de inocuidad en donde solo importe ostentar un documento de certificación para seguir vendiendo sin importar las consecuencias en la salud humana. ✓



Por Redacción

México adopta una advertencia sobre excesos calóricos en bebidas y alimentos procesados con el fin de combatir la obesidad en la población actual, donde se tomen decisiones conscientes y que, tanto niños como niñas, comprendan la información de lo que consumen. Por ello, se establece un nuevo Etiquetado Frontal Nutricional de los productos, con el objetivo de que el consumidor entienda el contenido nutricional y aporte energético de los alimentos y bebidas procesadas, cumpliendo en materia de etiquetado.

Revisando la historia sobre Políticas Públicas de Salud, desde el 2010 con el Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria¹ se propusieron estrategias para la prevención y control de la obesidad. Con alrededor de 10 años de la puesta en marcha, esta acción no fue efectiva en detener la epidemia.

En 2012, el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), externó su preocupación al considerar la obesidad como pandemia. La Organización Mundial de la Salud (OMS), define una pandemia como la propagación mundial de una nueva enfermedad. Durante el 2014, implementaron la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS)² a todos los alimentos no básicos (bebidas azucaradas, botanas, productos de confitería, pastelillos, etc.) con la finalidad de disminuir su consumo. Para el 2016, la Secretaría de Salud (SSA) emitió emergencia epidemiológica por *diabetes mellitus* y obesidad.

En 2019, se aprueba el proyecto modificación de la NOM-051 en materia de especificaciones generales de etiquetado para alimentos, bebidas no alcohólicas y preenvasados³, la cual declara octágonos negros con margen blanco sobre

su contorno e indicando la leyenda “Exceso de...”, que son señales de alerta sobre los nutrientes en exceso o críticos representando un riesgo en la salud de los consumidores, estos se van a encontrar en la parte frontal del empaque de los productos procesados para mejorar la interpretación de su información nutricional.

En 2012, el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), externó su preocupación al considerar la obesidad como pandemia

La intención de estas políticas públicas es la prevención y educación alimentaria; donde se conoce que a nivel mundial el sobrepeso y la obesidad son las principales epidemias que interactúan con el estilo de vida y ambiente. Es de gran necesidad el compromiso en la educación nutricional, alimentaria y de salud; deberán promoverse por los sectores gubernamentales para que estas cumplan su objetivo en la población.

Referencias

1. Secretaría de Salud. (2022, 2 enero). Acuerdo Nacional Para la Salud Alimentaria, Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad; Recuperado 14 de marzo de 2022, de <https://www.gob.mx/sep/acciones-y-programas/salud-alimentaria-acuerdo-para-la-salud-alimentaria-estrategia-contra-el-sobrepeso-y-la-obesidad>
2. Secretaría de Gobernación. (2014, 22 diciembre). Diario Oficial de la federación. Recuperado 14 de marzo de 2022, de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5376873&fecha=22/12/2014
3. Gobierno de México. MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM 051 SCFI SSA1 2010. Recuperado 14 de marzo de 2022, de <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/manual-de-la-modificacion-a-la-norma-oficial-mexicana-nom-051-scfi-ssa1-2010-272744?state=published>

Contenido Marzo, 2022

- 3 Octágonos ¡Una nueva forma de ver lo que comes!
- 4 ¿Cómo formar un equipo de trabajo que consiga sus objetivos?
- 7 ¿Estás seguro de estar Seguro?
- 9 Capacitación On Line
- 10 Un Mole como ninguno

- 12 Formando empresas de Primera
- 14 Entrevista al licenciado Maximiliano Segura
- 16 Redes Sociales y Normas ISO
- 18 Breve Historia de la ISO



¿Cómo formar un equipo de trabajo que consiga sus objetivos?

Por Lucero Villalvazo

El éxito o el fracaso de un grupo de trabajo no solo depende de sus integrantes. La cultura empresarial, el estilo de liderazgo y el sistema retributivo también influyen en la construcción del equipo perfecto.

