



Cunade Platero®
Sociedad Cooperativa Andaluza



www.cunadeplatero.com

ESPAÑOL 



Cuando la calidad sabe a fruta.

Más de 20 años de pasión por la fruta.

Toda una vida mimando la fresa y la frambuesa.

Más de dos décadas ofreciéndole las mejores moras, melocotones y arándanos.

El sabor, el color, la textura y la calidad tienen nombre propio:

Cuna de Platero.



Más de 20 años mimando la mejor fruta.

Toda una vida apasionados por un ideal: que usted pueda disfrutar del sabor de las fresas, frambuesas, moras, melocotones y arándanos de mayor calidad.



En 1988 ▼ ▼ Hoy





En 1988 nace en Moguer, Huelva, Cuna de Platero.

Gracias a la experiencia de sus socios fundadores, que llevaban ya una década de dedicación a la fruta, se formaba una cooperativa en la que sus agricultores estaban movidos por una meta común:

Llevar la calidad de la fruta de Moguer al mayor número de hogares.

Desde entonces han cambiado muchas cosas. Han crecido nuestras instalaciones y nuestro personal, hemos mejorado nuestros métodos de control, producimos un volumen de fruta mucho mayor... pero, nuestra ilusión original sigue totalmente presente, y nos empuja a intentar superarnos día a día.

Cuna de Platero, más 20 años llevando el color, el sabor y la frescura a tu mesa.



Más de 80 socios.
Un empleo medio anual de 2.270 trabajadores
a lo largo de 850 hectáreas.
Más de 500.000 jornales al año.
Y un ideal común.

Una unión de presente y futuro.

6

La Cooperativa

1. EXPEDICIÓN DE ENVASES
Y CAJAS AL SOCIO
2. RECEPCIÓN DE FRUTA
3. CÁMARAS DE RECEPCIÓN
4. MANIPULACIÓN
5. PALETIZADO
6. FLEJADO
7. TÚNELES DE FRÍO
8. CÁMARAS DE FRÍO
Y DE MANTENIMIENTO
9. SALÓN DE ACTOS
COMEDOR
OFICINA DE ATENCIÓN AL SOCIO
10. OFICINAS CENTRALES



Cuna de Platero se ubica en un entorno único: **El Parque Nacional de Doñana**, declarado por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad en 1994.

De sus condiciones climáticas privilegiadas y su riqueza medioambiental sólo podía esperarse lo mejor.

Si a esto le unimos la absoluta dedicación de sus miles de trabajadores, las más avanzadas infraestructuras, y la materia prima de la más alta calidad, podemos entender por qué **Cuna de Platero es un referente en producción y exportación frutícola**. No en vano, la cooperativa ha doblado su volumen de plantación en los últimos 5 años, alcanzando en el 2009 los **48.000.000 de plantas**, lo que le permite poner en el mercado **32.000.000 de kgs.** de fruta fresca de primerísima calidad.

Y si éste es nuestro presente, el futuro sólo puede ir a mejor.





