

# **¡¡Bienvenido!!**

**Planta industrial**

*Ruta A64 kilómetro 9 y medio  
Villa Retiro (Córdoba)*

- BIENVENIDA
- HISTORIA DE LA EMPRESA
- NUESTRA ACTUALIDAD
- NUESTRA ORGANIZACIÓN
- NUESTRO PERFIL
- NUESTROS VALORES
- NUESTROS PRODUCTOS
- PROCESO PRODUCTIVO
- SISTEMA DE CALIDAD
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- POES (*Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización*)
- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
- ART
- PERMISOS / VACACIONES
- LICENCIAS ESPECIALES
- LLEGADAS TARDES
- SANCIONES

- Es muy grato tenerlo con nosotros y que sea parte de *Vanoli y Cía S.R.L.*
- Para que conozca la empresa, hemos preparado este Manual de Bienvenida, en el cual abordaremos los temas que son de interés para su correcto desempeño.
- El conocimiento de la organización, junto con su compromiso serán el punto de partida para que se sienta parte de Vanoli.
- Este material servirá de ayuda ante cualquier duda que le surgiere sobre el funcionamiento de la compañía.
- Igualmente le recordamos que estamos a su disposición ante cualquier inconveniente que se le presente.

### **¡Bienvenido!**

Estamos seguros que su participación  
será muy importante para  
*Vanoli y Cía S.R.L.*

En 1920 JUAN VANOLI (enólogo italiano) comenzó a gestar una industria familiar, dando origen y vida a un pequeño gran sueño, logrando imponer en muy poco tiempo, importantes logros y reconocimientos a nivel internacional.

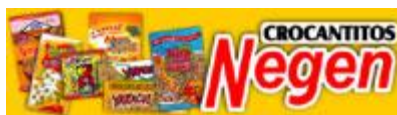
En 1940, se crea en los límites de la ciudad de Córdoba, una importante producción de frutas y hortalizas que le permite abastecer la constante demanda de la fábrica, siendo pionera en el interior del país en producción, calidad y variedad, aplicando importantes adelantos tecnológicos de la época, como el uso del vapor en la elaboración de los productos de la empresa. Esto pone de manifiesto en la tradición de la compañía la incesante búsqueda de la calidad en la totalidad de sus productos.



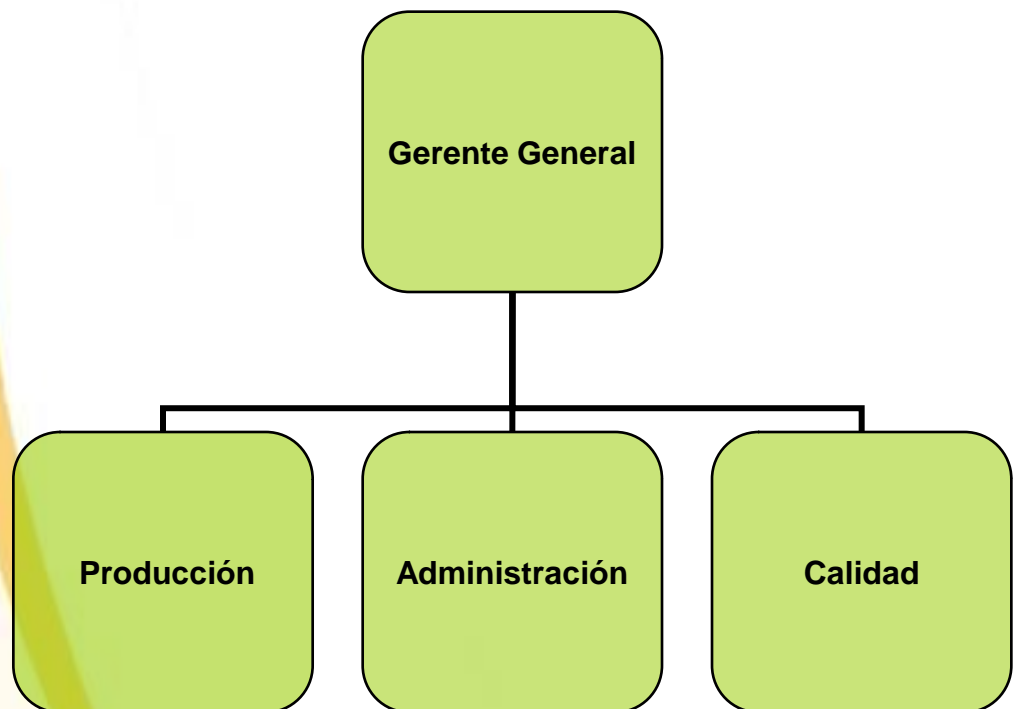
- En la actualidad hemos instalado centros de elaboración y producción en distintas regiones, donde las características de sus suelos y climas permiten mantener intactas las cualidades de sus productos, en conjunto con el uso de tecnología moderna. Esto permitió a la empresa mantenerse en los mercados, donde goza actualmente de un alto prestigio.
- En el año 2003 nos hemos incorporado al grupo Dulcor.
- El negocio principal del grupo está focalizado en la producción y comercialización de productos alimenticios de consumo masivo. El grupo posee una amplia red de comercialización tanto en el mercado interno como el externo. Algunas de las empresas que forman parte son:



*En dulces lo mejor !*



A continuación se puede observar una breve descripción de la Estructura Jerárquica de la compañía.



- **“Cada año VANOLI le acerca la frescura y la calidad de los mejores frutos de nuestra tierra.”**
- Productos cuidados al detalle, desde la cosecha en sus propios campos, su elección, su preparación con conservantes totalmente naturales, hasta su envasado.
- Todo trabajo que garantiza una pureza y un sabor intacto en el momento en que los clientes disfrutan de cada uno de los productos.
- Nuestro mejor argumento de venta es la calidad de cada uno de nuestros productos.

Los valores organizacionales que perseguimos representan lo que la empresa aspira a ser, orientan e inspiran los logros tanto colectivos como individuales.

- **Calidad:** Se procura la excelencia en todos los productos y servicios brindados,
- **Compromiso:** Se busca compromiso con la palabra dada, con la obligación contraída.
- **Progreso:** Se busca crecer y desarrollarse tanto como personas como organización, perfeccionando lo que se hace.
- **Igualdad:** Se procura la igualdad y equidad entre todos los empleados, ya que todos formamos parte de la misma organización.



**Chimichurri**

**Salsa Inglesa**

**Salsa de soja**

**Salsa de ají**

**Salsa de ajo**

**Salsa de hongos**

**Aceite de oliva**

**Aceitunas verdes**

**Aceitunas negras**

**Aceitunas rellenas**

**Aceitunas  
descarozadas**

**Pepinillos**

**Pepinillos  
agridulces**

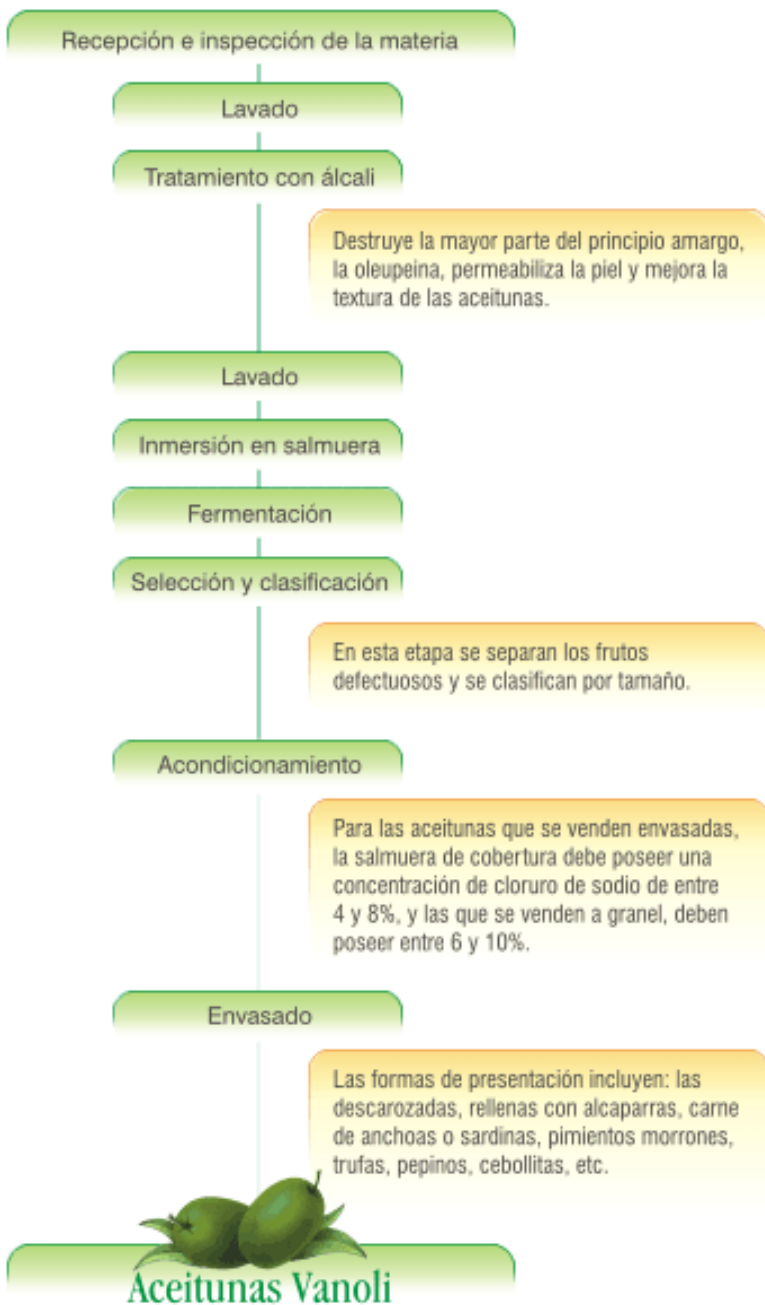
**Pickles**

**Ajíes**

**Lupines**

**Cebollitas en  
vinagre**





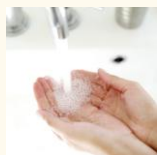
Se identifica solo la alternativa del proceso productivo de las aceitunas Vanoli a los efectos del presente Trabajo final.

A través de todo el proceso de producción el alimento está constantemente en contacto con sustancias, máquinas, materiales de empaque e incluso las manos de los trabajadores.

