

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 22000:2018, cumpliendo con los requisitos derivados de las necesidades de nuestros clientes y siempre acorde con la legislación aplicable a nuestro sector.

Dentro del contexto de la organización basado en aspectos externos (económicos, sociales, mercado, tecnológicos) y aspectos internos (personal) y que afectará como partes interesadas relevantes a clientes, proveedores, competencia administración y personal interno; el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos persigue como objetivo fundamental proporcionar productos de gran calidad y seguridad alimentaria, que respondan y satisfagan las exigencias de nuestros clientes. Así como comprometernos al cumplimiento con todos los reglamentos y requisitos legales, requisitos de inocuidad de los alimentos 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.

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, para dar a conocer la política y los objetivos de gestión a todos los trabajadores, y la comunicación externa con el objetivo de dar a conocer las actividades de la empresa tanto a nivel institucional como social, y a las partes interesadas, 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. Esta Política del Sistema de Gestión servirá como marco para el establecimiento de los Objetivos anuales, y para su revisión. Será revisada periódicamente con el fin de verificar su adecuación a la forma real de actuar de la Empresa

Portomarín, 27 de Mayo de 2021

Fdo: Angel Carro
Gerente