POLÍTICA DE REDUCCION DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

En Jugos S.A. tenemos como actividad principal la elaboración de jugos concentrados con sus respectivos aromas y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas. Para ello se da valor agregado al cuantioso volumen de peras y manzanas que por su condición de variedad, color, tamaño u otro defecto no puede comercializarse como fruta fresca y cuyo destino no era otro que como desperdicio de la actividad frutícola.

Jugos S.A. cuenta con un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria que constituye la base para que todo impacto sobre las Pérdidas y Desperdicios Alimentarios (PDA) se reduzca, minimice o evite. Los programas de buenas prácticas de fabricación y manipulación, HACCP, sistemas de gestión de calidad (entre otros de relevancia) constituyen una plataforma de estandarización de procesos que no solo garantiza cada una de ellas, sino que además minimiza los riesgos de que se ocasionen pérdidas.

En la política integrada del sistema de gestión (P 100-2) se manifiesta la importancia de estar alineado con las normas ISO 9001 e ISO 14001 en versión vigente lo que se garantiza contar con un enfoque en el ambiente y de manejo de residuos, entre otros.

Se reconoce lo esencial de realizar acciones que contribuyan a la reducción de las pérdidas de alimentos como un aspecto estratégico para el desarrollo sostenible, por lo que se expresa el compromiso de la empresa a implementar acciones enmarcadas dentro de la Ley Nacional 27.454 de Reducción de PDA, a la que adhirió la Provincia de Río Negro bajo la Ley 5579, adaptada al sector para reducir las PDA en todas las fases de la cadena productiva.

Para alcanzar esta meta, la empresa aborda las siguientes estrategias:

- Generar campañas de información y comunicación para la sensibilización de cada uno de los actores de la cadena alimentaria y de los consumidores.
- Capacitar a nuestro personal para evitar pérdidas de producto en el proceso productivo por descuidos en el proceso.
- Promover mejoras en infraestructura, principalmente en el transporte de la materia prima (logística) para evitar pérdidas por deterioro de la materia prima.
- Promover el desarrollo y facilitar el acceso a equipamiento y nuevas tecnologías/innovación, que contribuya a reducir las pérdidas de alimento en todas las etapas del proceso.
- Trabajar en fomentar y canalizar las donaciones de nuestros productos y subproductos (orujo) en los términos de la Ley 25.989.
- Promover con proveedores/fabricantes el uso de nuestros subproductos como enmienda de suelos o piensos para alimento de ganado.

COPIA NO CONTROLADA

COPIA NO CONTROLADA

Lista de Distribución

Nº	Nombre y Apellido	Cargo
1	Daniel González	Gerente General
2	Gabriel Buccolini	Gerente de Ingeniería y Proceso
3	Flavio D'Angelo	Gerente de Producción
4	Francisco Iturmendi	Jefe de Administración y Finanzas
5	Paola Aballay	Jefe de Aseguramiento de Calidad
6	Cristian Nuñez	Jefe de Control de Calidad
7	José Zottele	Jefe de Mantenimiento Electromecánico
8	Jorge Nicoletti	Responsable de Servicios
9	Luís Pestrín	Jefe de Báscula - Playa
10	Mariano Molina	Jefe de Recursos Humanos
11	Damián Carbajo	Responsable SST
12	Fabián Orbanich	Jefe de Comercialización y Logística
13	Rubén Sabadín / Marcos Vilches	Tecnología de la Información
14	Marco Valeri	Responsable de Instrumentación y Control
15	Victor Godoy	Responsable de Compra de Fruta
16	Nicolas Cardín	Responsable Ambiente
17	Norma García	Asesor Técnico

Lista de Cambios

Cambio	Fecha	Preparado por	Aprobado por
1	18/12/2023	Norma García	Daniel González
Descripción:	1. Documento Nuevo.		