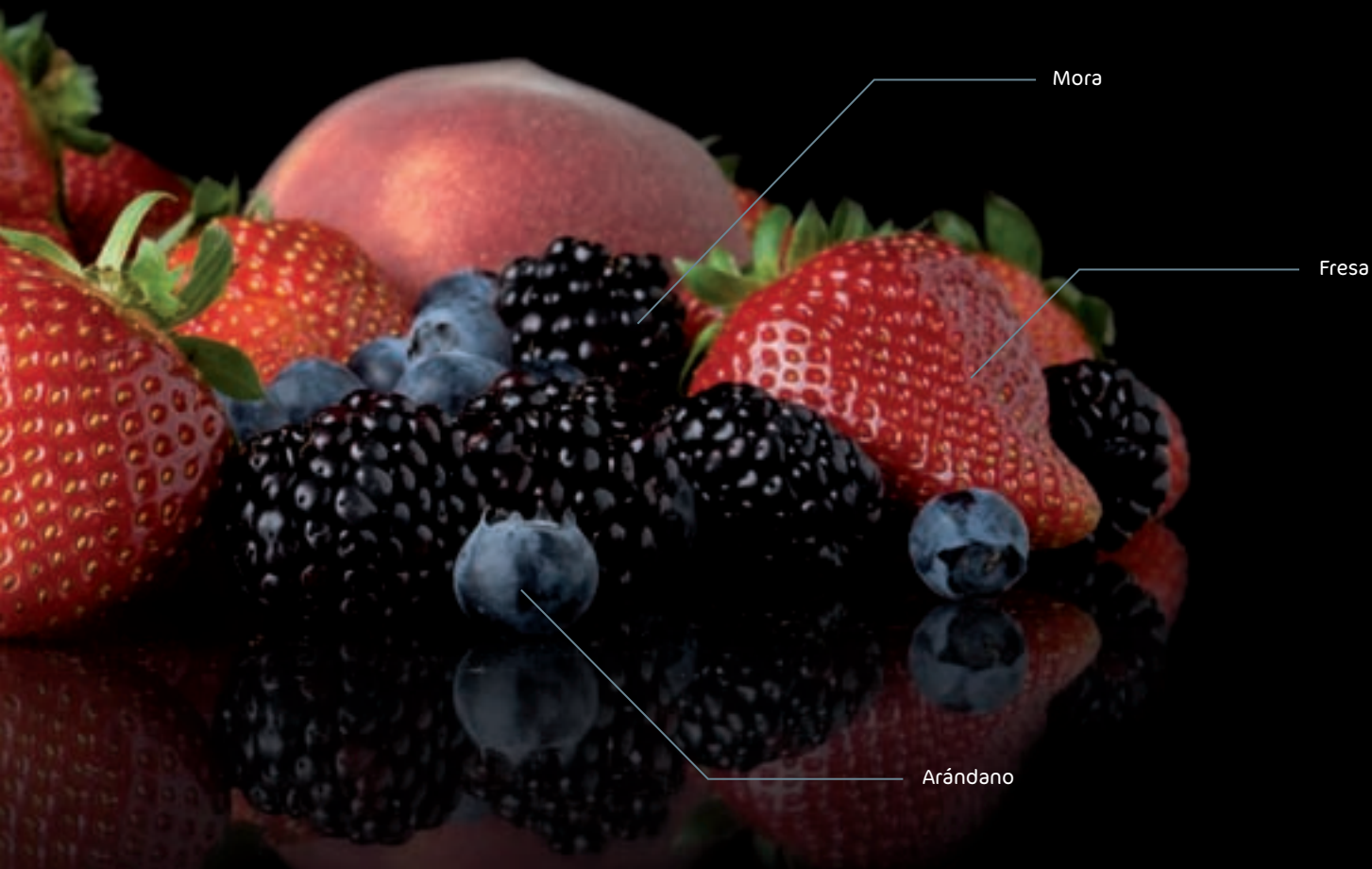
Melocotón

Frambuesa

Distintos sabores.
Diferentes colores.
Una calidad común.

En Cuna de Platero trabajamos para
ofrecerle una amplia gama
de fruta de la máxima calidad...
con la fresa como indiscutible protagonista.

Una jugosa oferta.



Con la fresa como estrella indiscutible, Cuna de Platero oferta una interesante y rica gama de frutas.

El mayor volumen agrícola es generado por la fresa, con un 75% de su producción, dejando en segundo lugar a la frambuesa, con un 20%. El porcentaje restante lo ocupan melocotones, moras, y una de las frutas de mayor proyección en los últimos años: el arándano.

Nuestra principal preocupación es alcanzar la calidad más elevada en todos los productos de nuestra gama, por lo que invertimos todo lo necesario en exhaustivos procesos de control, trazabilidad, avanzada tecnología y, por supuesto, todos los recursos humanos posibles.



La fresa, ese rojo manjar.

De color rojo intenso, la fresa de Cuna de Platero posee una calidad indiscutible en todas sus variedades.

La mayoría de los esfuerzos de la cooperativa se centran en **controlar y cuidar minuciosamente el proceso al que se somete al fruto**, para asegurar que llegue a su destino con todo el color, sabor y propiedades que lo convierten en un auténtico manjar. Directo del campo a la mesa.

El cuidado y manipulado en nuestras instalaciones es minucioso y exhaustivo. Llega hasta nosotros en los camiones apropiados, y una vez aquí se acondiciona mediante un tratamiento de frío, tras el cual pasa a las zonas de **manipulación, envasado, paletizado y flejado**.

Posteriormente se traslada hasta las **cámaras de preenfriamiento rápido y mantenimiento**, donde se lo trata a la temperatura adecuada, preparándolo para

Increíblemente sana.
Rica en vitamina C y antioxidantes.
Jugosa, sabrosa y excelente al natural o preparada de infinitas maneras.
La fresa es la reina indiscutible.
Disfrútela.

que, en unas horas, sea expedido hasta su destino, ya sea nacional o internacional.

La flota de transporte especializado se encarga de que la fruta llegue a su destino, garantizando la temperatura y conservando todo su aspecto, frescura y calidad.

Para que pueda disfrutar
de tan natural manjar
cuidamos hasta el detalle
todo el proceso al que se
somete la fresa.
Nos mueve su satisfacción.



Calidad desde el origen.

12

La Fresa



Un fruto controlado es sinónimo de calidad.