Para construir con éxito grupos de trabajo u optimizar el rendimiento de los ya existentes, es preciso considerar ciertos factores: Nunca aplastar a nadie sin importar el lugar jerárquico que ocupe dentro de un organismo, así mismo determinar que los empleados puedan o no trabajar juntos para cumplir un objetivo.



Hay personas que cumplen con sus tareas y cuando acaba la jornada laboral se van a su casa tranquilamente.

La cuestión es que, si dentro de un equipo varía el grado de compromiso, el resultado global final se resentirá, por ejemplo: hay dos personas que cumplen con el mismo rango dentro de la empresa y al término de jornada laboral, uno se va en su horario y deja su tarea inconclusa, el otro se queda a terminar su tarea; ¿Cuál tiene más compromiso?

Cuando hay personas más acomodadas y las que dedican más esfuerzos, perciben que los demás se aprovechan de ello, dejarán de hacerlo. Esto va en detrimento de la dinámica del trabajo en equipo y llega a provocar divisiones entre los compañeros.

Lo habitual es que los miembros del equipo sean seleccionados para representar roles funcionales debido a sus conocimientos y experiencia, sin tener en cuenta si sus rasgos personales le ayudan a trabajar en equipo. Estas características tienen que ver con la denominada inteligencia emocional.

LAS HERRAMIENTAS SOBRE ESQUEMA EN TRABAJOS DE EQUIPO, ES LA INTELIGENCIA EMOCIONAL BASADA EN:

El liderazgo

Sobre todo, tener iniciativa y también capacidad para conseguir motivar al resto de compañeros.

El autoconocimiento

Esto es, percibirse a sí mismo de forma equilibrada: saber los puntos fuertes y débiles.

El autocontrol

Dominar el ego, evitando las ansias de protagonismo.

La empatía

Hay que comprender y conocer a los demás. Saber qué piensan y sienten, percibir sus necesidades.

La cooperación

Sobran individualistas, gente que crea conflictos y que no sepan trabajar en equipo.

Continúa página 6 >>

El liderazgo efectivo en un equipo de trabajo:

El objetivo de un liderazgo eficaz es generar un ambiente idóneo dentro del equipo que haga posible potencializar las competencias profesionales y permita expresar los talentos de cada uno de sus miembros con el fin de alcanzar el rendimiento pretendido.

Un líder efectivo establece metas y consigue influenciar a sus colaboradores para que deseen y trabajen para alcanzar los objetivos. Un buen líder es visionario, ya que es capaz de comprender las situaciones y oportunidades de mejora para la empresa antes de que estas se presenten, es innovador y está a favor del cambio en todo momento.

Para lograr un liderazgo efectivo dentro del equipo de trabajo se deben considerar los siguientes aspectos:

- **Cualidades del líder:** Asertividad, empatía, excelentes habilidades de comunicación, autocontrol, persistencia, confianza en sí mismo y los demás
- **Estilos de liderazgo:** Autoritario, democrático, transformacional
- **Características personales** de los miembros del equipo
- **Contexto** y clima organizacional

El líder permite y anima a los demás a asumir funciones de liderazgo, a través de la creación del ambiente y las oportunidades adecuadas para que lo hagan; por ello, asume la responsabilidad de:

Crear una visión para los seguidores y/o participantes del equipo.

Facilitar y tomar acción para ayudar al equipo en la definición de actividades y metas para avanzar hacia la visión indicada.

Ayudar a los demás a desarrollar el compromiso, las habilidades y conductas que incrementen la productividad.

Si los colaboradores depositan su confianza en el líder, esto se considera buen indicador de la satisfacción en general dentro de una organización. La comunicación efectiva se logra si el líder está dispuesto a:

- Compartir información y ayudar a los miembros a entender la situación actual y estrategia global de la organización.
- Ayudarlos a entender cómo las funciones que realizan contribuyen de manera significativa al logro de los objetivos claves.

Un líder debe estar dispuesto a transmitir de manera clara y precisa la visión y dirección futura de la empresa; por ello existen diversas técnicas para mejorar el funcionamiento, comunicación y liderazgo entre los equipos. Entre ellas se encuentran los programas de entrenamiento para potencializar las competencias y el *Coaching* grupal.

