



POLITICA DE INOCUIDAD

CÓDIGO ATA-CAL-POL	REVISIÓN	PÁGINAS 1/2	VIGENCIA 2003	PROX. REVISIÓN Febrero 2027
-----------------------	----------	----------------	------------------	--------------------------------

La misión de Alta Tecnología Alimentaria S.A. consiste en brindar servicios de Alimentación institucional y Hotelería con los **más altos estándares de calidad**, garantizando una particular atención a la salud, bienestar y calidad de vida de sus clientes.

En Alta Tecnología Alimentaria S.A. reconocemos que la **inocuidad alimentaria** es un requisito esencial para proteger la salud de nuestros consumidores y garantizar la confianza de nuestros clientes.

Asumimos la responsabilidad de garantizar que todos los alimentos producidos y distribuidos por nuestra organización sean **seguros e inocuos** para nuestros comensales, por lo que basamos todos nuestros procesos en el **cumplimiento de las reglamentaciones vigentes** bajo un sistema de gestión fundamentado en la aplicación de los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), conforme a los lineamientos de la **Norma IRAM 323:2010**. Trabajamos bajo el principio de la **mejora continua**, evaluando permanentemente nuestros procesos, procedimientos y prácticas de la inocuidad alimentaria, por ello la **capacitación permanente** es prioridad en la Compañía.

Todos nuestros esfuerzos apuntan a la **plena satisfacción de nuestros clientes**, garantizando que nuestros servicios cumplan con los **más altos estándares de calidad y seguridad**.

Nuestros compromisos:

- **Salud y bienestar de los consumidores**
La inocuidad de los alimentos es el eje central de nuestra gestión. Nos aseguramos de que todos los productos elaborados sean inocuos y seguros, cumpliendo con los más altos estándares de calidad, trabajando según reglamentaciones legales vigentes a través de la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en Buenas prácticas de Manufactura y herramientas del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- **Prevención de riesgos mediante HACCP**
Identificamos, evaluamos y controlamos los peligros físicos, químicos y biológicos en cada etapa:
Selección, control y desarrollo de proveedores.
Recepción, almacenamiento y manipulación de materias primas.
Procesos de producción y envasado en planta.
Transporte y entrega de alimentos en puntos de servicio, incluidos sitios remotos.
- **Cumplimiento normativo y contractual**
Cumplimos estrictamente con la legislación alimentaria vigente, las normativas regulatorias nacionales y municipales, así como con los requisitos específicos de nuestros clientes y organismos de control. Asimismo, nuestro equipo está siempre monitoreando las tendencias más vigentes y actuales de inocuidad alimentaria a nivel internacional.
- **Nuestros Recursos Humanos**
Buscamos el bienestar y desarrollo de las personas que integran la compañía, a través de la participación y capacitación permanente.
- **Mejora continua**
Revisamos y evaluamos periódicamente nuestro sistema de gestión a través de auditorías internas, seguimiento de indicadores de desempeño y revisiones por la Dirección, para asegurar su eficacia y mejora continua.



POLITICA DE INOCUIDAD

CÓDIGO	REVISIÓN	PÁGINAS	VIGENCIA	PROX. REVISIÓN
ATA-CAL-POL		2/2	2003	Febrero 2027

- Liderazgo y compromiso de la Dirección**

La Dirección de Alta Tecnología Alimentaria S.A. garantiza los Recursos Humanos, técnicos y financieros necesarios para mantener y mejorar el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, liderando con el ejemplo y asegurando el cumplimiento de este.

Declaración final:

Con esta política, en Alta Tecnología Alimentaria S.A. **reafirmamos nuestro compromiso** de garantizar que cada alimento elaborado y entregado sea **seguro e inocuo**, consolidando la **confianza** de nuestros clientes y **protegiendo la salud** de todos los consumidores.

Aseguramos que nuestra política de inocuidad sea comprendida, aplicada y mantenida por todos los integrantes de la empresa para mantener y mejorar nuestro sistema de gestión.



FELIPE CARLOS SOLA
PRESIDENTE

BITACORA DE CAMBIOS

Nº	FECHA	REVISION	DESCRIPCION DE CAMBIOS Y/O MODIFICACIONES
1	04/07/2007	002	Se agrega reglamentación vigente
2	15/04/2011	003	Se agrega Sistema de Gestión fundamentado
3	09/05/2018	004	RRHH
4	26/02/2025	005	Formato actual. Se agrega declaración final. Se cambia fecha de Próxima Revisión