- Por lo que resulta necesario conocer cuáles son los riesgos de contaminación y cómo prevenirlos. Así llegamos a la conclusión de que sólo el manejo responsable de los alimentos en cada una de sus etapas de elaboración, puede asegurar la calidad de nuestros productos y la satisfacción de las expectativas de nuestros clientes.
- ***¿QUÉ SON LAS BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)?***

Son normas dirigidas a proteger el alimento, para que resulte más seguro para el consumidor, evitando el crecimiento de microorganismos, residuos químicos peligrosos y material físico extraño, que pueden estar presentes en forma natural o accidental en el alimento.

## **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** **DEL PERSONAL**



- Los uniformes o la ropa del personal, debe estar limpia y en buen estado.
- Los zapatos se deben mantener limpios y en buenas condiciones; sólo es permitido calzado cerrado.
- Debe evitar rascarse la cabeza, introducir dedos en orejas, nariz y boca.
- Lavarse profundamente las manos al iniciar el trabajo, y cada vez que las manos se ensucien.
- El cabello debe permanecer en todo momento completamente cubierto, con cofias, gorros, reddecilla u otro tipo de protección .
- Sólo se permite fumar en lugares autorizados.
- No podrán introducir comida y/o bebida en la planta con excepción de las áreas destinadas para tal fin.
- Las pulseras y anillos además de constituir un riesgo de accidente por la posibilidad de quedar atrapados o enganchados; también son elementos que facilitan la contaminación de los alimentos que se manipulen.
- Las superficies de los equipos deberán ser higienizadas diariamente para evitar la acumulación de polvo, suciedad o partículas de alimento.

- ***¿QUÉ SON LOS POES?***

***(Procedimientos Operativos  
Estandarizados de Sanitización)***

- Los POES son Instructivos que especifican la forma exacta y la frecuencia con que se deben realizar las tareas de limpieza y sanitización de las maquinarias, equipos, utensilios y lugar de trabajo.
- Con el fin de garantizar la calidad de los alimentos, es necesario que todos los instructivos se lleven a cabo al pie de la letra.



