

	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024 Edición: 04



	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024
		Edición: 04

Nuestra Historia

1950

Pedro Álvarez Penelas comienza su andadura con la distribución de legumbres leonesas por el territorio español en un pequeño almacén en la localidad leonesa de Veguellina de Órbigo, siendo este el instante que comienza a crecer la empresa que hoy conocemos. La zona del Órbigo por ser una tierra fértil y la calidad de sus legumbres es famosa en toda España.

1975

Nace la empresa HISPANO FRANCESA DE LEGUMBRES y tras la primera ampliación de instalaciones se comienza a exportar. Iniciamos nuestra aventura fuera de nuestras fronteras viajando a Italia, Francia, y las antiguas colonias españolas.

La implicación de la empresa en la región se hace patente generando nuevos puestos de trabajo.

1980

Se lleva una gran ampliación de las instalaciones de Veguellina para dar demanda a los nuevos mercados que en los que la empresa se va introduciendo.












2000

Con la entrada en el negocio de una nueva generación familiar. Se acomete la obra más ambiciosa del grupo hasta la fecha.

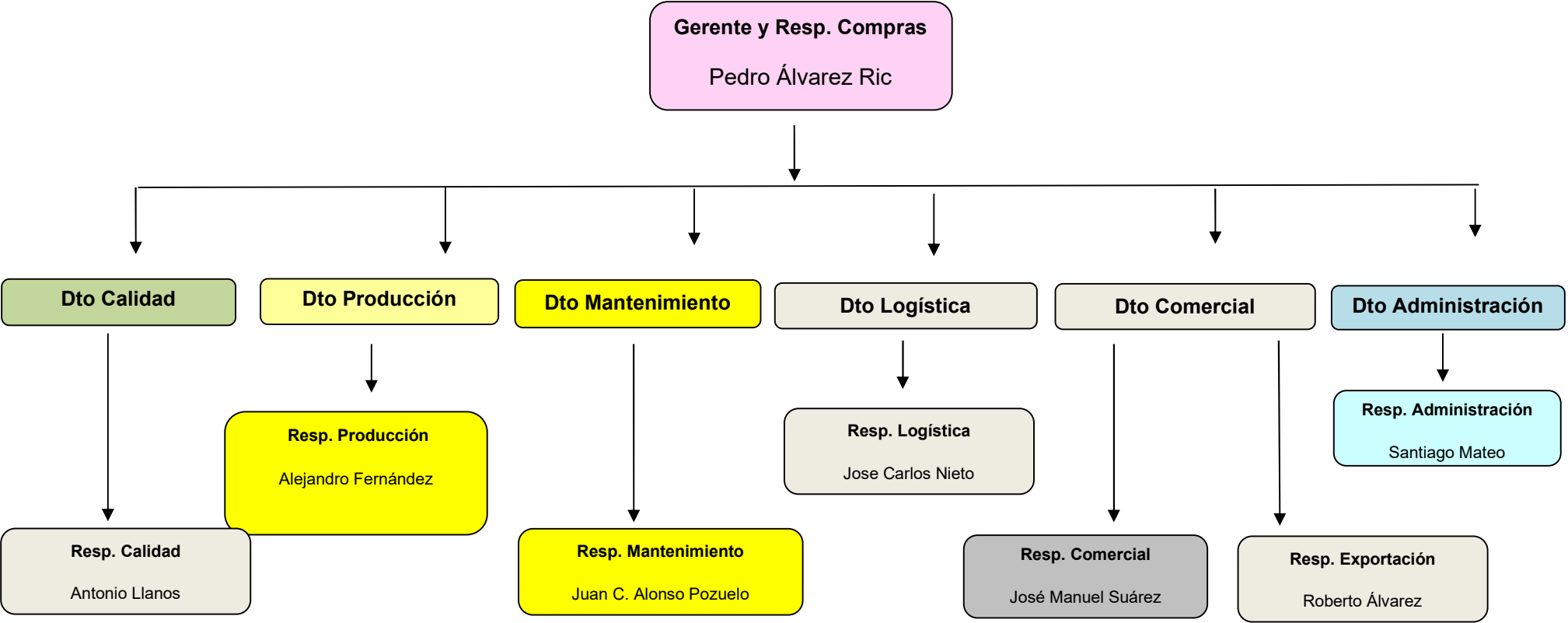
Se trata de unas modernas instalaciones de más de 17.000 m² dotadas con la más novedosa tecnología en el vecino pueblo de Villarejo de Órbigo.

