

Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria

En nuestra organización, nos comprometemos a garantizar la calidad y la inocuidad de los productos que ofrecemos, alineándonos con los más altos estándares de gestión y los requerimientos de nuestros clientes.

Para ello, nos enfocamos en los siguientes principios fundamentales:

Satisfacción del cliente

Garantizamos productos y servicios que cumplan con los requisitos acordados, asegurando la confianza y satisfacción de nuestros clientes mediante el cumplimiento de los más altos estándares de inocuidad alimentaria.

Cumplimiento normativo

Adherimos estrictamente a todas las leyes, regulaciones y normativas aplicables en materia de inocuidad alimentaria, asegurando que nuestras operaciones sean plenamente conformes con las disposiciones legales.

Inversión en tecnología y recursos

Asignamos los recursos y utilidades necesarias para el mejoramiento y modernización de nuestros equipos, garantizando que nuestros productos cumplan con los requerimientos de calidad e inocuidad bajo un enfoque sostenible y responsable.

Participación activa del personal

Promovemos un entorno laboral en el que todos los colaboradores se sientan valorados y comprometidos con el logro de los objetivos organizacionales, incentivando su participación activa en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Desarrollo de competencias

Fomentamos el crecimiento profesional y técnico de nuestros colaboradores a través de programas de formación continua, asegurando su competencia para desempeñarse eficazmente en sus funciones.

Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Capacitamos a todos nuestros colaboradores y directivos para trabajar consistentemente bajo los lineamientos de las BPM, garantizando la fabricación de productos seguros y de calidad.

Gestión de objetivos

Definimos, planificamos, ejecutamos y supervisamos los objetivos estratégicos en inocuidad alimentaria, asegurando que todos los procesos estén alineados con nuestra visión organizacional.

Mejora continua

Promovemos un enfoque de mejora continua mediante la evaluación y análisis de nuestro Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, implementando acciones correctivas y preventivas que potencien la eficacia del sistema.

Comunicación efectiva

Garantizamos una comunicación clara y transparente sobre los requisitos de inocuidad con todas las partes interesadas, fortaleciendo la colaboración y la comprensión en todos los niveles.

Compromiso con la sostenibilidad

Integramos acciones que protejan el medio ambiente y fomenten la sostenibilidad, asegurando que nuestras operaciones sean responsables y contribuyan al bienestar de las generaciones futuras.



Fedrico Holste
Director Ejecutivo