

POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Promover la satisfacción del Cliente, a través de la provisión de productos y servicios, que se adecuen a los requisitos previamente acordados de Inocuidad alimentaria
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables a inocuidad alimentaria
- Destinar las utilidades necesarias, que posibiliten contar con la tecnología adecuada para la obtención de productos acordes a los requerimientos, actuando en consonancia con la legislación vigente.
- Generar la participación activa de todo el personal, con el fin de que se sientan dignos del trabajo que desarrollan.
- Desarrollar las competencias de todos los colaboradores, de modo tal de asegurar desempeño y eficacia del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Capacitar a toda la organización para que pueda trabajar consistentemente bajo los lineamientos de las Buenas Prácticas de Manufactura, con el fin de garantizar la inocuidad de los productos.
- Asignar los recursos necesarios para definir, planificar, ejecutar y monitorear los objetivos de Inocuidad Alimentaria
- Promover la mejora continua del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, desarrollando las acciones pertinentes de evaluación y análisis.
- Comunicar de forma efectiva los requisitos de Inocuidad Alimentaria a todas las partes interesadas y colaboradores de la organización.
- Coordinar los emprendimientos, en la senda de conservar y mejorar el medio ambiente a través de un sistema de constante evolución, acorde a las exigencias actuales de convivencia y seguridad.



Federico Holste
Director Ejecutivo