

	TECNOLAC, S.A.		Código de SIGD	
			AD21.2804/19	
	SEGURIDAD ALIMENTARIA		Edición:	01

## POLITICA

Estamos comprometidos a satisfacer las expectativas de nuestros clientes, fabricando y comercializando productos lácteos que cumplan con las especificaciones de calidad establecidas por ellos; mediante un sistema integrado de gestión de la calidad total que cumpla con las leyes, reglamentos, normativas, requisitos internos y externos aplicables al sector lácteo; para implementar, mantener y verificar un estándar de operación enfocado en la inocuidad y seguridad, el cual se someterá a la mejora continua en la búsqueda permanente de garantizar la inocuidad y seguridad de todos los procesos, logrando con ello, crear y mantener una relación de confianza con todos nuestros clientes, basados en la transparencia, excelencia y estandarización de todos los productos elaborados y comercializados.

## OBJETIVOS

- Determinar, comprender y cumplir con los requisitos del cliente, legales y reglamentarios aplicables en los procesos de la organización.
- Integrar los requisitos del sistema de gestión de la calidad total en los procesos de la organización.
- Determinar y proporcionar los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento y mejora continua del sistema integrado de gestión de la calidad total.
- Determinar, proporcionar y capacitar a las personas necesarias para la implementación eficaz del sistema integrado de gestión de la calidad total y para la operación y control de los procesos.
- Determinar, crear, proporcionar y mantener los procesos documentados para garantizar el estándar de operación.

	TECNOLAC, S.A.		Código de SIGD	
			AD21.2804/19	
	SEGURIDAD ALIMENTARIA		Edición:	01

- Identificar, evaluar y controlar los riesgos y peligros inherentes a los procesos, mediante el análisis de riesgos de los procesos y las aplicaciones de los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
- Determinar, proporcionar y mantener la infraestructura necesaria para la operación de los procesos y lograr la conformidad de los productos y servicios.
- Determinar, proporcionar y mantener el ambiente necesario para la operación de los procesos y lograr la conformidad de los productos y servicios.
- Establecer indicadores y medir la gestión de los procesos y del sistema integrado de gestión de la calidad total.
- Realizar de forma permanente auditorías internas y aprobación a proveedores, para garantizar y fortalecer el cumplimiento del estándar por procesos y la utilización de materias primas e insumos adecuados para la fabricación de nuestros productos lácteos.
- Medir las apreciaciones de los colaboradores de Agrosania relacionados con el liderazgo, comunicación, trabajo en equipo, por medio de encuestas de clima laboral, sirviendo como base para introducir cambios necesarios que consoliden la cultura de la organización.
- Promover una comunicación fluida y pronta de sus colaboradores lo cual permite conocer las carencias y necesidades con respecto a la inocuidad y calidad y de esa forma conocer las oportunidades de mejora.
- Crear, comunicar y promover la “**Cultura Empresarial de TECNOLAC, S.A.**” que permita establecer formas de actuar, de sentir y de pensar que se comparten entre los miembros de la organización y que son los que identifican a la empresa ante los clientes, proveedores y todos los que conocen de su existencia. Sus normas, sus valores, sus hábitos para diferenciarnos con respecto a empresas del mismo sector lácteo.