

**Política de Calidad e  
Inocuidad, Programa de  
Fraude y Defensa alimentaria  
Comunicación a Proveedores**

## INTRODUCCIÓN

En la búsqueda de la satisfacción de las necesidades de clientes y consumidores, Universal Sweet Industries S.A. tiene implementado un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria que incluyen políticas y programas que combinan todos los elementos claves generalmente reconocidos para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena productiva, desde la recepción de las materias primas hasta el punto del consumo final.

La comunicación a lo largo de la cadena es esencial para asegurar que todos los peligros, vulnerabilidades o riesgos pertinentes a la inocuidad, defensa o fraude alimentario sean identificados, controlados y mitigados adecuadamente en cada punto de la cadena productiva.

A continuación, se presenta la política general de calidad e inocuidad y la responsabilidad que los proveedores de La Universal deberán asumir para los programas de defensa y fraude alimentario.



## Política General de Calidad e Inocuidad

Como Grupo Corporativo dedicado directa o indirectamente a la fabricación de alimentos y bebidas, **nos comprometemos a garantizar la calidad e inocuidad de nuestros productos** a través de personal competente, la **mejora continua** de nuestro sistema de gestión de inocuidad, cumpliendo con los **requisitos legales**, del cliente y otros aplicables y manteniendo una **comunicación efectiva** con todas **las partes interesadas**, para alcanzar nuestros objetivos



## Programa de Defensa alimentaria

La Universal cuenta con un programa que garantiza la seguridad de los alimentos de todas las formas de ataques intencionales y maliciosas, incluyendo ataques motivados ideológicamente que conlleven a la contaminación de un producto.

Los proveedores de La Universal deberán actuar de total conformidad con el programa de defensa alimentaria implementando todas las medidas necesarias para garantizar que sus productos, servicios, materiales o insumos provienen de fuentes confiables, que no han sufrido una afectación intencional o no intencional que vayan a causar efecto negativo en los procesos o poner en riesgo la salud de los consumidores.



## Programa de Fraude alimentario

La Universal cuenta con un programa para la mitigación y control de todos los actos o procesos relacionados a un fraude alimentario, donde exista la adición o sustracción de cualquier sustancia para variar la composición, peso, volumen o presenten información engañosa de un producto o insumo, para encubrir o corregir cualquier defecto por ser de inferior calidad.

Los proveedores de La Universal deberán implementar acciones focalizadas en minimizar el riesgo al fraude alimentario para evitar actos fraudulentos intencionales que puedan darse por motivos económicos, los cuales pueden poner en riesgo la salud pública o el daño a la marca y/o imagen de La Universal.



## Reporte a entes regulatorios

En caso de que La Universal tenga la certeza o sospecha de alguna situación generada en cualquier etapa de la cadena productiva sobre fraude alimentario o contaminación intencionada de las materias primas, materiales o insumos o productos durante la prestación de un servicio, será comunicado a los entes regulatorios respectivos.



## Denuncias

En caso de sospecha o certeza de una situación o servicio que ponga en riesgo la inocuidad de las materias primas, materiales o insumos suministrados a La Universal, por favor informar por cualquiera de los siguientes medios:

- Correo electrónico:  
[consumidorec@usi.com.ec](mailto:consumidorec@usi.com.ec)
- Redes sociales:  
Facebook: La Universal  
Instagram: @launiversalec