En conclusión, considero que las personas líderes en un equipo de trabajo, deben colaborar de la mano con el departamento de Recursos Humanos y formar un buen equipo para cualquier área. ✓

El éxito de un equipo se sustenta, sobre todo, en dos pilares: tener muy claros los objetivos y realizar una buena selección.

Seguridad alimentaria



¿Estás seguro de estar seguro?

Por Redacción

Términos como: inocuidad y defensa alimentaria han sido palabras clave en un entorno donde la creciente demanda de la industria alimentaria va de la mano con el aumento poblacional, surgiendo un interés masivo en temas donde lo que se consume sea seguro.

La Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés) creó el esquema FSSC 22000 con el objeto de mejorar las prácticas de gestión en seguridad alimentaria durante toda la cadena de suministro, garantizando la integridad e inocuidad del producto desde la materia prima hasta el consumidor final.

La GFSI ve la necesidad de incluir dentro del esquema FSSC un Plan de Defensa Alimentaria, que consiste en reducir la contaminación intencional causada por agentes biológicos, que son detonados por actos criminales premeditados a provocar daños a los alimentos. En el plan se deben identificar medidas preventivas (Análisis de Vulnerabilidad) para reducir riesgos de manipulación malintencionada, adulteración de los

productos alimenticios, así como acciones maliciosas o terroristas durante toda la cadena de suministro de los alimentos.

Un ejemplo de esto, son las acciones que tomó Estados Unidos al detectar vulnerabilidades a nivel biológico detonando la Ley de Seguridad de la Salud Pública, Preparación y Respuesta contra el Bioterrorismo (Ley Contra el Bioterrorismo) mejorando su habilidad de prevención y respuesta ante estos ataques terroristas.

Esta medida permitió una prevención y respuesta con cada importador a través de un registro de padrón de exportadores manejado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés); el cual consiste en realizar un registro que es completado por los propietarios o agentes. Posteriormente, se debe enviar un aviso electrónico por la FDA antes de que ingresen al territorio estadounidense y así determinar el origen de los productos y de como se fabrican/procesan/almacenan, al igual

que conocer a los propietarios, marcas y nombres, por último, quién es el agente encargado en los Estados Unidos.

Por otro lado, México cuenta con dos agencias principales que son las encargadas de la Inocuidad de los Alimentos frescos y procesados; las cuales son la Secretaría de Salud (SSA) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Ambas realizaron modificaciones a la Ley Federal de Sanidad para especificar que los alimentos dirigidos al consumidor contengan el nivel mínimo de riesgos de contaminación.

Las Normas Oficiales Mexicanas controlan la inocuidad de los alimentos. Al contar con certificaciones a nivel internacional se brinda un mayor estándar de Seguridad Alimentaria armonizada y aceptada, mediante integración de metodologías, principios y aplicaciones, por lo que el resultado en las empresas es incrementar la competitividad del país ante el mercado internacional y asegurar la inocuidad de los alimentos a los clientes. ✓



ALTOS GROUP

Capacítate con nosotros

Cursos en línea

- CONSULTOR + AUDITOR TRINORMA
- ISO 9001:2015
- G. RIESGOS TRINORMA
- AUDITOR INTERNO TRINORMA
- DIPLOMADO 6 SIGMA
- FSSC 22000

Ponte en contacto

lucero.comercial@altosgroup.com
Tel: 1054-0427 1054-0429

La capacitación **Online**

"El tamaño del mercado de e-Learning, valorado en alrededor de USD 190 mil millones en 2018, crecerá a una tasa compuesta anual del 7% de 2019 a 2025."

01 **Según el análisis industrial**
de gminsights.com publicado en el 2018 (antes de la crisis más grande de nuestros tiempos) el panorama para el mundo digital de la educación, capacitación y aprendizaje resultaba muy alentador.

02 **Luego llegó la crisis**
que forzó al mundo entero a digitalizar cualquier tipo de educación, abriendo así, por la fuerza, un mercado que se convirtió en voraz y hasta peligroso.

