

FRUTEX PERU S.A.C. OBTIENE CERTIFICACIÓN HACCP

EN EL MARCO DEL "CONCURSO PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD 2015" DEL PROGRAMA NACIONAL DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD Y PRODUCTIVIDAD – INNÓVATE PERÚ, ESTA EMPRESA PRESENTÓ UN PROYECTO PARA SU LÍNEA DE BEBIDAS QUE RESULTÓ GANADOR.

El alcance del proyecto abarca la certificación de su sistema de Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP para la Línea de Bebidas en sus cuatro sabores: chicha morada, maracuyá, piña golden y camu camu.

El Ing. Carlos Castillo, coordinador general del proyecto, afirmó: "Esta certificación es de suma importancia para la empresa, porque certifica la inocuidad de sus productos y es clave para el acceso a mercados muy exigentes como el mercado Europeo, cadenas de supermercados, hoteles y negocios de catering a nivel mundial, además de ser una garantía para los clientes que ya consumen sus productos".

Frutex Peru S.A.C., es una empresa dedicada desde el año 2007 a la producción de concentrados y bebidas naturales. Sus productos, entre los que destacan el concentrado de chicha morada y maracuyá SAYANI, se comercializan a nivel nacional y se exportan a mercados internacionales como Japón, Chile y USA.

El proyecto presentado en el "Concurso para la mejora de la calidad" – INNÓVATE PERÚ, fue "Implementación y certificación del Sistema HACCP para la línea de bebidas en la empresa Frutex Peru S.A.C.", el cual fue uno de los ganadores del cofinanciamiento y en Junio del 2015 se firmó el convenio 277-PNIPC-CMCEI-2015, a través del cual tuvo acceso a un financiamiento de S/. 35,196.73 (treinta y cinco mil ciento noventa y seis con 73/100 soles) no reembolsables, los que en conjunto con el aporte de Frutex Peru S.A.C., significó



una inversión de 72,115.08 (setenta y dos mil ciento quince con 08/100 soles).

Para cumplir la Certificación del Plan HACCP, se estableció el Plan Operativo del Proyecto y su cronograma, el cual se dividió en 4 hitos, cada uno con informes técnicos y financieros a desarrollar, los cuales fueron monitoreados y verificados en conjunto con asesores de INNÓVATE PERÚ para recibir los desembolsos correspondientes. Los hitos alcanzados fueron los siguientes:

- Auditoría de Diagnóstico.
- Informe de implementación de mejoras
- Informe de Pre Auditoria / Correcciones
- Obtención de la Certificación HACCP.

La auditoría de diagnóstico fue el punto de partida para la implementación de un mejor sistema de trabajo en el cual se involucró a todo el personal a través de capacitaciones en: mejora de la calidad, seguridad alimentaria, inocuidad, BPM, entre otros. La certificación del plan HACCP, le tomó a la empresa alrededor de 1 año durante el cual se realizaron diversas inversiones en infraestructura, adquisición de equipos y capacitación constante al equipo de trabajo. La base fundamental del sistema

HACCP, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, fue el primero en revisarse para asegurar el cumplimiento con la normativa local e internacional de inocuidad. La entidad encargada de la certificación fue KIWA España, S.L.U

Contacte a la empresa al 349-3365 www.frutexperu.com ó en [facebook/Concentrados.Sayani](https://www.facebook.com/Concentrados.Sayani)

