



TARTAS ANCANO nace en Portomarín, inicialmente como pastelería, a partir del esfuerzo, trabajo y constancia de sus fundadores, Angel y Lolita. En sus inicios se establecen con problemas económicos y de forma muy humilde realizando en un principio pasteles, brazos de gitano, etc. empieza a adquirir prestigio con estos productos y, en cuanto la economía lo permitió, comenzaron a comprar el ingrediente básico de lo que hoy es su producción: la almendra. De este modo nace la tarta de almendra típica de Portomarín, empezando así su fabricación y por consiguiente su comercialización a gran escala. Por eso **TARTAS ANCANO** es pionera en la fabricación de tartas y una referencia a seguir. Con todo ello, no cesa en su lucha por hacer de su tarta, "*A tarta de améndoas máis famosa de Galicia*", una auténtica realidad. Agradecen por ello a todos sus clientes la confianza depositada en su trabajo.

Años más tarde, en honor al lugar emblemático del Camino de Santiago en que se encuentra ubicada la empresa, Portomarín, y a la demanda de la sociedad, tuvo como consecuencia la fabricación de la tarta "*Especial Camino de Santiago*", el producto estrella de la marca. Desde entonces, **TARTAS ANCANO**, no ha cesado en el empeño de mejorar su calidad y servicio, atesorado con el esfuerzo y la voluntad para ofrecer a los paladares más exigentes, los productos que con tanto cariño fabrican. A escasos metros de la Iglesia de San Nicolás, permanece un despacho de venta al público. La nueva factoría inaugurada en 1995 está ubicada a las afueras de Portomarín, en una moderna nave de 2.500 metros cuadrados, la cual permite compaginar la artesanía con el ritmo de producción adecuados a las nuevas necesidades, pues las manos artesanas y la calidad de las materias primas siguen siendo la esencia del trabajo y el éxito de **TARTAS ANCANO** dedicada a la elaboración de TARTAS DE ALMENDRA, que permanece fiel a nuestra filosofía de ofrecer a nuestros clientes un producto exclusivo y diferente, fruto del buen hacer.

Como respuesta a las nuevas expectativas de un creciente mercado y siendo la seguridad alimentaria una constante en nuestra trayectoria profesional, la Dirección de **TARTAS ANCANO** manifiesta su deseo de implantar un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, siguiendo las directrices de la Norma UNE-EN-ISO 22000:2005, cumpliendo con los requisitos derivados de las necesidades de nuestros clientes y siempre acorde con la legislación aplicable a nuestro sector.

Es nuestro objetivo principal lograr que nuestros clientes reciban la mejor atención y servicio por nuestra parte, incorporando en nuestras actuaciones de comercialización y producción, la capacidad de respuesta, la competencia técnica y humana y la elaboración de productos seguros e inoctrinos, como elemento diferenciador logrando de este modo, su máxima satisfacción. Así como comprometernos al cumplimiento con todos los reglamentos y requisitos legales que nos sean de aplicación y de clientes y aquellas organizaciones de los que formemos parte, así como cualquier otro requisito que la entidad suscriba. También comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria.

Para alcanzar un buen desarrollo del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos es necesaria y fundamental la colaboración activa entre todos los integrantes de nuestra empresa. Es por ello, que la Dirección establece como prioridad fomentar los recursos humanos, estableciendo cauces de información y comunicación que faciliten la participación activa, la aportación y compromiso con nuestra política a fin de alcanzar los objetivos marcados y conseguir así, una mejora continua de nuestro sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.

Portomarín, 13 de marzo de 2018

Fdo: Angel Carro
Gerente