

Quesería Cultivo **elabora, afina, selecciona, compra y vende** quesos artesanos españoles.

En nuestras propias instalaciones transformamos la leche cruda de oveja en algunas de nuestras referencias. Desarrollamos quesos a partir de tecnologías ajenas a nuestro territorio, con el objeto de obtener quesos únicos, con marcado carácter y tipicidad.

También trabajamos estrechamente con una docena de pequeños productores que nos proporcionan los quesos en blanco que nosotros afinamos en nuestras cavas, quesos tradicionales en los que fomentamos el desarrollo de cepas de levaduras, bacterias y mohos autóctonos, al controlar la temperatura, la humedad, la renovación del aire y la ventilación.

La promoción y valorización del queso artesano español la llevamos a cabo a través de la comercialización en nuestros puntos de venta especializados, así como en el resto de canales que exploramos.

Nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria se manifiesta en la **Política de Seguridad Alimentaria de Cultivo de Arranque**, que se basa en los siguientes principios:

- Definir con los proveedores de quesos artesanos los **requisitos y criterios de actuación** con el objetivo de **garantizar la inocuidad** de los productos
- Establecer la **responsabilidad del conocimiento y aplicación ineludible** de todos aquellos **requisitos reglamentarios y legales aplicables a cada producto**, tanto entre los proveedores como entre nuestra propia organización, disponiendo de canales de comunicación continua
- Establecer un **canal eficaz de comunicación con proveedores y clientes** para la correcta transmisión de todas aquellas cuestiones sobre los productos que puedan ser de interés o deban ser conocidas de inmediato, en especial en caso de alerta sanitaria
- Adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la **protección del consumidor en caso de incidencias con los productos**
- **Evaluar periódicamente nuestro Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria** y la adherencia al mismo tanto de nuestra organización como de nuestros proveedores con el fin de comprobar su validez y establecer líneas de mejora
- Las actividades empresariales y profesionales de Cultivo de Arranque S.L. y de sus empleados se desarrollan de acuerdo a los principio de integridad, honestidad y transparencia, evitando actividades fraudulentas, corruptas y de competencia desleal

La dirección aprueba y respalda el contenido de esta Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, poniéndola a disposición de su personal, proveedores y clientes.

Madrid, 2 de enero de 2020

Rubén Valbuena Barranechea

CULTIVO DE ARRANQUE, S.L.
B-39798087
C/ Conde Duque, 15
28015 MADRID