03 **En materia de normatividad ISO,**
esto ha sido completamente palpable con una oferta en el mercado superior a las 10,000 unidades de negocio que ofrecen capacitaciones online a precios irrisorios y no ha quedado ahí, al día de hoy ya hay polémicas por prácticas de competencia desleal e incluso plagio y atentados contra los derechos de autor.

04 **Sin embargo los ahorros de tiempo,**
tanto para el ofertante como para el consumidor, e incluso el ahorro de capital resultan en extremo convenientes hasta para las organizaciones que aún se mantienen de pie..

05 **La preguntas a resolver son:**
si la capacitación es vital para la subsistencia de cualquier empresa en esta nueva época ¿Son los cursos vitales la solución? ¿hay que pugnar por romper el paradigma de la capacitación en la industria? Tú tienes la respuesta y ALTOS, la solución.

06 **No nos dejemos llevar,**
por el sentimiento libertad que nos ofrece la luz al final del túnel dela pandemia, hoy quizá estemos agotados de aprender en línea sin embargo, este mercado llegó para quedarse y solo los más capaces podrán dominarlo.



Un mole como ninguno

Por Redacción

Moles Don Pancho una Familia con Sabor a Calidad

“Es un hecho que a medida que las nuevas generaciones se interesan más por saber qué es lo que comen, los SG y las ISO cobrarán más importancia, en la medida que las empresas cuenten con alguna certificación y puedan brindar seguridad en los alimentos que ofrecen al público”

Víctor Castro García †

Uno de los platillos más representativos de nuestro país es sin duda EL MOLE y Mole don Pancho sabe de esto, al nivel que se ha convertido en la casa del “sabor de la calidad”

Pero, ¿Cómo lo lograron?

Entrevistamos a Karen Gabriela Hernández Buendía, coordinadora de Aseguramiento de Calidad y esto es lo que nos platicó:

En la implementación del Sistema de Gestión de la Inocuidad tuvimos una experiencia positiva; la cual nos ha permitido desarrollar y poner en práctica nuestros conocimientos y habilidades, haciendo más sólida la conjunción como empresa.

Por otro lado, agradezco la oportunidad y confianza para liderar este proyecto.

Durante este proceso pudimos ver distintos cambios, el más significativo fue la inclusión de toda la organización en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA). Se crearon 4 comités: directivo, inocuidad, operativo y de proveedores, los cuales, con sus conocimientos y experiencia fortalecen el sistema.

Además, comentó; todo cambio en la cultura organizacional representa un obstáculo, sin embargo, comprometidos, con responsabilidad y trabajo en equipo lo hemos afrontado y superado.

Mole Don Pancho logró la certificación antes de la pandemia, y le preguntamos a Karen; ¿Cómo les ayudó la aplicación del Sistema?

La aplicación de los conocimientos adquiridos por los integrantes de la organización en las capacitaciones impartidas en temas de inocuidad, seguridad e higiene, han aportado de manera significativa, ya que reforzaron las medidas de control durante esta contingencia.

Una Certificación de este nivel no es un tema sencillo, requiere compromiso, liderazgo y un arduo esfuerzo de todas las personas involucradas.

En esta industria se observa como una gran cantidad de organizaciones buscan esta meta, sin embargo, diversos factores no les permiten tener el certificado en sus manos, no es únicamente el documento, es lo que representa, es cosechar los resultados del trabajo en equipo. Prueba de ello, es el personal de Mole Don Pancho, quienes desde el inicio del proceso de implementación y en todos los niveles de la organización, han hecho gala de grandes aptitudes, un personal con gran compromiso, una dirección permeada de liderazgo.

Esta no es solo una certificación más, esta es la **certificación** que pone en el lugar que se merece a la organización, una empresa sostenida por su gente, no merece sino reconocimiento internacional por su cumplimiento y su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. ✓



Karen Gabriela Hernández Buendía
Coordinadora de Aseguramiento de Calidad

Mole Don Pancho, ¡Felicidades!

Formando empresas de primera

Por Redacción

¿Qué son los Objetivos de Desarrollo Sostenible?

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), también conocidos como Objetivos Globales, fueron adoptados por las Naciones Unidas en 2015 como un llamado universal a la acción para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que para el 2030 todas las personas disfruten de paz y prosperidad.