Se comienza la producción de legumbre cocida y de platos preparados.

Sabias que...

 1950 Año de fundación de Legumbres Penelas	 17.000m² Superficie de nuestras instalaciones actuales	 15.000 Toneladas de productos manipuladas anualmente	 46 Países en los que está presente nuestra red de importación y exportación
 50 Variedades de productos están disponibles en nuestro catálogo	 84 Puertos marítimos a través de los cuales importamos y exportamos nuestras legumbres	 15.000 Puntos de venta en los que puede encontrar productos Legumbres Penelas	 100% Nuestros productos provienen de la tierra y debemos protegerla
 200 Millones de tarros producidos hasta la fecha en nuestras instalaciones	 84 personas impulsamos este negocio familiar	 4 Generaciones dedicadas a las legumbres	

ORGANIGRAMA



	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024
		Edición: 04

POLÍTICA CORPORATIVA

La Dirección de Legumbres Penelas, S.L. muestra de su voluntad empresarial con la seguridad alimentaria y calidad del producto, la legalidad y autenticidad, la orientación al cliente, la cultura de la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la responsabilidad ética y laboral para lo cual ha decidido **impulsar y difundir** a todos los niveles de la empresa la siguiente Política Corporativa:

1. Nos comprometemos a garantizar que todos nuestros productos cumplan con los más altos estándares de **seguridad alimentaria, calidad, legalidad y autenticidad**. Implementamos controles rigurosos en cada etapa de nuestra cadena de suministro para asegurar que los productos que ofrecemos a nuestros clientes sean seguros, cumplan con todas las normativas legales y regulaciones aplicables, y sean auténticos en su composición y origen.
2. Nuestros **clientes** son el centro de todo lo que hacemos. Nos esforzamos por comprender y **satisfacer sus necesidades y expectativas** mediante la entrega de productos y servicios de la más alta calidad. Buscamos establecer relaciones de confianza a largo plazo con nuestros clientes, basadas en la transparencia, la integridad y la excelencia en el servicio.
3. Promovemos una **cultura de seguridad alimentaria** en todos los niveles de nuestra organización. Esto implica capacitar y empoderar a nuestros empleados para que comprendan la importancia de la seguridad alimentaria y actúen en consecuencia. Fomentamos la responsabilidad compartida y el compromiso continuo con la mejora de nuestras prácticas de seguridad alimentaria, asegurando que todos en nuestra empresa jueguen un papel activo en la protección de la salud pública.
4. Nos comprometemos a operar de manera **sostenible**, minimizando nuestro impacto ambiental y contribuyendo al bienestar de la sociedad. Esto incluye la gestión responsable de los recursos naturales, la reducción de residuos, el uso eficiente de la energía y la adopción de prácticas que promuevan la sostenibilidad a lo largo de nuestra cadena de valor. Entendemos que la sostenibilidad es fundamental para el éxito a largo plazo de nuestra empresa y para la protección del planeta para las generaciones futuras.

La Dirección es responsable de **evaluar y revisar** anualmente esta Política y sus objetivos con el fin de garantizar que los puntos reflejados siguen en vigor y que sus

	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024
		Edición: 04

contenidos son coherentes con los objetivos de empresa, así como las expectativas y necesidades de nuestros clientes.