En Cuna de Platero pensamos que la mejor materia prima original debe ir acompañada de un exhaustivo control durante todo el proceso de producción, manipulación y expedición. Este control se establece a distintos niveles:

- **Controles fitosanitarios y nutricionales en campo.**

Nuestro equipo de ingenieros agrónomos controlan el estado sanitario del cultivo, la calidad del producto comercial y la presencia de residuos en el mismo.

- **Controles de calidad a la recepción de la fruta en la central.**

En las líneas de manipulación examinamos fruto por fruto, lo que garantiza que se alcancen los niveles exigidos de calidad.

- **Controles de expedición en el producto.**

Se realizan exámenes cuidadosos del producto confeccionado antes de pasar a las cámaras y ser enviado al mercado exterior.

Además, llevamos a cabo un **estricto cumplimiento de todos los protocolos y normativas de la legislación vigente** en cuanto a la calidad de la fruta y la clasificación del producto (Codex Alimentarius, Reglamento (CE) 843/2002, Reglamento (CE) 852/2004, etc).

Un saludable manjar.

Sólo con la mejor selección de plantas obtenemos la mejor fruta. Por eso en Cuna de Platero poseemos viveros propios en Ávila, un enclave con un clima ideal para la plantación.

Medio año de color y sabor. La plantación se produce en octubre, y el periodo de recolección va desde mediados de diciembre, hasta la mitad de junio, cuando se recogen los últimos frutos.



La Fresa

Propiedades nutricionales únicas.

Ideal para todo tipo de dietas.

Su bajo aporte calórico (35 kcal/100 grs.), bajo nivel de hidratos de carbono (7grs. por cada 100) y gran contenido en agua y fibra, la convierten en una fruta ideal para regímenes alimenticios bajos en calorías.

Son una excelente fuente de vitaminas y antioxidantes (vitamina C, E, y beta carotenos) por lo que funcionan como un gran protector contra el envejecimiento celular, cáncer y otras enfermedades.

Con excelentes propiedades terapéuticas.

Además, sus propiedades terapéuticas actúan a distintos niveles sobre nuestro organismo. Tienen un

ligero efecto laxante, por su alto contenido en fibra soluble, lo que facilita el tránsito intestinal. Regulan la función hepática, contribuyendo a depurar nuestro organismo de la acción de toxinas acumuladas y están aconsejadas en caso de hepatitis.

Ayudan a normalizar una presión arterial alta por su bajo contenido en sodio y grasas. Además, su elevado contenido en fibra alimentaria impide el depósito de colesterol en las paredes de las arterias, lo que unido a la acción de los antioxidantes hace que disminuya el riesgo de arterioesclerosis.

Son también conocidos sus efectos diuréticos, por lo

que facilitan la eliminación de ácido úrico y resultan muy eficaces en casos de artritis y gota.

Exquisitas y saludables.

Como vemos, bajo su atractiva apariencia y exquisito sabor, encontramos un alimento sano, completo y con múltiples beneficios.

Sus propiedades la hacen beneficiosa para toda la familia, y sus múltiples formas de preparación le aseguran el éxito en nuestra mesa.

¿Quién podría resistirse?



En Cuna de Platero
somos pioneros en la
comercialización de la
frambuesa y en su apertura
a mercados internacionales,
en los que está teniendo
gran aceptación.

De intenso brillo
y oscuro color.
El sabor de la mora aún a dulzura
con ciertos matices
de acidez en un fruto
extraordinariamente nutritivo.

Mora:

suave y oscura acidez.

Su intenso color morado y su sabor ácido, aunque suave, hacen de la mora un fruto particular y diferente. Se cultiva como planta perenne y las primeras frutas se obtienen a principios de abril, alargándose la cosecha hasta finales de mayo.

Sus propiedades nutricionales están fuera de toda duda. Su bajo aporte calórico, riqueza en vitamina C y A, y su alto contenido en fibra la hacen un nutritivo alimento ideal para todo tipo de dietas, especialmente aquéllas que no requieran un aporte elevado de calorías.



Carnosa. Jugosa.
De fuerte sabor y textura
aterciopelada.
La frambuesa es la segunda
gran protagonista de Cuna de Platero.

Frambuesa:

el intenso sabor.

Su color rojo rosáceo, y su combinación de dulzura y ligera acidez la han convertido en un succulento manjar. Gracias a la diferentes variedades de fruta, su producción abarca la práctica totalidad del año, por lo que podemos disfrutar de sus cualidades en todo momento.

Sus propiedades antioxidantes y gran contenido en vitamina C la hacen ser una gran protectora ante infecciones. Y también son conocidas sus propiedades antiinflamatorias y beneficiosas para el corazón.

Sabor y salud en un único fruto.



Un sabor muy especial
para una fruta completa
y diferente.



Dulce fuente de fibra y minerales.

