

CURRICULUM
EMPRESARIAL



SAL REAL
— DE —
COLIMA





QUIÉNES SOMOS

COMERCIALIZADORA AL GRANO S. DE R. L.

Una empresa colimense consolidada el **9 de febrero de 2010**, en la *Carretera Libre Colima-Manzanillo*, a aproximadamente 2 km del Poblado Venustiano Carranza; pero, desempeñándonos en **producción de sal desde 1995**.

Más de 25 años nos respaldan y dan garantía de contar con la **experiencia y capacidad de producir miles de toneladas por temporada** para disponer de materia prima suficiente, asegurando la permanencia y constancia en el **cumplimiento de las necesidades de todos nuestros clientes y mercados**.



Desde el inicio nos hemos caracterizado por producir sal con los más altos estándares de calidad en nuestra marca **Sal Real de Colima**, una de nuestras principales características que distingue a nuestra empresa es la **producción 100% natural y artesanal**.

Juan José Delgado Magaña
DIRECTOR GENERAL

MISIÓN

SER LA EMPRESA LÍDER EN EL SECTOR DE PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE SAL ARTESANAL...

de excelente calidad e inocuidad alimentaria, fortaleciendo nuestros sistemas y productos a través de la mejora continua y la certificación de procesos.

VISIÓN

POSICIONARNOS COMO LA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA LÍDER A NIVEL MUNDIAL...

y proveer a nuestros clientes sal con los más altos estándares de calidad, confiabilidad e inocuidad, a un precio competitivo, mediante la aplicación de gestión efectiva de sus procesos y las mejores prácticas comerciales en un enfoque de satisfacción del cliente, propiciando un entorno que garantice el desarrollo de nuestra gente y el aumento de la productividad.



VALORES



OBJETIVOS

Lograr la **satisfacción de nuestros clientes con productos y atención de calidad**, garantizando abasto, volumen y precio, basados en un sistema de mejora continua.

VENTAJAS COMPETITIVAS

- Somos productores, envasadores y comercializadores.
- Estamos comprometidos con la calidad y mejora continua, es por ello que nuestros productos están certificados en esquemas internacionales como Kosher y FDA.
- Tenemos presencia en los 32 estados de la República.
- Contamos con variedad de presentaciones, enfocadas a cada tipo de sector.
- Trayectoria comercial de 20 años que nos respalda.
- Generamos presencia de marca en redes sociales, además de participación en ferias comerciales nacionales.

**SAL REAL DE COLIMA TENEMOS UNA FUERZA LABORAL DE 57 PERSONAS
Y SOMOS GENERADORES DE MÁS DE 100 EMPLEOS INDIRECTOS.
SOMOS UNA MARCA REGISTRADA**

POLÍTICA INTEGRADA DE CALIDAD

En **Sal Real de Colima** hacemos el trabajo bien hecho desde el principio, nuestros años de experiencia y la mejora continua de nuestros procesos, sumados a un equipo de trabajo comprometido y convencido de que, ofrecer la mejor sal, es un derecho de los consumidores y nuestra vocación todos los días, para llevar nuestro oro blanco a todas las mesas del mundo.



CALIDAD: conseguir la satisfacción de nuestros consumidores cumpliendo con los requisitos y preferencias del mercado.

SEGURIDAD ALIMENTARIA: generar confianza en los consumidores al cumplir con la normatividad aplicable y ofrecer productos inocuos y seguros.

CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE: contribuir con acciones en el cuidado de los recursos y la prevención de la contaminación con la gestión oportuna de los residuos.

MEJORA CONTINUA: lograr adaptarnos a las nuevas demandas en un entorno dinámico, cambiante y competitivo, siempre buscando mejorar.

PRODUCTIVIDAD: gestionar de manera oportuna los recursos encaminados al logro de nuestros objetivos.

CRECIMIENTO COMERCIAL: expandir nuestra cobertura hacia nuevos mercados nacionales e internacionales. Llevando la mejor sal a todo el mundo.

SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL: fomentar una cultura de seguridad y salud entre nuestros colaboradores, con espacios, servicios y prestaciones dignas.

SEGURIDAD PATRIMONIAL: actuar de forma segura dando garantía de salvaguardar la seguridad del producto en toda la cadena de suministro.

EQUIPO DE TRABAJO CONSOLIDADO: fortalecer las competencias de nuestros colaboradores, manteniendo una comunicación e integración eficaz.



NUESTRO PRODUCTO ES ÚNICO

- En el proceso no intervienen químicos que afectan su composición.
- Menor contenido de sodio que el de otras sales.
- Un producto con las mejores características para sus procesos industriales y del sector alimentario.
- Sabor superior a la de otros orígenes.
- Producto e instalaciones certificadas.



PRESENTACIONES

FLOR DE SAL¹

Es la delicada capa que se forma en las eras de cristalización, esta capa antecede la formación de los granos de sal. Su cosecha es limitada a los meses de abril y mayo, y su secado es por año.