En **materia de igualdad**, la dirección adquiere los siguientes compromisos:

- Promover el principio de igualdad y no discriminación.
- Proponer el plazo de ejecución de las acciones del Plan de Igualdad.
- Proponer el establecimiento y puesta en marcha de medidas de conciliación.
- Ser informada del contenido de las ofertas y convocatorias de trabajo hechas por la empresa.
- Recibir información agregada sobre los cambios de puestos de trabajo.
- Recibir información agregada sobre los cambios de grupo profesional realizados.
- Conocer las denuncias que tengan lugar sobre temas de discriminación por razón de género.
- Seguimiento tanto de la aplicación de las medidas que se establezcan para fomentar la igualdad, como el cumplimiento y desarrollo de este Plan de Igualdad.
- Identificar ámbitos prioritarios de actuación.
- Promover acciones formativas y de sensibilización, como Jornadas sobre Igualdad.
- Realizar evaluaciones de los objetivos conseguidos y desarrollo del Plan de Igualdad.
- Estudiar y analizar la evaluación de la situación de la mujer en LEGUMBRES PENELAS S.L. y de las medidas puestas en marcha pudiendo, si se estimara necesario, proponer e introducir actuaciones correctoras para mejorar la situación.

La Dirección es responsable de evaluar y revisar anualmente esta Política con el fin de garantizar que los puntos reflejados siguen en vigor y que sus contenidos son coherentes con los objetivos de empresa, así como las expectativas y necesidades de nuestros clientes.

La Dirección se compromete a divulgar la política corporativa a todos los niveles de la organización, proveedores y terceros que tengan realización con Legumbres Penelas, S.L. con el compromiso de cumplir con las líneas establecidas.

	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024
		Edición: 04

POLÍTICA

CULTURA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Dirección de Legumbres Penelas, S.L. muestra de su voluntad empresarial con la cultura de la seguridad alimentaria, para lo cual establece los siguientes compromisos, haciéndolos extensibles a todos los empleados:

- **Garantizar** que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria;
- **Mantener** la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios;
- **Verificar** que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada;
- **Velar** por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas;
- **Garantizar** el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes;
- **Fomentar** la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas

Y para ello se compromete al cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. Empeño en la **producción de alimentos seguros** y en la **participación** de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;
2. **Conocimiento** de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;
3. **Comunicación** abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas;
4. **Disponibilidad de recursos** suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024
		Edición: 04

BUENAS PRÁCTICA DE HIGIENE

1. HIGIENE PERSONAL

Los manipuladores y manipuladoras mantendrán siempre el máximo aseo personal y cumplirán las normas de higiene establecidas por la empresa.

- **Lavado de manos:** antes de comenzar a trabajar, antes de volver a la labor después de un descanso o cuando haya riesgo de tener las manos contaminadas, es necesaria una correcta limpieza y desinfección de las manos.
- **Objetos personales:** **No se permiten** los objetos personales, debiendo ser retirados todos los complementos de bisutería y joyas, así como relojes, anillos, pendientes, pulseras, etc. Las uñas deben llevarse limpias, cortas y sin esmalte. Si se llevaran con esmalte y/o *postizas* es obligatorio en uso de guantes de uso alimentario. *No se permite el uso de pestañas postizas.*
- **Cortes y heridas:** Los posibles cortes y heridas deberán cubrirse con **vendajes detectables impermeables** de un color distinto al producto y estos a su vez **protegerse perfectamente con un guante de uso alimentario**. Para lesiones menores se podrán utilizar *tiritas impermeables*, de un color diferente al del producto. Estos vendajes y tiritas detectables serán solicitados al técnico de calidad.

2. COMPORTAMIENTO

- Está terminantemente prohibido comer, beber o masticar chicle fuera del comedor, zona habilitada para ello. Tampoco se podrán introducir alimentos dentro de la fábrica.
- Está totalmente prohibido el fumar y vapear dentro de las instalaciones de la empresa. El incumplimiento de esta norma legal generará un procedimiento sancionador.

3. VESTUARIO

- **Ropa de trabajo:**
 - Los trabajadores y trabajadoras utilizarán ropa de trabajo limpia y del color que decida la empresa. La empresa proporcionará al menos 3 uniformes a cada empleado/a.
 - Se guardará en el estante superior de la taquilla mientras que la ropa de calle junto con los efectos personales, se guardarán en el estante inferior para que no

	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024
		Edición: 04

estén en contacto. Está prohibido dejar fuera o encima de las taquillas personales cualquier objeto. La taquilla permanecerá cerrada.

