



Indice

3	Bienvenidos	17	Ingeniería del proceso
5	¿Quiénes somos?	19	Instalaciones y equipos de la planta
7	Vision - Mision	21	Facilidades sanitarias
9	Nuestros clientes	23	Control de calidad
11	Equipo ejecutivo/Administración	25	Control de compras/ Control de producción
13	Diseño y desarrollo	27	Productos
15	Alianzas estratégicas		



¿Quiénes somos?

Somos un equipo de trabajo con 15 años de experiencia en el rubro, caracterizado por el buen cumplimiento, fiabilidad y una buena orientación hacia la plena satisfacción de nuestros clientes. Estamos dedicados a la distribución de frutas, verduras y tubérculos de primera calidad cuidando cada detalle para lograr la satisfacción de nuestros clientes ofreciendo productos de calidad fisicoquímica, bacteriológica y organoléptica apta para el consumo humano. Contamos con la implementación de las Buenas prácticas manufactureras (BPM) y Procedimientos estandarizados de saneamientos (POES), lo que nos brinda herramientas importantes para la mejora de nuestro proceso, y sobre todo del personal. Además, contamos con la presencia de auditores externos en el caso se requiera.





Misión / Visión

Misión

Ofrecer un servicio de calidad en la distribución, comercialización de frutas y verduras, asegurando constantemente la plena satisfacción de nuestros clientes y colaboradores con un servicio diferenciado y personalizado en base a las necesidades de nuestros clientes.

Visión

Nuestra empresa se encuentra en constante crecimiento orientado a ser una Empresa líder en el mercado Peruano en la distribución de frutas y verduras manteniendo los estándares de calidad, servicio, rentabilidad y productividad mediante la mejora continua y el cuidado del medio ambiente.





Nuestros clientes

Nuestros clientes





Equipo ejecutivo/Administración

Equipo ejecutivo/Administración

La fórmula de la eficiencia en nuestra empresa se debe gracias a la asertividad y compromiso de nuestros miembros, como la experiencia y trayectoria de su Gerente General.

La empresa está conformado por un equipo comprometido en donde los principales representantes son:

Gerente general : Aureliano Cabanillas Sanchez



Diseño y desarrollo

Somos una empresa líder en la comercialización de frutas y verduras frescas de primera calidad. Estamos orientados al servicio del abastecimiento de diversas actividades y/o establecimientos como: Centro comerciales, Empresas petroleras, campamentos, restaurant, hospitales, comedores, entre otros).

Nuestros productos pasan por un riguroso control de calidad para garantizar la inocuidad del producto y el bienestar de los consumidores. Por esta razón, gracias a nuestros años de experiencia en el rubro, estamos en la capacidad de adecuarnos a los pedidos que nos hacen llegar cada uno de nuestros clientes con los estándares exigidos por los mismos y la calidad que se merecen.





Alianzas estratégicas

Alianzas estratégicas

Nuestra empresa cuenta con importantes alianzas estratégicas con agricultores y mayoristas que nos abastecen de la amplia línea de productos que tenemos. Es por esto que Distribuidora Valeria tiene desde siempre una clara política de desarrollo de proveedores de frutas y verduras, brindándoles créditos, asesoría técnica y logrando de esta manera asegurar un abastecimiento continuo de productos de alta calidad para atender la demanda que nuestros clientes puedan tener en cualquier momento. Asimismo, al implementar la trazabilidad en nuestro proceso de compra, podemos determinar con que proveedores podemos seguir trabajando para que de esa forma podamos brindarles a ustedes, Nuestros clientes, el producto en base a sus requerimientos.





Ingeniería del proceso

Ingeniería del proceso

Los procesos que se realizan en nuestra empresa son 100% manuales, para garantizar la excelente calidad de sus productos se hace necesario la implementación y cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y procedimientos estandarizados de saneamiento, además del mejoramiento continuo.

El aspecto más importante a tener en cuenta es el recurso humano ya que es quien realiza todas las actividades y por lo tanto es necesario brindarle todas las facilidades con herramientas adecuadas para su bienestar y desarrollo.