Pequeño y azul manjar,
el característico sabor del arándano
esconde un fruto lleno de propiedades
beneficiosas para nuestro organismo.

Arándano: suavidad y dulzura.

El arándano es una fruta de color azul con un sabor ligeramente dulce y muy suave, dependiendo de la variedad. La planta es perenne y las primeras producciones comienzan en enero, alargándose la cosecha hasta finales de junio. Su fruta se destina prácticamente en su totalidad a mercado de exportación.

Sus propiedades nutricionales y efectos beneficiosos para el organismo son innumerables. Según indica la **Human Nutrition Research Center on Aging** de Boston, EE.UU. es una de las frutas con mayor poder antioxidante. Además, posee propiedades antiinflamatorias y reduce el riesgo de cáncer de próstata, colon y mama. Sus aportes de fibra y vitaminas C, A, E y algunas del grupo B también son elevados. Como vemos, un beneficioso y diminuto manjar azul.



La fruta de terciopelo.
El melocotón mezcla su particular
textura con un interior jugoso,
compacto y dulce.
Delicioso en sus mil formas.



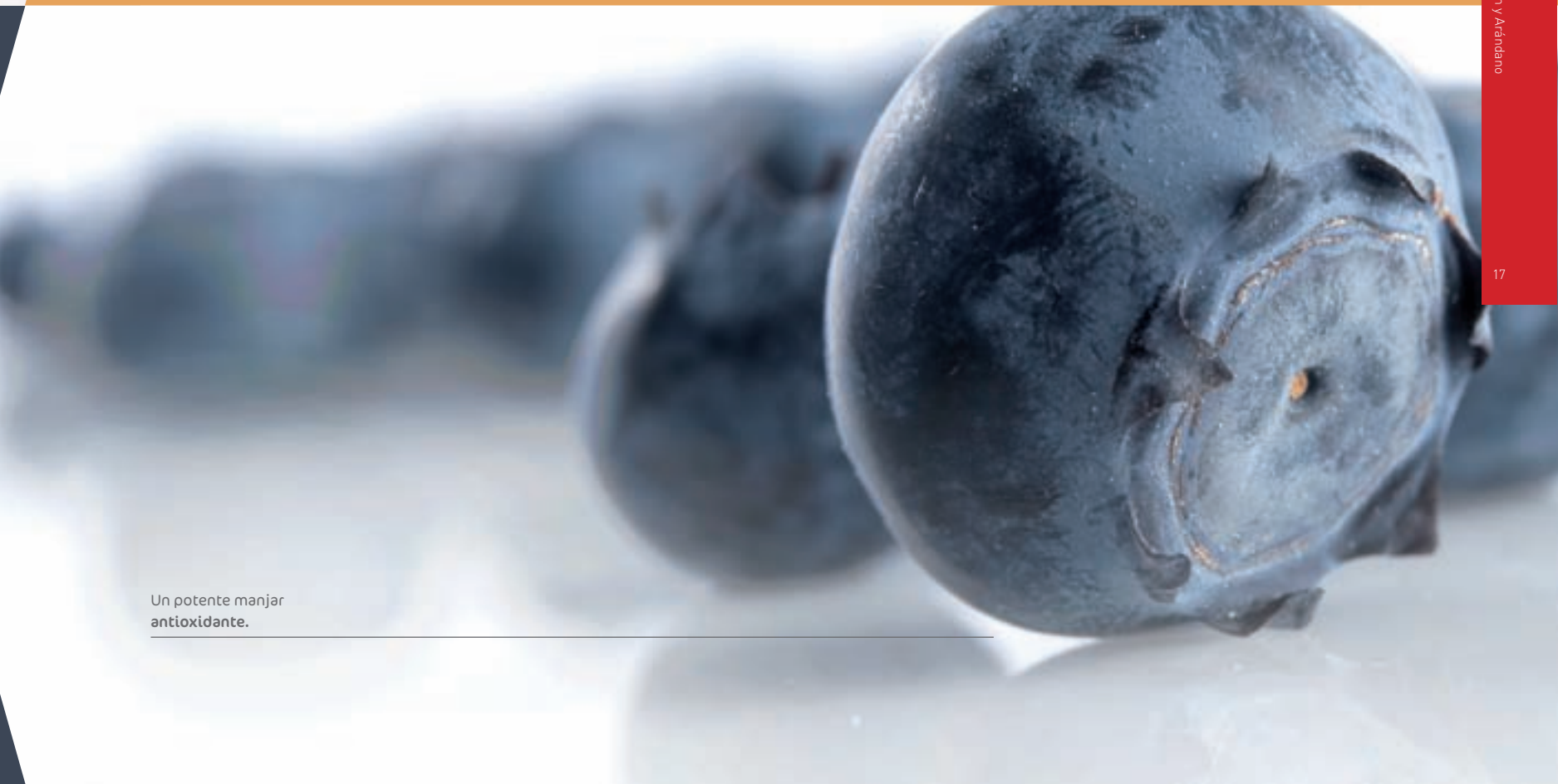
Melocotón:

terciopelo para tus sentidos.