- **¿QUÉ SON LAS ETA?**

***(Enfermedades Transmitidas por Alimentos)***

- Los microorganismos como Bacterias, Virus, Hongos y Levaduras, se encuentran en todas partes, en el agua, en el aire, en el suelo, en las personas, etc. Algunos son necesarios para elaborar ciertos alimentos, otros producen alteraciones en los alimentos sin llegar a dañar la salud de quienes los consumen, y otros que muchas veces sin alterar el alimento, producen daño a la salud. Lamentablemente no se ve un cambio en el alimento, y por ello se consume causando enfermedad.
- Los alimentos contaminados con microorganismos perjudiciales producen las ETA, se presentan en el hombre como una infección o intoxicación. Los síntomas más comunes son vómitos, diarreas, dolores abdominales y fiebre. En casos extremos se puede producir la muerte.
- ***Justamente las ETA se pueden prevenir si los manipuladores de alimentos utilizan BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.***

## *¿QUÉ HACER EN CASO DE UN ACCIDENTE?*

- VANOLI se encuentra afiliada a **PREVENCIÓN ART**, la que respecto a los accidentes nos indica:
- En todos los casos de accidentes laborales o enfermedades profesionales, debe comunicárselo inmediatamente a la empresa, quien lo derivará al centro médico laboral o a los centros bajo cobertura, según la gravedad del caso.
- La empresa le hará entrega del carnet de asociado, donde figuran los teléfonos y direcciones de los centros de asistencia.
- Ningún trabajador puede ingresar a trabajar sin el alta médica correspondiente.



***PERMISOS...***

- Quien por razones especiales, deba faltar a su trabajo, deberá solicitar el correspondiente permiso a su superior, quien podrá otorgarlo o negarlo.
- Deberán solicitarse con una anticipación mínima de 24 horas.

***VACACIONES...***

- La empresa fijará las fechas de iniciación de las vacaciones anuales, de acuerdo con las disposiciones legales, y teniendo especial consideración a las necesidades del trabajo.
- Serán comunicadas por escrito a cada operario de acuerdo a lo que indica la ley respectiva.



### ***RÉGIMEN DE LICENCIAS ESPECIALES...***

Las siguientes licencias especiales no ocasionarán pérdida de premios ni adicionales:

- Licencia por nacimiento o adopción de hijo.
- Licencia por matrimonio.
- Licencia por fallecimiento de cónyuge, hijos, padres, hermanos, padres políticos, abuelos y nietos.
- Licencia por donación de sangre.
- Licencia por accidentes de trabajo o enfermedad profesional.

### ***LLEGADAS TARDE...***

**Primera Llegada Tarde:** Se contempla y pierde los minutos que llegó tarde.

**Segunda Llegada Tarde:** Se lo dejará entrar a la fábrica para cumplir con sus tareas. Se contempla, pierde los minutos que llegó tarde y se apercibe.

**Tercera Llegada Tarde:** Se lo dejará entrar a la fábrica para cumplir con sus tareas y se aplica un día de suspensión.

Período de Aplicación: 1 año

- **Amonestación o Llamado de Atención:** Se aplicará cuando la falta es leve o no cause efectos que impliquen perjuicio a la empresa y cuando los antecedentes personales del empleado, ameriten que una llamada de atención es suficiente como medida correctiva.
- **Apercibimiento:** Se aplicará por escrito cuando la falta es leve o no cause efectos que impliquen perjuicio a la empresa y luego que se haya llamado la atención verbalmente con anterioridad.
- **Suspensión:** Implica la decisión de la empresa por la cual el empleado es separado del servicio, perdiendo la remuneración. Se graduará de acuerdo a la gravedad de la falta, efectos perjudiciales para Vanoli y Cía S.R.L., antecedentes de la persona y de la circunstancias que rodean al motivo de sanción.
- **Despido:** Se aplicará por faltas graves, o por reincidencia en faltas que hayan sido objeto de otras sanciones

- Ya estamos listos para comenzar...

Una vez más...

**BIENVENIDO!!!**

Ante cualquier duda  
comuníquese con nosotros en  
nuestras oficinas.

Planta industrial

*Ruta A64 kilómetro 9 y medio  
Villa Retiro (Córdoba)*