Los 17 ODS están integrados: reconocen que la acción en un área afectará los resultados en otras y que el desarrollo debe equilibrar la sostenibilidad social, económica y ambiental.

Los países se han comprometido a priorizar el progreso de los más rezagados. Los ODS están diseñados para acabar con la pobreza, el hambre, el sida y la discriminación contra mujeres y niñas.

FUENTE: <https://www.undp.org/es>

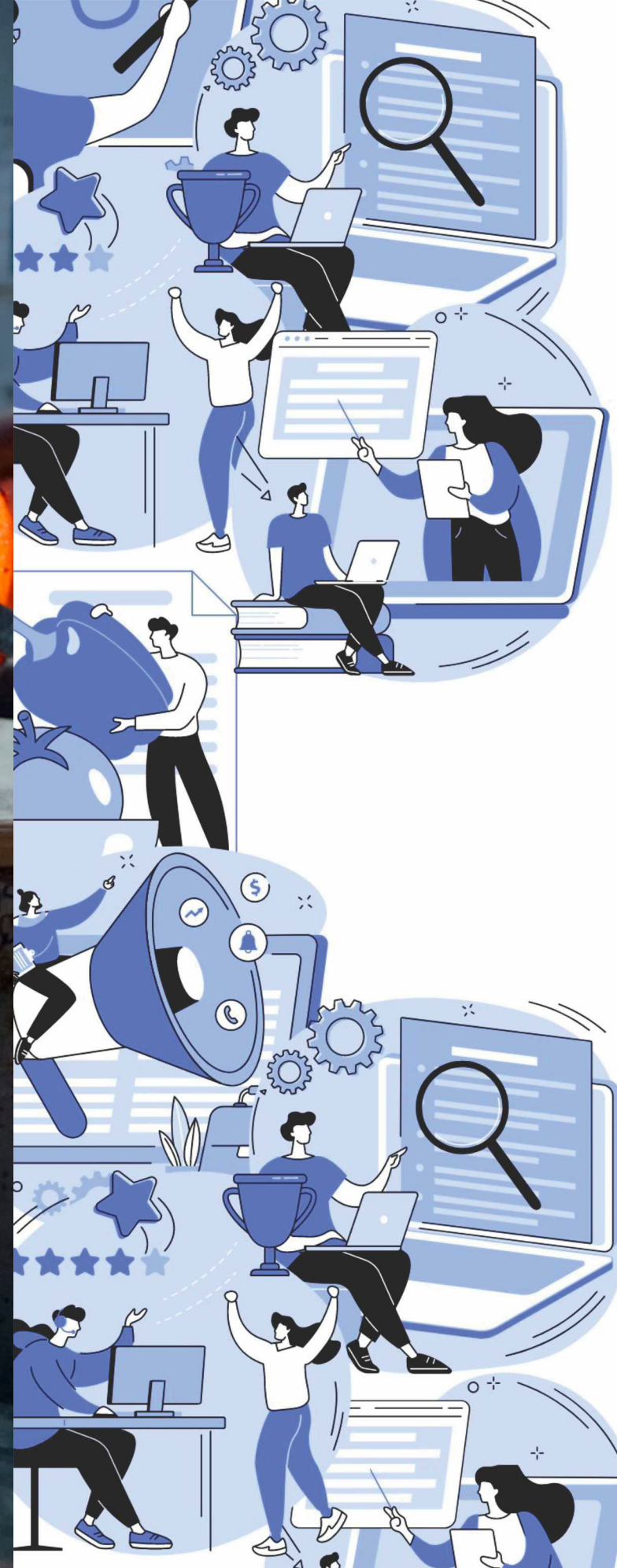
¿Cuántos nuevos retos tendremos que afrontar en esta nueva época?

“Vivimos un momento histórico” se nos ha dicho hasta el cansancio, las noticias se llenan de eventos mundiales sin precedentes y que marcarán un antes y un después, las bolsas de valores, las cadenas de suministro, las monedas físicas y digitales, todo está cambiando de un día a otro, los avances tecnológicos ya no son espaciados en el tiempo, el frenesí del cambio nos domina hoy mientras corremos una carrera contra reloj por salvar nuestro medio ambiente.

