Somos Deta complejo agroindustrial











LOGROS COMPARTIDOS





Estamos muy contentos y orgullosos, por segundo año consecutivo recibimos la certificación Great Place to Work de prestigio internacional que avala nuestra cultura empresarial y nos sitúa entre las mejores empresas para trabajar.

Queremos agradecer a todo el equipo de Agroindustrial Beta por su compromiso y esfuerzo para hacer de nuestra empresa un lugar mejor cada día. Sabemos que el trabajo en equipo es clave para seguir creciendo y mejorando, juntos somos imparables.

Si tienes alguna duda o consulta, el equipo de Recursos Humanos está para ayudarte.







PROTECCIÓN

Protégete del zancudo

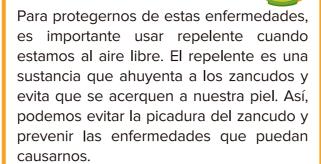
El zancudo es un insecto que puede picar a las personas y transmitirles enfermedades como el dengue, el zika o la malaria.



IES MUY FÁCIL!

 Para evitar las picaduras de estos zancudos, es importante usar bloqueador solar y repelente de insectos cuando salimos al aire libre. El bloqueador nos protege de los rayos ultravioleta del sol, que pueden causar quemaduras y cáncer de piel.

¿POR QUÉ USAR REPELENTE?



• ¿Cómo aplicar el repelente?

El repelente nos aleja de los zancudos, que pueden detectar nuestro olor y calor corporal.

Debemos colocar bloqueador en zonas de nuestro cuerpo que se encuentren expuestas y seguidamente colocar el repelente cada dos horas, para así poder estar protegidos del zancudo. En Agroindustrial Beta, nos protegemos del zancudo colocando repelente en zonas de fácil acceso como los comedores, realizando capacitaciones continuas; así mismo, continuamos con las fumigaciones en nuestros lugares de trabajo.

RECOMENDACIONES PARA LA CASA

- Evita la reproducción del zancudo eliminando reservorios.
- Limpia las canaletas de desagües para permitir que el agua corra sin obstáculos.
- Hecha agua hirviendo en lugares de difícil acceso y con presencia de huevos.
- Evita tener botellas llenas de agua o mantenlas tapadas.

¡Unidos contra el dengue!

PAUSAS ACTIVAS

La salud ocupacional es importante para todos los trabajadores y trabajadoras, ya que les permite prevenir y reducir los riesgos laborales. Con este programa, queremos ayudarte a mejorar tu bienestar físico y mental, mediante ejercicios que alivian la fatiga, el estrés, la rigidez articular y la monotonía.

Además, te ayuda a mejorar tu atención y concentración en el trabajo. Por eso, te invitamos a participar de estas actividades; si tienes alguna duda o consulta comunícate con tu jefe directo o el equipo de Seguridad Industrial.





ORGULLOSOS DE NUESTROS PRODUCTOS

La producción de mandarina es una actividad importante en el distrito de Santiago, en la región Ica, donde se cultivan las variedades Tango y W. Murcott. Estas variedades se caracterizan por su sabor dulce, su color naranja intenso y su facilidad para pelar. Muchos países valoran la calidad y el sabor de nuestra fruta, que cumple con los más altos estándares sanitarios y ambientales.

CIFRAS AGROINDUSTRIAL BETA

+88

Hectáreas para este cultivo



Santa Esperanza y Santa Margrita Fundos



1,510,000

Objetivo de exportacón en kilos



Destinos

Estados Unidos, Holanda, Inglaterra, Rusia, Panamá, Costa Rica y China.







Exigimos respeto y respetamos a todos por igual.
¡No lo permitiremos de otra manera!

Si te sientes acosado por algún compañero o jefe, no dudes en reportarlo a la **asistenta social.**





TIEMPO DE COSECHA

Arándano de calidad para el mundo









Los arándanos que ofrecemos a nuestros clientes son de excelente calidad, que se procesan con mucho cuidado para garantizar su inocuidad. Contamos con una línea de productos frescos y congelados, que conservan todas las propiedades y beneficios de esta fruta.



¿QUIÉNES SOMOS?



Nuestra visión

Ser reconocidos como una empresa sostenible y líder en el sector agroindustrial, de la mano de la innovación y el desarrollo continuo.



Somos una empresa 100% peruana, desde 1994 nos dedicamos al cultivo, empaque y exportación de espárragos, mandarinas, arándanos, uvas, paltas y granadas. Cumplimos con estándares nacionales e internacionales que garantizan la inocuidad y seguridad alimentaria durante toda la cadena de suministro.