El diagrama de flujo de las operaciones en el proceso de selección de frutas y verduras.

- Higiene en planta
- Recepción
- Selección
- Clasificación
- Lavado
- Desinfección
- Enjuague
- Empacado
- Pesado
- Embarque
- Limpieza planta





Instalaciones y equipos de la planta

Instalaciones y equipos de la planta

Nuestro local está situado en el distrito de . Las vías se encuentran pavimentadas y los desechos sólidos y líquidos son retirados periódicamente de la zona.

Instalaciones internas

Comprende las siguientes áreas:

- Área de Producción (selección de frutas y hortalizas)
- Almacén de materiales de empaque
- Almacén de químicos e implementos de limpieza
- Servicios higiénicos y vestuarios
- Área de Residuos sólidos

La planta de producción cuenta con pisos lisos, impermeables y resistentes, cuenta con buena unión entre el piso y pared para facilitar su lavado y evitar la acumulación de impurezas, la limpieza y desinfección se encuentra detallada en el programa de higiene y saneamiento.

Las paredes son de material lavable y de color claro, las paredes exteriores están construidas de material concreto. Los techos tienen una altura considerable para facilitar la ventilación, están hechos con armazón de acero resistentes a la corrosión y cuentan con la suficiente iluminación y con ventilación.

Instalaciones y equipos de la planta

Nuestra Empresa cuenta con modernas unidades de transporte



equipadas con cámara frigorífica y servicio satelital el cual nos permite garantizar la entrega de los productos de manera oportuna y con los estándares solicitados.





Facilidades sanitarias

Facilidades sanitarias

Se dispone de suficiente abastecimiento de agua potable proveniente de la red municipal, el agua utilizada para el proceso y operaciones de limpieza contiene entre 0.5 – 2.0 mg/l (ppm) de cloro residual. Actualmente, se verifican las características físicas químicas y microbiológicas del agua a través de un laboratorio acreditado, la cual será dado a partir del primer año y de forma anual consecutivamente. En caso no se cumpla los niveles mínimos de CLR se procederá a dosificar de cloro al tanque abastecedor de agua y se realizaran los análisis de CLR hasta alcanzar los niveles mínimos permitidos. Disposición de residuos sólidos y efluentes.

Se dispone de un lugar (rotulado) para el almacenamiento de desechos materiales antes de su eliminación, el cual está ubicado cerca de la puerta de ingreso, en la planta de producción y almacén se cuenta con tachos de basura, las cuales están provistas de bolsas plásticas y con su respectiva tapa





Control de calidad

Control de calidad

Uno de nuestros pilares fundamentales es garantizar la calidad de nuestros productos y sobre todo, la seguridad que todos nuestros clientes se merecen, implantando modernos métodos de producción y calidad permitiendo lograr que nuestros productos cumplan los estándares sanitarios más exigentes

El Jefe de Calidad se encarga de inspeccionar, supervisar y verificar la calidad de todo lo que interviene en el proceso y de igual forma hace los pedidos respectivos.





Control de compras-producción

Control de compras

Nuestra empresa siempre cuida la calidad de sus productos y la satisfacción de nuestros clientes, es por esta razón que trabajamos con proveedores directos que nos proporciona mercadería de acuerdo a nuestros requerimientos. Asimismo, el área de compra mantiene una óptima relación con ellos para garantizar la inocuidad de nuestros productos y de igual forma gracias a la trazabilidad en nuestro proceso, se puede determinar si existe algún problema y de donde se a originado

Control de producción

Los procesos realizados en nuestra planta son supervisados por nuestro Jefe de Calidad de tal manera que permita mantener y mejorar la calidad, procesos y productos. Además, gracias a que contamos con la implementación del manual de buenas prácticas de manufactura y de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento que permiten tener un mejor control de los procesos en toda nuestra planta. Además, los volúmenes de producción que se manejan en la empresa no tienen un tope, ya que los productos son comercializados rápidamente debido a la gran demanda que estos presentan.





