

	<b>MANUAL DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<b>PDCIA – 5.2.1</b> Revisión: I
	<b>POLÍTICA DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Página 1 de 1

Rebozados Gluten Free La Plata SAS adopto como herramienta estratégica de gestión de su organización un Sistema de Gestión Integrado, con la participación de todo su personal. Con el fin de promover la excelencia en la Gestión de Calidad y la Gestión de la Inocuidad de los alimentos, se compromete a:

1. Mantener y mejorar el Sistema de Gestión de la Calidad y de Inocuidad alimentaria de la empresa de manera adecuada, buscando maximizar la satisfacción de los destinatarios del servicio.
2. Desarrollar procesos en la organización buscando la mejora continua.
3. Promover el trabajo en equipo y el crecimiento profesional dentro de la organización.
4. Velar por el cumplimiento de los requisitos determinados por la organización y los legales reglamentarios,
5. Tener como marco rector para la producción lo establecido por el Código Alimentario Argentino; en particular en el Artículo 1383 (Resolución Conjunta SPRel N° 131/2011 y SAGyP N° 414/2011).
6. Respetar los acuerdos comerciales determinados por los clientes en relación con la producción y comercialización de los alimentos.
7. Desarrollo sostenido de Rebozados Gluten Free La Plata SAS buscando el crecimiento de la organización.
8. Mantener un plan de capacitación del personal para el desarrollo profesional, de modo tal que se pueda asegurar que cuenta con las competencias adecuadas relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
9. Concientizar la importancia en prevención de riesgos y seguridad laboral.
10. Minimizar el impacto ambiental en la generación de residuos.
11. Mantener eficaces canales de comunicación con las partes interesadas.