Contamos con oficinas comerciales en Holanda, Inglaterra y España, con la finalidad de estar más cerca de nuestros clientes.





Nuestra misión

Producimos y exportamos productos de calidad, generando confianza en nuestros clientes, bienestar en nuestros colaboradores y desarrollo sostenible en las comunidades.





Nuestra filosofía

En Agroindustrial Beta, nuestro compromiso con la calidad y seguridad alimentaria va de la mano con el valor que otorgamos al trabajo en equipo.





80





CERO ACCIDENTES

¡Tu salud y seguridad primero!

Record de días sin accidentes incapacitantes

NORTE SUR

ACTUAL HISTÓRICO ACTUAL HISTÓRICO

FUNDOS PIURA OLMOS II ICA CHINCHA

 DÍAS
 67
 301
 45
 238

 FECHAS
 25 - May - 23 31 - Jul - 23
 19 - Set - 22 16 - Jun - 23 31 - Jul - 23
 05 - Oct - 22 31 - May - 23 31 - May - 23

PLANTAS FRESCO JAYANCA OLMOS CONGELADO ICA CONGELADO ICA

DÍAS 38 238 293 282

FECHAS 23 - Jun - 23 20 - Set - 22 11 - Oct - 22 01 - Ene - 22 31 - Jul - 23 26 - May - 23 31 - Jul - 23 10 - Oct - 22

¡Cuídate y cuida a

tus compañeros de trabajo!

PASIÓN Y COMPROMISO por nuestro trabajo

tu vida y la de —tu bebé

• ¡La ley te protege y nosotros también!

Si estás embarazada, **comunícalo a la asistenta social** para brindarte un espacio de trabajo libre de riesgos para ti y tu bebé, orientarte sobre los cuidados que debes tener en esta linda etapa y comunicarte tus derechos y beneficios como asegurada de EsSalud.





¡CON VOLUNTAD TODO ES POSIBLE!

Alianzas estratégicas voluntarios en acción

RECICLAR PARA AYUDAR



Este año, realizamos la primera donación de 15, 650 toneladas de papel en desuso a la Asociación de Ayuda al Niño Quemado, esta alianza permite recaudar fondos para cofinanciar terapias físicas y ocupacionales durante un año para 17 pequeños pacientes que hayan sufrido accidentes por quemaduras. Agradecemos al equipo Contabilidad y los voluntarios del Programa Vamos Beta, por sumarse a esta iniciativa de Responsabilidad Social, generando un doble impacto al garantizar una adecuada gestión de residuos y contribuir con el financiamiento de terapias de rehabilitación que brinda ANIQUEM.

¡Con voluntad todo es posible!

¡SOMOS AGENTES DE CAMBIO!



Por cuarto año consecutivo nos sumamos al proyecto Refuerzo de Clases de Kallpachay impulsado por la ONG Osmia con el objetivo de fortalecer la educación peruana mediante clases virtuales de refuerzo para escolares en un programa de voluntariado multiempresarial. Los voluntarios realizaron apoyo académico durante 5 semanas a los estudiantes de forma virtual en las materias de matemática y comunicación, tanto en primaria como en secundaria.

¡Unidos por la educación!

UN DÍA EN CAIBETA



Para nosotros es importante permitir que las personas conozcan nuestro lugar de trabajo y nuestros procesos, especialmente si se trata de nuestros familiares. Mediante nuestro programa, Un Día en CAIBETA, realizamos visitas guiadas en fundos y las plantas, y disfrutamos de un ambiente natural y acogedor. Retomamos esta actividad en el mes de agosto, si deseas más información puedes contactarte con el equipo de Responsabilidad social y comunicaciones.

¡Nuestra familia es nuestro motor y motivo!

EL CONOCIMIENTO SE COMPARTE



En Agroindustrial Beta invitamos a los trabajadores y trabajadoras de las sedes Piura, Lambayeque, Lima, Ica y Chincha a participar en el Programa Conécta-T, cuya finalidad es brindar charlas educativas de forma virtual siendo los ejes temáticos: Salud, Educación y Seguridad Alimentaria. Hasta el momento contamos con el apoyo de la Fundación Peruana de Cáncer, Aniquem, BCP, Mesa Solidaria y Kallpachay, nuestros aliados estratégicos. **Actívate Conécta-T** y pasa la voz, te enviaremos el enlace por correo corporativo o por WhastApp.

Participa de esta iniciativa, Conécta-T y pasa la voz.