Sin embargo, no todas las empresas cuentan con un Sistema de Gestión Ambiental que contribuya con Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la razón principal es la falta de capacitación y formación. Pero no todo son malas noticias.

TOYOTA ha requerido a todos sus proveedores la implementación de un sistema como el que se menciona, y aquí es donde la frase de “un granito de arena” toma sentido, pues el ingeniero Tláloc Sánchez egresado de ALTOS GROUP y Director en TSTM (proveedor de aluminio fundido de TOYOTA) ha sido consciente de todas estas problemáticas y sobre todo que, en nuestro país, existe el talento para darle solución a todo ello. Es por eso que en dos ocasiones ha contratado los servicios de Capacitación de ALTOS GROUP para su empresa, ha formado a su personal en la Norma ISO 9001:2015 e ISO14001:2015 como Auditores Internos, se ha hecho una capacitación presencial y otra en línea respectivamente con resultados y beneficios palpables. ✓

Es un momento histórico, es verdad, pero también es el momento de protagonizar la historia.



CURSOS EMPRESAS

Contrata nuestro servicio especial de "Cursos para Empresas" tu eliges la modalidad y el horario

Cursos disponibles:

- ISO 9001:2015
- TRINORMA
- IATF 16949
- 6 SIGMA BLACK BELT
- HSE BINORMA
- G. RIESGOS
- FSSC 22000

Cotiza al correo lucero.comercial@altosgroup.com

La Calidad Tú la Haces



Ingeniero Maximiliano Segura Encargado de Calidad

Por Redacción

Altos Group ha destacado siempre por entregar valor agregado en nuestros programas de capacitación. Nuestros alumnos, luego de obtener la certificación, logran escalar puestos en sus empresas o encuentran un trabajo mejor al que estaban buscando.

Este es el caso del licenciado Maximiliano Segura Berrones, quien nos compartió en entrevista sobre su experiencia capacitándose en tres cursos (ISO 9001, ISO 14001 y 6 SIGMA) la cual ha sido muy grata, "desde el momento en que envías un mensaje para solicitar información, hasta el momento en que te entregan la certificación, todo el equipo es muy amable".

Cuando Max (cómo pidió que lo llamemos) conoció ALTOS GROUP trabajaba en el área de seguridad e higiene, razón por lo cual, inició su capacitación con el Curso Avanzado ISO 14001, seguido de ISO 9001, que lo llevó a tener a cargo el área de calidad de la empresa.

"Una de las cosas que más me gusta de tomar cursos con ustedes es que los ponentes son muy capaces, la profesionalidad con la que cuentan para plantear, exponer y aclarar dudas me encanta, todo muy bien explicado".

El licenciado Segura es uno de nuestros casos de éxito, gracias a su iniciativa y empeño al tomar cursos en ALTOS GROUP, obtiene resultados gratificantes en su vida profesional.

"Gracias a ALTOS encontré trabajo. La carrera universitaria no es suficiente, la mayoría de las empresas piden una Certificación para aspirar a un puesto, y por eso decidí tomar estos cursos".

Tomarlos en ALTOS GROUP impactó de forma positiva la vida profesional de Max, al grado que pese a la pandemia pudo encontrar el trabajo que tanto deseaba.

Con respecto a la opinión del licenciado Segura sobre ALTOS GROUP, nos podemos dar cuenta que ¡no importa la situación por la que esté atravesando el mundo, siempre es sensato el seguir capacitándose, actualizándose y buscar soluciones para mejorar!

Y finalizó: "Sin dudar lo recomiendo ALTOS GROUP a estudiantes y graduados con poca experiencia laboral, profesionales de larga carrera, y a quien desee de verdad crecer profesionalmente".

Para ALTOS GROUP es un placer tener a cursantes como Max Segura Berrones, comprometidos con el trabajo y enriquecimiento constante de información.



VUELVEN LOS CURSOS PRESENCIALES

La capacitación que ya conoces vuelve en formato presencial, después de dos años de pandemia llegó la hora de volver a abrir nuestras puertas. ¡Te esperamos!