Productos

Productos

Frutas

Aguaymanto	kg
camu camu	kg
chirimoya	kg
Carambola	kg
Cocona	kg
Fresa jugo	kg
Granadilla	kg
Lima	kg
Lucuma de seda	kg
Mandarina sin pepa	kg
Mango	kg
Manzana chilena Verde	kg
Manzana chilena roja	kg
Manzana de agua	kg
Manzana israel	kg
Maracucya	kg
Melon coquito	kg

Frutas

Membrillo extra	kg
Naranja de jugo	kg
Naranja huando	kg
Palta punta	kg
Papaya	kg
Pera de agua	kg
Piña golden	Unidad
Piña hawaiana	kg
Piña Selva	Unidad
Platano Bellaco	Unidad
Platano Biscochito	Unidad
Platano de Isla	Unidad
Platano de seda	Unidad
Platano palillo	Unidad
Tumbo	kg
Tuna roja	kg
Tuna verde	kg

Frutas

Uva borgoña	kg
Uva negra	kg
Uva verde italiana	kg
Uva Rosada	kg
Zandia	Unidad
Manzana delicia	kg
Durazno Maduros	kg
Naranja Tangelo	kg
Carambola	kg
Kiwi	kg

Productos

Abarrotes

Aji amarillo extra	Kg
Aji Limo Blanco	Kg
Aji Limo RV Am. M	Kg
Ajo entero	Kg
Aji Mochero	Kg
Alverja americana	Kg
Camote amarillo	Kg
Cebolla blanca extra	Kg
Cebolla roja extra	Kg
Choclo desgranado	Kg
Choclo entero extra	Unidad
Habas verdes	Kg
Limon tahiti	Kg
Limon verde sup. Ex	Kg
Maiz morado seco	Kg
Pallar verde	Kg
Panca choclo	Kg
Papa Amarilla	Kg

Abarrotes

Papa blanca extra	Kg
Papa canchan	Kg
Papa huayro	Kg
Papa yungay	Kg
Rocoto rojo	Kg
Vainita criolla	Kg
Yuca amarilla	Kg
Frejos verde	Kg
Papa peruana	Kg
Coronta de maiz m	Kg
Chancaca	Bola
maiz chulpi	Kg
gindones s p	Kg



Productos

Verduras

Acelga	Atado
Albahaca Fresca org	Atado
Menta organica	Atado
Alcachofa pelada	docena
Apio x 6 unidades	Atado
Alberia pelada	Kg
Arugula	Atado
Berenjena	Unidad
Beterraga x 4 unidades	Atado
Brocoli frescos	kg
Berros	kg
Cebolla China	Atado
Champiñon blanco	kg
Chives	Atado
Colantao	kg
Col corazon	kg
Choclo BB	kg
Coliflor grande	Unidad
Culantro	Atado
Eneldo	Atado
Esparrago verde	Atado
Espinaca	kg

Verduras

Estragon frescos	Atado
Frejolito chino limpio	kg
Hierba buena	Atado
Hierba luisa	Atado
Tornillo frescos	Atado
Huacatay	Atado
Kion entero	kg
Lechuga americana	Unidad
Lechuga organica	Unidad
Lechuga Romana	Unidad
Lechuga criolla	Unidad
Manzanilla	Atado
Nabo criollo	Atado
Olluco entero	kg
Olluco picado	kg
Papa coctel	kg
Pepinillo japones	Unidad
Pepino criollo	Unidad
Perejil americano (crespo)	Atado
Perejil criollo	Atado
Pimiento morron am	Unidad
Pimiento morron rojo	Unidad

Verduras

Pimiento morron verde	Unidad
Poro x 6 Unidades	Atado
Rabanito grande	Atado
Tomate cherry	kg
Tomate italiano extra	kg
Zanahoria extra	kg
Zapallito italiano	Unidad
Zapallo loche	Unidad
Zapallo macre	kg
Cebolla enana charlot	Atado
Romero	Atado
Pasta wantan	kg
Zanahoria BB	pq
Anis	Atado
Salvia	pq
Muña	Atado
Shitaki	Unidad
Pepino	chino
Setas	Bandeja
Vainita BB	Bandeja
Hinojo	Atado
Rabanito BeBe	Kg