El melocotón es una fruta de color anaranjado rojizo de sabor dulce, y a veces áspero, dependiendo de la variedad. La planta es perenne y las producciones en el año se centran en el mes de mayo.

A pesar de su sabor dulce, el contenido en hidratos de carbono es bajo, por lo que es una de las frutas que menos energía aporta. Destaca su riqueza de fibra y minerales como el potasio, magnesio y yodo. La cantidad de carotenos es mayor respecto a otras frutas, lo que le confiere parte de sus propiedades dietéticas. Además, es rico en vitamina A, por lo que es beneficioso para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico.

Un potente manjar
antioxidante.



Una calidad única:
cuatro modos de mostrarla.
Cuna de Platero aborda los distintos
mercados internacionales con
4 grandes marcas.

Las múltiples caras del sabor.

En Cuna de Platero somos conscientes de que no todos nuestros clientes tienen las mismas necesidades.

Nuestro objetivo básico es satisfacer esta múltiple demanda y, por ello, ponemos en el mercado varias marcas diferentes, orientadas a públicos distintos. El éxito de todas ellas está avalado por un factor común: su calidad y control durante todo el proceso al que se somete el fruto, desde su plantación, hasta que el consumidor puede disfrutar finalmente de él.



Calidad reconocida.

Cuna de Platero fue escogida en 2008 por el prestigioso grupo alemán REWE como proveedor de fruta para su reconocida marca BEST ALLIANCE, por cumplir los exhaustivos reglamentos de calidad, seguridad alimentaria y medioambientales. Este proyecto es pionero en Europa en el concepto de “Producción sostenible”, y en Cuna de Platero estamos orgullosos de formar parte de él.



En la variedad está el gusto.

Cambian los tamaños.
Cambian las formas.
Permanece la calidad.

Diferentes presentaciones.
Múltiples envases.
Y una calidad común.

En Cuna de Platero ofrecemos a nuestros clientes
una variada oferta de envases.
Porque no todos tenemos las mismas necesidades.

	ENVASES	PESO TOTAL
FRESA	8 x 250 grs.	2 Kgs.
	16 x 250 grs.	4 Kgs.
	10 x 500 grs.	5 Kgs.
	Granel 2 kgs.	2 kgs.
	12 x 400 grs.	4,8 Kgs.
FRAMBUESA	8 X 125 grs.	1 Kgs.
ARÁNDANO	8 X 125 grs.	1 Kgs.
MORA	8 X 125 grs.	1 Kgs.
MELOCOTÓN	10 X 1.000 grs.	10 Kgs.
	Alveolos	3,8 Kgs.

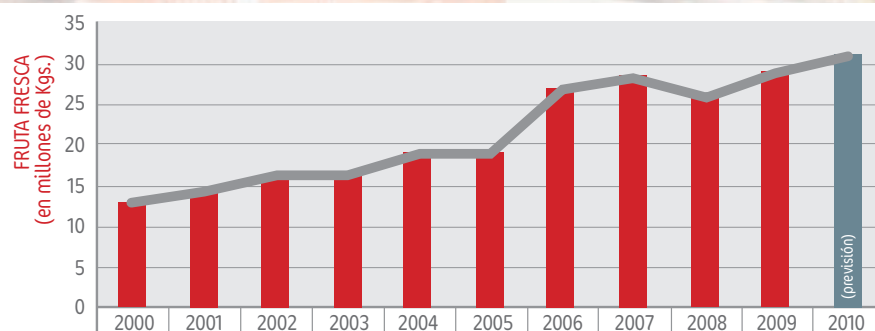


La solidez de un gran proyecto.

Creciendo, creciendo y creciendo.
Así llevamos más de 20 años.
Ilusionados como al principio.
Por eso en 2008 facturamos
más de 70 millones de euros.