PROXIMAMENTE



SEDE
CDMX



CURSO
DIPLOMADO 6 SIGMA

A partir de junio 2022

RESERVA

Tel: 1054-0427 1054-0429 | E-Mail: lucero.comercial@alttosgroup.com

Redes sociales y Normas ISO

Por Luis López



Llegando a este punto vamos a descansar un poco del tema central de este tomo, FSSC 22000, y vamos a hablar de Calidad en un enfoque en el que quizá no te has tomado el tiempo de reflexionar.

Las Normas ISO su aplicación y uso, tradicionalmente, han sido en el área de la industria, ingenierías y en un ramo empresarial a niveles muy altos y de carácter internacional, pero ¿y si aplicamos los principios de la norma ISO 9001 a la administración y manejo de algo muy distinto y lejano a lo tradicional las redes sociales?, por ejemplo:

Actualmente, es una necesidad imperante para todas las empresas el encontrarse y hacerse un lugar en la basta internet, esto trae como beneficio un alcance mayor, visibilidad y una imagen para la organización que le permite expandir sus horizontes.

Sin embargo, aún con todos los programas de capacitación y formación encuentro la oportunidad de lograr resultados en esta área si se logra empatar la norma ISO 9001 con la Gestión de Redes Sociales.

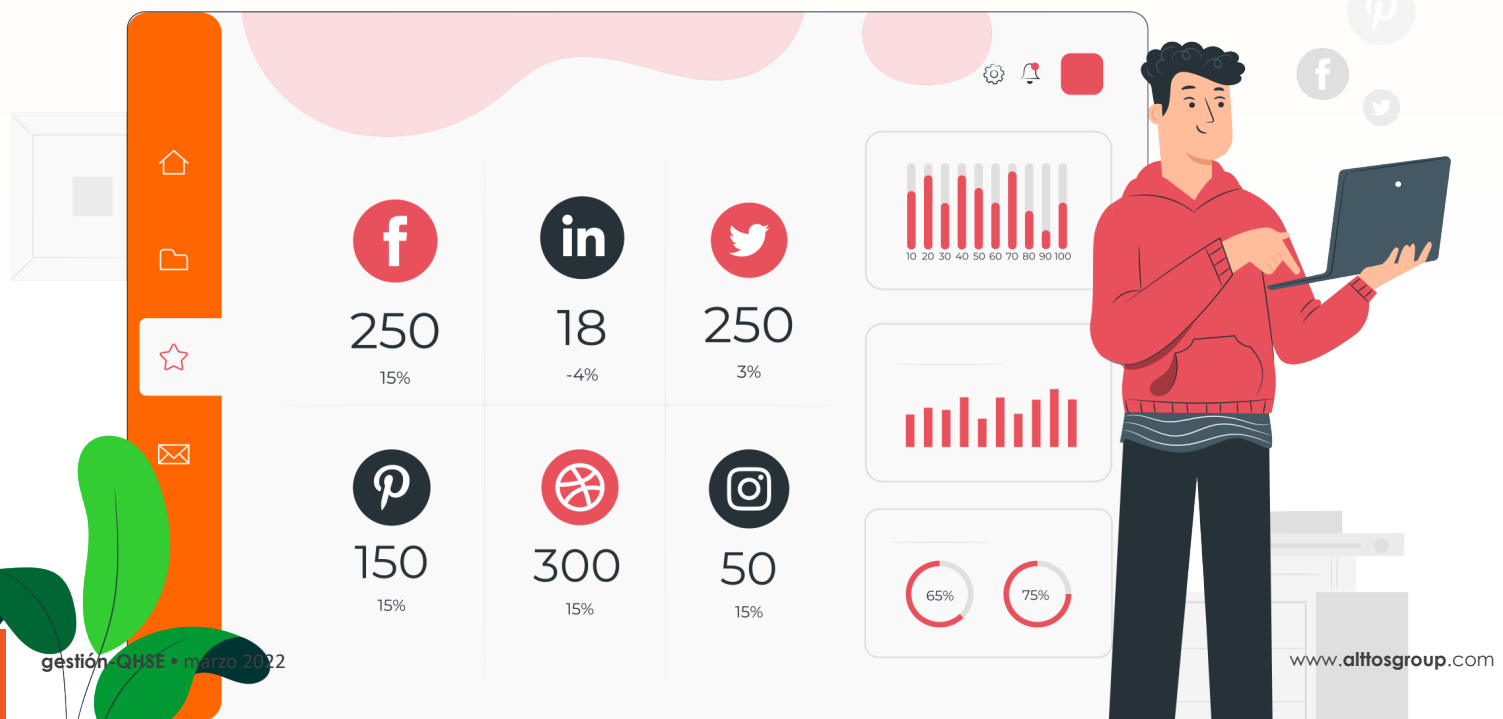
El cumplimiento a los requerimientos del cliente en la manufactura de algún producto trae como consecuencia su fidelidad, basados en esta premisa, si quieres lograr fidelidad en tus seguidores has de entregarles publicaciones y contenidos de alta calidad de acuerdo con las características mismas de tu público, es así que una imagen, video, infografía o cualquier contenido se convierte directamente en un producto que si bien le llegará sin costo a tu público, va a impactar directamente en tus objetivos al gestionar cualquier red social. Cuando estudias la norma, te das cuenta que los puntos del 1 al 10 caen "como anillo al dedo" para aquellos que nos dedicamos a la Gestión de Redes Sociales, por ejemplo:

El punto cuatro de la norma: "Contexto de la Organización" es vital para el *Community Manager*, que si no tiene la correcta comprensión de la organización, necesidades y expectativas de las partes interesadas no podrá lograr publicaciones que cumplan con sus objetivos y si a esto le sumas los últimos dos considerandos de este punto "Determinación del alcance del Sistema de Gestión de la Calidad y Sistema de Gestión de la Calidad y sus Procesos" puedes lograr la estructura más robusta existente en la materia.

Un *Community Manager* cercado en ISO 9001-2015 deja de ser un simple administrador y se convierte en un elemento de calidad en la comunicación. ✓



¡GRACIAS!
por su preferencia



BREVE HISTORIA DE LA ISO

EL INICIO

En Londres, en 1946, 65 delegados de 25 países se reúnen para discutir el futuro de la Normalización Internacional. En 1947, ISO nace oficialmente con 67 comités técnicos (grupos de expertos que se enfocan en un tema específico).



PRIMER ESTANDAR

En 1951, se publica la primera norma ISO (llamada Recomendaciones en ese momento), ISO/R 1:1951 Temperatura de referencia estándar para mediciones de longitud industrial. Desde entonces, el estándar se ha actualizado varias veces y ahora es ISO 1:2016 Especificaciones geométricas de productos (GPS): temperatura de referencia estándar para especificaciones geométricas de productos.



NACE ISO 14000

En 1996, ISO lanza su estándar de sistema de gestión ambiental, ISO 14001. El estándar proporciona herramientas para empresas y organizaciones para ayudarlas a identificar y controlar su impacto ambiental.



ALTOS GROUP

Nace en México ALTOS GROUP como una casa consultora en Normatividad ISO que llevaría, hasta la fecha de hoy a la Certificación de Organizaciones en todo México y a la formación de miles de expertos y expertas en Normas ISO, Liderazgo y 6 sigma.



DECLARACIÓN DE LONDRES

Lanzada en la Asamblea General de ISO, la Declaración de Londres es un impulso de ISO para transformar el enfoque de la acción climática y avanzar en el trabajo internacional para alcanzar los objetivos de cero emisiones netas.



FUENTE: www.iso.org/about-us.html

NORMAS ISO que impartimos

ISO 9001:2015

ISO 45001:2018

AS-9100 Aeroespacial

FSSC 22000 V5.1

ISO 14001:2015

ISO 27001:2013

ISO 37001:2016

ISO 28001:2007

ISO 50001:2018

Filosofías y Modelos de Gestión

6 Sigma

Lean Manufacturing

Balanced Scorecard

CES-ISO

Liderazgo



9001:2015



ISO 45001:2018



27001
Certified



14001:2015

