

Política de Seguridad en la Cadena Alimentaria

Es política de David del Curto S.p.A, resguardar los productos que procesa y manipula bajo sus instalaciones de manera segura, disponiendo de infraestructura adecuada, suficiente y todo el personal necesario para el control de las actividades operacionales.

David del Curto S.p.A, emplea procedimientos operacionales con la finalidad de resguardar la seguridad del producto, evitar su adulteración y cualquier hecho mal intencionado que pueda llegar a afectar el producto que procesa y manipula.

Todos los procesos de seguridad física están documentados y son controlados a través de los propios procedimientos relacionados a la seguridad física de la cadena de abastecimiento para dar cumplimiento a la presente política.

El responsable de la seguridad para las instalaciones de David del Curto S.p.A, dependerá de cada una de sus instalaciones por sus respectivos representantes en constante comunicación y apoyo de su Gerencia.

Código: PCI-04-23

Versión: 05

Fecha de Revisión: 12-05-2025

Responsable Compañía:

Juan Pablo Casas
Gerente General

Responsable técnico:

Johanna Espinoza
*Subgerente de Sustentabilidad
y Food Safety*



Juan Pablo Casas
Gerente General DDC



Johanna Espinoza
Subgerente de Sustentabilidad
y Food Safety