22

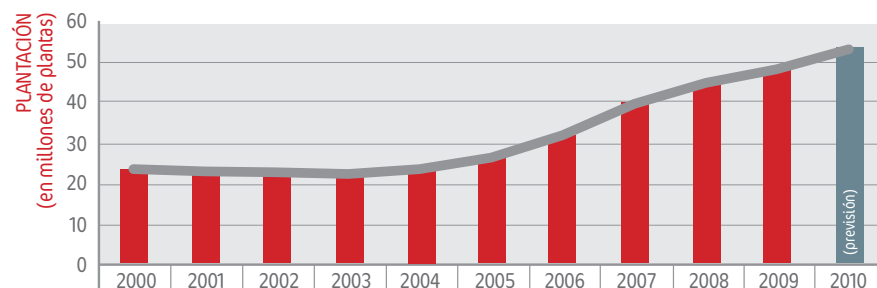
En continuo crecimiento



El crecimiento de Cuna de Platero desde su nacimiento en 1988 ha sido espectacular. Las cifras de la cooperativa hablan por sí mismas: la plantación se ha duplicado en los últimos cinco años y hemos alcanzado la cifra record de producción de **32 millones de kilogramos de fruta en 2008.**

En los 58.000 metros² de superficie total de la cooperativa, disponemos de 17 líneas de manipulación, en las que envasamos **45 toneladas de fruta a la hora.**

Por algo, a día de hoy, somos el **líder europeo en exportación de fresas** en formato flow-pack, habiendo facturado en 2008 más de **70 millones de euros.**



El 90% de la producción
de Cuna de Platero se dirige a los más
exigentes mercados europeos:
Francia, Alemania, Bélgica,
Reino Unido, Italia... Exportamos calidad.

Amplia proyección internacional.



Las mayores cadenas de establecimientos de toda Europa confían en Cuna de Platero como su proveedor de fruta de excelente calidad. A través de una flota de camiones específicamente preparados para el transporte de fruta, el producto llega en perfecto estado a cualquier lugar de Europa.

De hecho, España sólo representa el 10% de nuestra producción frutícola, dirigiéndose la gran mayoría hacia los principales mercados europeos:

- Francia: 44%
- Alemania: 41%
- Bélgica, Holanda y Reino Unido: 5%

En Europa ya somos líderes, lo que nos permite afrontar con fuerza nuestra creciente implantación en otros mercados.

Sólo con la ilusión
y la capacitación
de un gran equipo
pueden conseguirse
grandes metas.

Nuestro equipo: nuestro motor

Desde los ingenieros hasta los recolectores.

Desde los transportistas hasta los propios agricultores.

En Cuna de Platero todos los trabajadores persiguen una meta común:
que usted disfrute de una fruta de excelente calidad y sabor.

Nuestra cooperativa es un ejemplo en la **gestión de personal contratado en origen**, ofreciéndole todos los medios disponibles para que disfrute de un alojamiento y condiciones dignas y confortables.

Incorporamos a nuestro equipo a trabajadores de Marruecos, Rumanía, Polonia, Ucrania, Bulgaria, distintos países africanos... además de, por supuesto, España.

Nuestra capacidad de producción de empleo es realmente elevada para una empresa de estas características. Poseemos una media anual de **2.270 trabajadores**, llegando hasta los **4.500 en época de campaña**.
Esto representa unos **500.000 jornales al año**.





58.000 m² dedicados a la fruta.

