

## GERENCIA GENERAL

CÓDIGO:  
GGG-001

### MISION, VISION Y POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL SGCI

PÁGINA: 1  
de 1

### MISIÓN

Somos una empresa ecuatoriana dedicada a la manufactura y comercialización de coberturas de chocolates, sucedáneos y sus derivados. Procesamiento de derivados del Cacao: Cacao en grano tostado, Nibs, Licor, Manteca, Torta y Polvo (semielaborados de cacao) cumpliendo altos estándares de calidad y seguridad alimentaria a través de un trabajo sostenible, socialmente responsable y amigable con el medio ambiente para asegurar confianza y satisfacción a nuestros clientes.

### VISION

Nuestro desafío es ser fabricantes y comercializadores de chocolates y semielaborados de cacao reconocidos internacionalmente, superando las expectativas de nuestros consumidores en calidad y sabor; fortaleciendo negocios inclusivos con nuestros proveedores e innovando los procesos tecnológicos.

### POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL SGCI

**DURANCOCOA S.A.**, es una empresa dedicada a la manufactura y comercialización de coberturas de chocolate, sucedáneos sabor a chocolate y sus derivados y procesamiento de semielaborados del Cacao: Cacao en grano tostado, Nibs, Licor, Manteca, Torta y Polvo para atender a mercados exigentes nacionales e internacionales.


**DURANCOCOA S.A.**, se compromete a elaborar productos con los más altos estándares de calidad, garantizando que todos nuestros consumidores puedan disfrutar de productos sanos, seguros, auténticos y de la mejor calidad, que cumplan con todos los requisitos legales.

Para implementar la política de calidad e inocuidad, todos los niveles relevantes de la organización se comprometerán a garantizar que todos los productos, procesos, procedimientos e instalaciones cumplan con los más exigentes estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

**DURANCOCOA S.A.**, a través de la presente política se compromete:

- Con la inocuidad de nuestros productos a través de la aplicación de los requisitos establecidos en nuestro Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos y los requisitos legales reglamentarios.
- A priorizar la satisfacción de nuestros clientes en el cumplimiento del marco regulatorio nacional e internacional suministrando productos conformes a requisitos establecidos con el mantenimiento y la mejora continua nuestros procesos que nos permite asegurar la obtención de productos alimenticios de alta calidad.
- A ofrecer productos inocuos, centrándonos en el control de los peligros que atenten contra la seguridad de los productos a través de la comunicación adecuada y en el cumplimiento de los requisitos normativos.
- A cumplir esta política con la capacitación del personal de manera constante, haciéndolos responsables del monitoreo, evaluación y control de la calidad e inocuidad alimentaria, realizando inspecciones y verificación de los procesos a fin de mejorar nuestro Sistema de Gestión.
- Fomentar e insistir en la evaluación comparativa y el intercambio de conocimientos entre nuestro personal y nuestras instalaciones para mejorar continuamente la calidad e inocuidad alimentaria, al tiempo que nos aseguramos de mantener los objetivos de desempeño y rentabilidad.
- Establecer estándares exigentes y comunicarlos claramente a todos los empleados y proveedores mientras monitoreamos y evaluamos estos estándares para garantizar su cumplimiento.
- Buscar la implementación constante de mejoras en cada proceso, tecnologías y lograr la excelencia en Calidad e Inocuidad alimentaria.
- Contribuir a la preservación del medio ambiente.

La difusión y el cumplimiento de esta política son de responsabilidad de todo el personal de DURANCOCOA S.A para garantizar la calidad e inocuidad alimentaria.

  
Ing. Carlos Zambrano  
Alta Dirección

Fecha: 07 de enero del 2025  
Versión: 05