



GMP+FC 2020

Sensibilización y peligros

En **Pesquera Diamante S.A.** trabajamos de manera sostenible, priorizando la calidad, inocuidad, la seguridad laboral, el cuidado ambiental y la prevención de riesgos.

Nuestra política de Gestión Integrada **nos compromete a:**



Garantizar productos seguros y de calidad.



Fomentar la cultura de prevención y excelencia.



Optimizar procesos con responsabilidad social y ambiental.



Rechazar prácticas ilícitas y actuar con ética.



Impulsar el desarrollo de nuestros colaboradores.

Haz clic aquí para verla 

Objetivos 2025

Nuestra política establece objetivos de cumplimiento. Este año, nos enfocamos especialmente en:

- › Incrementar la satisfacción de clientes internos y externos.
- › Fortalecer capacidades y competencias del equipo.
- › Optimizar procesos que agreguen valor y refuercen la cultura de calidad y prevención.

Influencia del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (FSMS)

La seguridad e inocuidad de nuestros productos depende de todos los actores de la cadena de valor, clientes, proveedores, transportistas y autoridades, quienes influyen directamente en cada etapa del proceso. Cumplir con buenas prácticas y alinearse al FSMS, fortalece la confianza comercial y garantiza la calidad del producto final.

¿Qué pasa si **no cumplimos**?

- › Riesgo de contaminación (metales, agentes microbiológicos, hidrocarburos).
- › Pérdida de certificaciones y acceso a mercados.
- › Sanciones sanitarias y posible paralización de operaciones.
- › Daño a la reputación y pérdidas económicas.