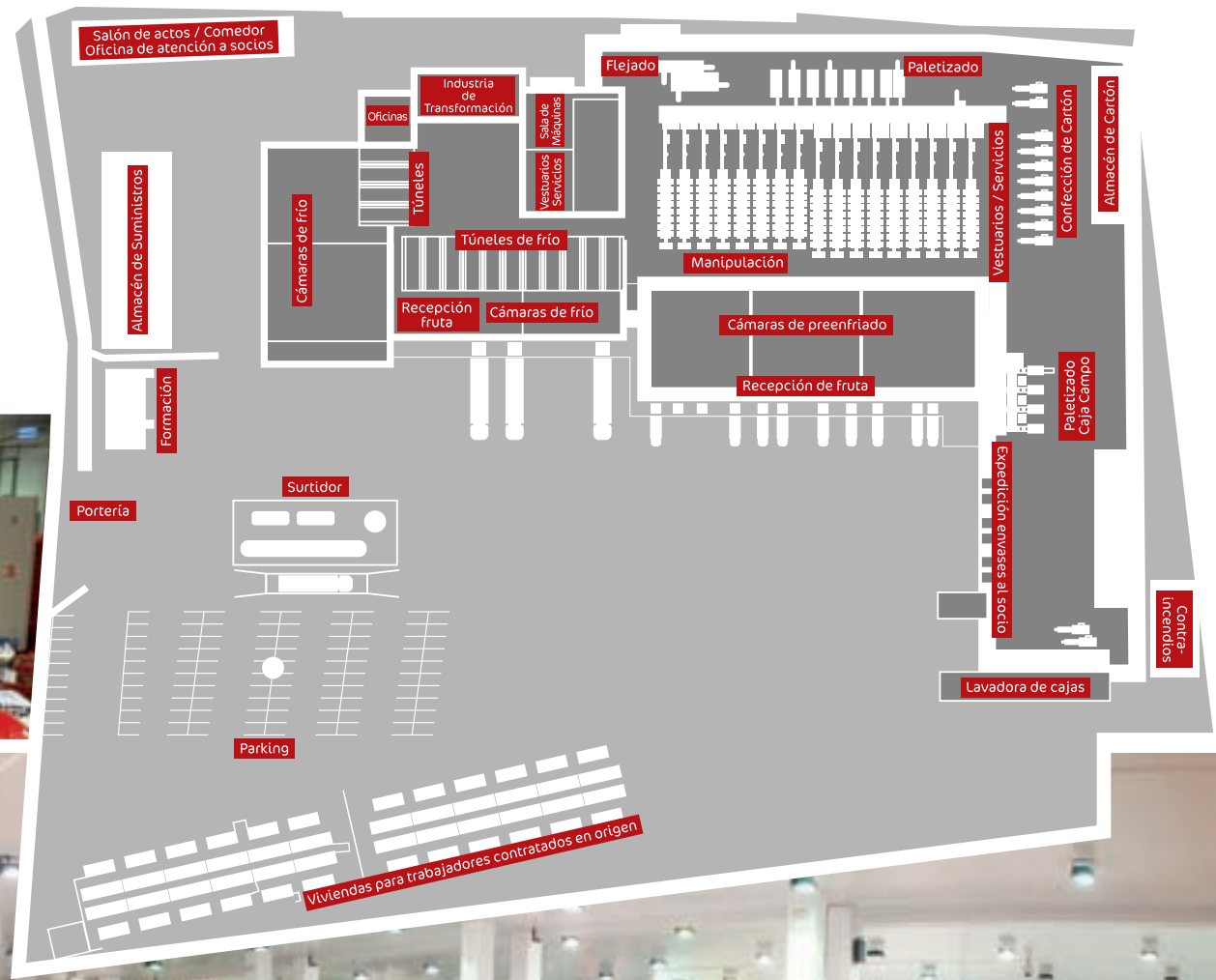
Sin unas modernas y avanzadas instalaciones no podríamos hacer que usted disfrutara del mejor sabor y calidad. Por ello invertimos continuamente en la más avanzada infraestructura.

26

Instalaciones y Procesos



Instalaciones centrales ▶



La excelencia en todo el proceso.

El profundo conocimiento de todo el proceso, el seguimiento riguroso de todos los protocolos y el buen hacer de nuestro equipo garantiza la excelencia del producto.



1

EXPEDICIÓN DE ENVASES AL SOCIO

Todos los socios pasan cada mañana a **cargar las tarrinas** y cajas de campo que necesiten cada día.

2

RECEPCIÓN DE FRUTA

Recepcionistas con PDA reciben e **identifican la fruta** del socio para saber a tiempo real los kilos de que dispone la cooperativa en cada momento del día. Aquí comienza la trazabilidad. Se relaciona el albarán de entrada del socio con un **número de partida**, e informa del socio, finca y parcela del que proviene la fruta, así como de los productos utilizados en su tratamiento.

3

CÁMARAS DE RECEPCIÓN

A continuación el recepcionista transporta los palets de campo a una de las tres cámaras donde **se preenfria la fruta entre 8° y 10° C.** En este punto se hace un **muestreo de calidad** por una empresa externa.

4

MANIPULACIÓN

17 líneas de manipulación tipo FlowPack, por las cuales se consigue una media de **45.000 kilos/hora.**



5

PALETIZADO

Paletizado automático:
9 paletizadores por los
cuales salen 11 palets / hora
por cada paletizador:
99 palets hora.

6

FLEJADO

Flejado automático: 95 palets/ hora.
Cada palet lleva una etiqueta con un
código de barras el cual informa sobre
la fruta, socio, finca, parcela...

7

TÚNELES DE FRÍO Y MANTENIMIENTO

15 túneles de frío. Tras el flejado, los
palets se transportan a los túneles de
frío, donde **se preenfria la fruta entre
2 y 4 grados**, el tiempo que necesita
para alcanzar esa temperatura es de
1 hora aproximadamente.
Capacidad: **7,5 camiones frigoríficos
por hora.**

8

EXPEDICIÓN

Tras el preenfriado, los palets pasan
a las cámaras de mantenimiento
para conservar la temperatura hasta
su expedición y carga. Antes de
ser cargados en los camiones, la
cooperativa toma la identificación
del palet para cerrar el proceso
de trazabilidad y conocer en todo
momento de dónde viene y a dónde
va la fruta.

La seguridad del control.

Desde el campo hasta su plato.

En nuestras instalaciones.

Y en el transporte.

El control está presente durante todo el proceso.



Sólo un producto exhaustivamente controlado es un producto seguro para el consumidor. Y en Cuna de Platero nos tomamos el control muy en serio.