10 **CALIDAD**

COMUNÍCATE CON NOSOTROS

Déjanos saber tus consultas, quejas o reclamos a través de: #CanalesDeComunicación

Oficina de **Recursos Humanos**





Correo corporativo: betacomunicarse@beta.com.pe

Página web: www.beta.com.pe





- Correo electrónico detecta@beta.com.pe
- © WhatsApp 960 188 295 / 923 212 664 / 977 822 951

WhatsApp corporativo 981 181 561











Redes sociales: Facebook, Instagram, LinkedIn y TikTok @agroindustrialbeta



RECERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC

La norma British Retail Consortium (BRC) de Inocuidad Alimentaria Global, versión 9.0, es una de las más reconocidas y exigentes a nivel mundial. Nuestra planta de Litardo, situada en el distrito de Chincha, ha logrado

recertificar esta norma, demostrando nuestro alto nivel de calidad y seguridad producción de alimentos. Esto nos abre las puertas mercados estratégicos y nos permite mantener la confianza de nuestros clientes y el compromiso con la salud de los consumidores.



GASTRONOMÍA

Manjares suculentos, para saborear...

Tenemos el orgullo de presentar los diferentes platos gastronómicos de cada una de nuestras sedes.





CHUPE DE PALLARES VERDES:

El delicioso chupe de pallares verdes es un plato típico de la gastronomía iqueña en Perú. Es un plato con un excelente sabor y con un alto valor nutricional para nuestra salud, los iqueños saborean este delicioso potaje.

Lambayeque



SECO DE CABRITO:

Este plato bandera es un guiso surgido del mestizaje y tiene como insumo estelar la carne de cabrito macerado desde el día anterior en chicha de jora, sal y pimienta al gusto. Se elabora un aderezo con cebolla, ajos, zapallo loche y ají panca, añade el cabrito para sofreírlo y luego se vierte el menjunje de su maceración. Este guiso se sirve acompañado de una porción de arroz, yucas y frijoles sancochados.

Chincha



CARAPULCRA CON SOPA SECA:

Es un plato típico de Chincha, una combinación entre la carapulcra, un guiso de papa y carne, acompañado de una exquisita sopa seca hace de nuestros que nuestros paladares se derritan ante tanta delicia.

__ Piura



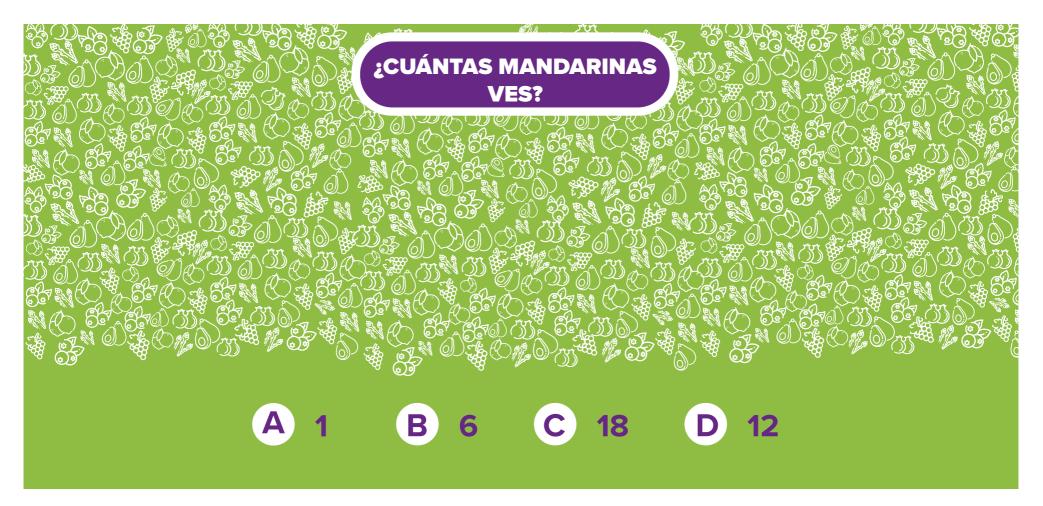
CEVICHE DE MERO:

La cocina piurana es muy conocida por contar con una variedad de platos y una deliciosa gastronomía. Además, ha logrado posicionar a uno de sus potajes como el plato más representativo del Perú: El ceviche. Este platillo bandera es reconocido alrededor del mundo por su intenso sabor.

Orgullosos de nuestra gastronomía y nuestros productos de calidad.



12 — somosbeta



ENCUENTRA LAS DIFERENCIAS



A

B 8

C

D 10

