



## **POLÍTICA DE CALIDAD**

La empresa COPROHNIJAR S.C.A. fue constituida en 1986 a través de la unión de pequeños empresarios dedicados a la comercialización de productos hortofrutícolas. Esta unión se llevó a cabo con el fin de unificar esfuerzos y de dar al cliente un mayor y mejor servicio. A lo largo de los años la empresa se ha ido adaptando a los cambios impuestos por la sociedad.

Desde el comienzo el objetivo primordial de COPROHNIJAR S.C.A. ha sido el de satisfacer plenamente al cliente, entendiendo por tal a todas las personas con dependencia interna o externa a la empresa. Para ello Coprohnijar trata de ofrecer a sus clientes unos productos que presenten la máxima calidad y unas garantías absolutas de sanidad para el consumidor, para lo que se realiza un seguimiento controlado de la producción desde mucho antes de la plantación.

Coprohnijar se compromete a cumplir con los requisitos tanto legales como reglamentarios aplicables a sus actividades, a cumplir con las necesidades y expectativas de los clientes, así como a prestar atención a las especificaciones de cada uno de ellos, manteniendo en todo caso una correcta ética profesional.

A través del Sistema de Calidad, COPROHNIJAR S.C.A. quiere hacer firme su compromiso de mejora e innovación continua y que esto no sólo sea una declaración de intenciones, sino su compromiso firme de llevarlo a cabo. Para ello se compromete a realizar el seguimiento, la medición y el análisis de los procesos y a implementar las acciones necesarias para alcanzar los resultados planificados y la mejora continua de estos procesos sin que esto suponga en ningún momento deterioro alguno del medio ambiente.

Serán sometidos a análisis y evaluado su cumplimiento al menos con periodicidad trimestral. Dicha tarea será completada por la Comisión de Calidad y las conclusiones extraídas serán elevadas a la gerencia.

Esta mejora e innovación continuada debe ir enfocada por las siguientes vías:

1.- Mejorar la atención que se le ofrece al cliente externo mediante un trato personalizado e intentando cumplir con el objetivo de satisfacción al cliente.

2.- Dotar de una formación adecuada a cada una de las personas que ocupan un puesto en COPROHNIJAR. De esta forma quedarán perfectamente definidas sus funciones y competencias, así como difundir las normas higiénicas para los empleados y vigilar su cumplimiento.



3.- Adaptarnos día a día a las necesidades del mercado, ofreciendo productos que satisfagan las exigencias de nuestros clientes. Esta adecuación puede ir enfocada a la mejora tecnológica de nuestros sistemas de elaboración, mejora en los procesos de manipulado, mejora de nuestro sistema de recepción/ carga, etc.

4.- Fomentar un buen ambiente laboral, involucrando a cada una de las personas que integran la empresa en los objetivos generales, haciéndolos partícipes. De este modo se creará una buena comunicación en todas direcciones, facilitando la consecución de los objetivos.

5.- Tratar de dar la mayor transparencia a nuestro Sistema General de Calidad (SGC), mejorando así la confianza de compradores y agricultores.

6.- Dotar a todo el personal que lo requiera, según el puesto, de una enseñanza teórica para el mejor manejo y práctica de su trabajo. Dicha formación se realizará de forma continua y será facilitada tanto para los empleados de Coprohnijar como para sus socios y trabajadores de éstos, ofreciendo una instrucción relevante para sus respectivos puestos en su práctica diaria, incorporando las nuevas tecnologías para la mejora de los procesos.

7.- Procurar la mayor especialización y adecuación, ya no solo del personal sino también de la maquinaria y las instalaciones, para ofrecer una mejor respuesta a nuestros clientes, adaptándose a las distintas normas de calidad y distintos protocolos así como a las diferentes marcas. Como ejemplo se dispone de maquinaria especializada y destinada únicamente para productos ecológicos (línea de manipulación, calibradora, etc.).

8.- Asegurar que el género desde su recepción, pasando por la elaboración hasta su salida, sea tratado por personal cualificado de la empresa, prestando especial atención a su conservación el tiempo que transcurra hasta su expedición.

9.- Poner al servicio del agricultor un departamento técnico cualificado para satisfacer las necesidades del agricultor, educándolo en unas buenas prácticas de cultivo, asesorándolo sobre el acondicionamiento del invernadero, informando al agricultor de nuevas variedades, nuevas plagas, así como el modo de combatirlas. Esta política de educación incrementará de modo significativo la limpieza de los productos en lo referente a residuos. Se realizará una planificación de los cultivos y variedades a utilizar durante la campaña.

10.- Mantener una línea de control de residuos en el centro que se ajuste a la cantidad de mercancía recibida. De este modo se podrá hacer una buena estimación estadística de su nivel de cumplimiento de los estándares de calidad, seguridad y legalidad exigidos.



11.- Los empleados son la primera línea de defensa de los alimentos. Todo el personal es instruido y concienciado en relación a los sistemas preventivos y de defensa. Son alentados a informar sobre actividades sospechosas y violaciones de seguridad que pudieran ser detectadas, tanto por parte del personal interno como por los visitantes, durante el ejercicio de su labor.

12.- Es por ello que tratamos de concienciar y crear conciencia sobre la necesidad de informar, por parte de todos los trabajadores, de cualquier evidencia de productos o materias primas no seguras o fuera de especificaciones.

13.- Todo ello incorporando el principio de igualdad de oportunidades como eje transversal a todas las áreas de la empresa, tanto para los trabajadores de ésta como para los socios. Se promoverá la aplicación de dicho principio, garantizando las mismas oportunidades de acceso al empleo, contratación, promoción, desarrollo profesional y condiciones laborales, garantizando y promoviendo la conciliación de la vida laboral con la familiar. Teniendo como finalidad la mejora del ambiente de trabajo y las relaciones laborales, la satisfacción personal de la plantilla, su calidad de vida y salud laboral así como un clima de calidad.

14.- La empresa cuidará y tratará de cumplir y hacer que se cumpla, de forma escrupulosa, la seguridad, la legalidad, la calidad y la autenticidad de sus productos. Llevando a cabo un proceso de sensibilización de todos los agentes que intervienen en el proceso: proveedores de materiales (envase y embalaje), proveedores de género, trabajadores, etc.

15.- Promover planes y estrategias que desarrollen una mayor conciencia en pos de la mejora continua de una cultura de calidad y seguridad de los alimentos, implicando a todo el personal y departamentos.

16.- Fomentar iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental, promoviendo además el desarrollo y difusión de tecnologías amigables con el medio ambiente.

Como resultado de esta política, se obtendrá una plena satisfacción de nuestros clientes, aumentando su fidelidad a COPROHNIJAR, y de este modo, el éxito de nuestra compañía, mejorando así nuestra imagen exterior.

La Política y Objetivos de Calidad serán comunicados a todos los niveles de la organización.

Además, la Política de Calidad forma parte del Manual de Calidad, por lo que está permanentemente controlada, como cualquier otro documento del sistema.

La Política de Calidad será revisada en todas las Revisiones del Sistema por la Gerencia, valorándose en ese momento si se debe cambiar o no.