Nuestro proceso de **trazabilidad** garantiza un minucioso control sobre la fruta desde su recolección hasta la compra final por el cliente.

Cada finca y unidad productiva es codificada de forma inequívoca en nuestras bases de datos, por lo que todas las partidas de fruta tendrán su propia seña de identidad en todas las fases del proceso de manipulación, envasado y expedición. Esto nos permite conocer, casi en tiempo real, la ubicación y estado de todas nuestras partidas de fruta.

Cumplimos, por lo tanto, el estricto **Reglamento (CE) 178/02 de procesos productivos**.

En consecuencia, sólo ofrecemos al consumidor un producto seguro y controlado. Fruta de calidad.

Calidad contrastada.

En Cuna de Platero participamos activamente en todo lo relacionado con la fruta. Por eso estamos asociados a distintas agrupaciones que aglutinan las empresas más significativas del sector. Entre estas asociaciones encontramos a **FRESHUELVA** (Asociación sectorial de los Productores y Comercializadores de fresa de Huelva), **FAECA** (Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias), **Fresas Nuevos Materiales** (Empresa para la Investigación y Desarrollo de nuevas variedades de fresa), **Comité de elaboración del Reglamento Específico de Producción Integrada de Frambuesa**, etc.

Cumplimiento de la Normativa.

Riguroso y exhaustivo. Así es nuestro cumplimiento de las diferentes normativas de calidad implantadas en Cuna de Platero, así como de otras normas en vías de implantación.

- **Reglamento Específico de Producción Integrada en fresa**, en toda su producción fresera.
- **Reglamento Específico de Producción Integrada en Centrales Hortofrutícolas**, en todas sus instalaciones.
- **Calidad Certificada** para el cultivo de fresa.
- Norma de Calidad **GLOBALGAP** en todos nuestros cultivos.
- Implantación de un **Sistema de Autocontrol**, que regula los Planes Generales de Higiene en la empresa y el desarrollo de los APPCC, cerrando el círculo de los sistemas de calidad internos que deben desarrollarse en una empresa de estas características.

Premios y Acreditaciones.

La calidad debe ser reconocida. Y en Cuna de Platero estamos orgullosos de poseer los siguientes reconocimientos:

- **Premio al Empresario del año en Comercio exterior**, otorgado por la Federación Onubense de Empresarios (FOE) y Cajasol.
- **Finalista de los premios Alas 2008**, en la categoría de Pymes Exportadoras, otorgado por la Consejería de Economía y Hacienda de la Junta de Andalucía.



Finalista Premio Alas 2008
Categoría Pyme Exportadora



Premio al Empresario del año en
Comercio Exterior

Innovando por principio.

Investigación.

Desarrollo.

Innovación.

En Cuna de Platero, la I+D+i juega un papel fundamental.

El concepto de Investigación, Desarrollo e Innovación (**I+D+i**) engloba todos los procesos que se llevan a cabo en la empresa, encaminados a obtener **resultados innovadores** que repercutan en el interés empresarial y comercial de la misma.

La realización de estos procesos es muy importante para poder desarrollar maniobras y canales novedosos que puedan abrir nuevas expectativas comerciales y empresariales, en el interés de conseguir una gama de ofertas con garantías suficientes.

En Cuna de Platero, la I+D+i juega un papel fundamental. Investigamos sobre la obtención de nuevas variedades de fresa y otros frutos rojos, y nuevas filosofías de cultivo (estructuras de invernadero, sistemas de cultivo sin suelo, control biológico de plagas, ensayo de nuevos productos fitosanitarios, control del uso de agua de riego, etc).

El desarrollo de productos de IV y V gama cobra una importancia especial ya que supone una apuesta de futuro ambiciosa por parte de la empresa.



Productos IV Gama: desarrollo de aquellos productos vegetales (frutas, hortalizas, hierbas frescas, etc.), procesados para aumentar su funcionalidad (pelados, cortados, lavados, etc.) pero sin cambiar de forma apreciable sus propiedades originales. Estos productos llegan al punto de consumo, envasados y mantenidos en óptimas condiciones de refrigeración, listos para su utilización.



Productos V Gama: constituye un paso más. El producto se somete a un tratamiento térmico que aumenta su periodo de vida útil, que puede oscilar entre 1 y 4 meses. Se envasa utilizando la tecnología de “atmósferas modificadas” y el resultado del proceso es un producto listo para consumir, “ready to eat”.





Cuna de Platero
Sociedad Cooperativa Andaluza





CunadePlatero®
Sociedad Cooperativa Andaluza

Camino de Montemayor, s/n
21800 Moguer (Huelva) ESPAÑA
t 959 372 125 (8 líneas)
f 959 373 670
comercial@cunadeplatero.com
www.cunadeplatero.com