Es baja en sodio, contiene 30% menos sodio que la sal común, rica en minerales, calcio, hierro, magnesio y más de ochenta oligoelementos pertenecientes al agua de mar.

SAL DE GRANO²

Sal con seis meses de reposo para un secado óptimo, se seca naturalmente al sol, cosechada a mano, libre de blanqueadores, antiapelmazantes, sin procesos de lavado ni secado forzoso, no se utiliza ningún proceso químico, lo cual la hace totalmente natural conteniendo minerales que ayudan a la dieta diaria y equilibrar y nutrir al organismo.

SAL INDUSTRIAL³

Participa en procesos de fabricación de productos en diversas industrias y otros usos como el deshielo de carreteras, también sirve para suavizar el agua y evitar así las incrustaciones de sales minerales en las tuberías y depósitos de agua potable.

SAL TIERRA⁴

Tipo de sal no apto para consumo humano, ya que como su nombre lo dice, esta contiene partículas de tierra, es utilizada para uso ganadero y forrajero.



TENEMOS LA CAPACIDAD DE DISTRIBUIR NUESTRO PRODUCTO EN TODAS SUS PRESENTACIONES DURANTE TODO EL AÑO

MEJORA CONTINUA Y CERTIFICACIONES

Nuestros productos están certificados en esquemas internacionales como **KOSHER** y **FDA** que dan la garantía de su calidad e inocuidad, además de que nos permite entrar al mercado estadounidense, cumpliendo con su normativa.

Comprometidos con la mejora continua nos encontramos en proceso de certificación de **FSSC 22000** y en la incorporación a la Asociación de Aduanas y Comercio contra el Terrorismo (CTPAT).



PROCESO DE PRODUCCIÓN

DE SAL DE MAR Y FLOR DE SAL



ELABORACIÓN DEL TAJO ARTESANAL

Excavación poco profunda, hecha con una "coa" o barretón y ayudándose con una motobomba hasta generar las cavidades necesarias para la correcta extracción de agua salada.

PREPARACIÓN DE ESTANQUES

Son hechos manualmente con una pala cuadrada, siempre procurando dejar una zanja, para que corra el agua en el interior. Se procede a ponerles plástico de polietileno especialmente diseñado, lo cual evita cualquier filtración.

LLENADO DE ESTANQUES

Una vez preparados y tendidos los estanques, se procede a llenarlos con agua extraída del tajo, la cual es bombeada y conducida por medio de mangueras negras. En estos estanques se reposa el agua durante 20 días para que con la acción del sol se evapore el agua dulce y aumente la concentración de salinidad.



PREPARACIÓN DE ERAS O CRISTALIZADORES

Las "eras" son superficies llanas, trabajadas manualmente, con una pala de fierro para su habilitación. Están listas para vaciar la salmuera proveniente de los estanques una vez llegada a la salinidad deseada; al evaporarse el agua, se induce la cristalización de la sal.

RECOLECCIÓN DE FLOR DE SAL

Flor de Sal es la primera capa que se forma en la superficie y es la de menor cloruro de sodio. El proceso es tan delicado y preciso, que solo se realiza en los meses de abril y mayo. Su recolección se lleva a cabo los días que no sopla el viento y el cristal formado es inferior a 3 milímetros.

RECOLECCIÓN DE SAL DE GRANO

Consiste en barrer la era e ir juntando la sal en un montón con un cepillo de cerdas de plástico para posteriormente colocarla en los secadores. Se traslada en carretillas a los asoleaderos para acumularla en grandes montones.

TRANSPORTE HACIA BODEGAS DE SAL DE GRANO

Con una retroexcavadora se efectúa la carga de camiones para el transporte de la sal a las bodegas. Allí la sal se remonta y acomoda en montones para su completo secado y envasado en sus diferentes presentaciones.



NUESTROS PRINCIPALES CLIENTES

El tamaño y visión de la marca Sal Real de Colima, nos ha permitido **formar alianzas comerciales estratégicas con grandes empresas**. La mayor referencia de nuestro trabajo, son nuestros socios comerciales en los distintos sectores en los que intervenimos. **Desde abarroteras, tiendas de conveniencia y departamentales hasta empresas del sector alimentario, industria farmacéutica, metalúrgica, curtidoras de piel, petroquímica, forrajeras, tratamientos de agua, industria textil y productos químicos de limpieza.**



PRESENCIA

18 ESTADOS DE LA REPÚBLICA



Guerrero - Hidalgo - Nuevo León - Puebla - San Luis Potosí - Sonora
Tlaxcala - Aguascalientes - Baja California - CDMX - Chihuahua -
Coahuila - Estado de México - Guanajuato - Colima - Jalisco
Michoacán - Morelos - Veracruz



SAL REAL DE COLIMA

COMERCIALIZADORA AL GRANO S. DE R.L.

Zenzontle #123 Col. Santa Bárbara, Colima, Col. CP: 28017

 312 308 52 50 | 312 313 5251 | 312 308 8990

 312 943 74 23

 contacto@salrealdecolima.com

   @salrealdecolima



www.salrealdecolima.com