- La ropa de trabajo será lavada por cada trabajador/a al menos semanalmente según *IT-28.02 Lavado de ropa*.
- La ropa de trabajo que no se utilice no se podrá dejar sobre las líneas.
- No podrá ser utilizada en la calle ni en la zona del comedor. Cuando sea así, se cambiará a ropa de calle o utilizará una bata exclusiva proporcionada por la empresa. Estas batas se guardarán en la taquilla, en el estante inferior con la ropa de calle.
- **Ropa de protección:**
 - Los trabajadores y trabajadoras deberán usar gorro, botas de seguridad y guantes de uso alimentario. Estos guantes se emplearán en el llenado de sacos de legumbre seca y siempre que sea necesario cubrir una herida. En la manipulación de legumbre escaldada en la cinta de repaso se deja opcionalidad al empleado / empleada ya que al ser un producto esterilizado no supone un riesgo para el alimento y el empleo de guantes puede afectar a la habilidad de selección manual.
 - El pelo deberá estar recogido y protegido por el gorro proporcionado por la empresa. Para aquellos empleados que posean barba, se establece la obligación de cubrebarba, siempre que su tarea se desarrolle en zonas de producto expuesto.
 - Personal externo: Todas las personas externas que entren en la fábrica deberán llevar bata y gorros proporcionados por la empresa, así como cubrebarba siempre que su tarea se desarrolle en zonas de producto expuesto.
- **Ropa de calle:**
 - Se guardará en la parte inferior de la taquilla y no se podrá acceder a planta con ella.

	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024 Edición: 04

3. ESTADO DE SALUD

- Cualquier persona enferma (o con sospecha de estar enferma) y que presente síntomas como **náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, tos o fiebre** debe informar inmediatamente a su responsable inmediato para ser transferido a otra actividad o cese de la misma.

	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024
		Edición: 04

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- Cada trabajador/a deber velar por su propia seguridad y salud en el trabajo y por la de aquellas otras personas a las que pueda afectar su actividad profesional.
- Usar adecuadamente las máquinas, aparatos, herramientas, sustancias peligrosas, equipos de transporte y, en general, cualesquiera otros medios con los que desarrollen su actividad.
- Utilizar los Equipos de Protección Individual que la empresa considere oportunos.
- No poner fuera de funcionamiento y utilizar correctamente los dispositivos de seguridad existentes o que se instalen en los medios relacionados con su actividad o en los lugares de trabajo en los que ésta tenga lugar.
- Informar de inmediato a un superior acerca de cualquier situación que, a su juicio, entrañe, por motivos razonables, un riesgo para la seguridad y la salud de los/las trabajadores/as.
- Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente con el fin de proteger la seguridad y la salud de los/las trabajadores/as en el trabajo.
- Cooperar con el empresario para que éste pueda garantizar unas condiciones de trabajo que sean seguras y no entrañen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores.

En caso de accidente de trabajo:

- Debes notificarlo inmediatamente al personal del laboratorio, para emitir un parte de asistencia a la mutua de accidentes de trabajo si fuese necesario.
- Si necesitas asistencia, debes acudir a la mutua de accidentes de trabajo, NO a tu centro de salud ni médico de cabecera.
- En caso de accidente grave, acudir al Complejo Hospitalario.

	PLAN DE ACOGIDA	RC 28.03
		Fecha: 03/06/2024
		Edición: 04

DISTINCIONES

- La organización del premio a las Pymes del Año 2022 comunicó ayer que el accésit en la categoría de exportaciones recayó en Legumbres Penelas, S.L. (Diario de León, 21/10/2022).

ACTIVIDADES SOCIALES

- Colaboramos con el Banco de Alimentos de León.
- Colaboramos con la Universidad de León.
- Apoyando a los deportistas del Veguellina Fútbol Club.