



POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

OLAMSA-GAC-C-010

Fecha de Aprobación:
02/03/2026

Versión: 06

OLEAGINOSAS AMAZÓNICA S.A., empresa líder en la extracción de aceite crudo de palma, aceite crudo de palmiste y subproductos (harina de palmiste y compost), reafirma su compromiso con la calidad e inocuidad alimentaria como pilares fundamentales de su operación. Garantizamos la entrega de productos seguros y conformes, integrando la seguridad y salud ocupacional y el respeto al medio ambiente en nuestros procesos. Para dar cumplimiento a esta política, la Alta Dirección se compromete a:

1. **Cumplimiento Normativo y Estándares Internacionales:** Observar estrictamente las leyes nacionales, las directrices del Codex Alimentarius y los requisitos de las normas ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 y el Plan HACCP.
2. **Liderazgo y Gestión de Recursos:** Proveer de manera oportuna los recursos humanos, técnicos y financieros necesarios para la operación segura de los procesos, desde la recepción de materia prima hasta el despacho final.
3. **Control de Procesos y Parámetros Críticos:** Monitorear rigurosamente los parámetros físico-químicos (acidez, humedad e impurezas) y operativos (presión, temperatura y tiempos de cocción) para prevenir desviaciones que comprometan la integridad del producto.
4. **Cultura de Inocuidad y Capacitación:** Fomentar una cultura organizacional basada en la capacitación continua, la higiene personal, la salud y la conducta ética, asegurando que cada colaborador sea competente en sus funciones de control de inocuidad.
5. **Trazabilidad Integral:** Mantener sistemas digitales y documentales robustos que aseguren la trazabilidad completa de nuestros productos, desde su ingreso en balanza hasta su almacenamiento y despacho.
6. **Buenas Prácticas de Higiene y Mantenimiento:** Garantizar condiciones óptimas de orden y limpieza en todas las áreas de la planta, asegurando que los equipos e instalaciones se mantengan libres de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
7. **Comunicación Transparente y Mejora Continua:** Promover una comunicación fluida con clientes, proveedores y partes interesadas, impulsando la mejora continua del SIG mediante auditorías internas y la gestión eficaz de no conformidades.



POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

OLAMSA-GAC-C-010

Fecha de Aprobación:
02/03/2026

Versión: 06

8. Gestión de Materia Prima: Asegurar la calidad desde el origen mediante la evaluación estricta de proveedores y la inspección minuciosa de los Racimos de Fruto Fresco (RFF) en las etapas de recepción y descarga.

Ing. Yovany Detán Godillo
Gerente General