

	MANUAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
	POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA		
	COD: FDF-MAN-SG-2-F1	VERSIÓN: 01	01/02/2023
			PÁGINA 1 de 1

La unidad de negocio de **FRESCO CONGELADO DE GRUPO DEGFER CIA. LTDA.** Es una empresa que procesa y comercializa productos del mar y de la acuicultura de acuerdo con estándares internacionales, siguiendo una sistemática de mejora continua de sus procesos y actividades, para ello ha definido y puesto en marcha los siguientes compromisos:

-Cumplir con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria de los clientes, para lograr su plena satisfacción y garantizar la inocuidad de los productos, identificando sus necesidades y expectativas fundamentales.

-Asignar recursos necesarios para establecer y mantener vigente en la empresa el sistema de calidad y seguridad alimentaria.

-Formar, capacitar y sensibilizar a nuestro talento humano para crear un entorno favorable e impulsar el desarrollo y la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos que produce la empresa.

-Colaborar con los proveedores y clientes para crear relaciones basadas en la confianza y aportación recíproca, fomentando su implicación en la inocuidad, calidad, legalidad y autenticidad.

-Establecer y revisar periódicamente la planificación y objetivos del sistema de gestión en base a indicadores, obteniendo información cuantificable, que contribuya a poner en marcha actuaciones que mejoren nuestros productos en la calidad, seguridad, legalidad y autenticidad, los servicios, conservación de los recursos, previniendo la contaminación y protección del medio ambiente.



SRA. LUCÍA DEL PILAR FERNÁNDEZ AVELLANEDA
GERENTE GENERAL DEL GRUPO DEGFER CIA LTDA