



LA INFORMATIVA

Tu boletín de noticias

Aniversario Cooproharina



30 Aniversario de Cooproharina

Tres décadas
marcadas por el bienestar
al sector de procesadores
de harina



Hace 30 años de la creación de la Cooperativa de Servicios Múltiples Procesadores de Harina, INC, (COOPROHARINA) una empresa que vino a acabar con el monopolio que existía en los años ochenta, cuando en ese entonces solo se contaba en el país con el Molino de la Ozama, actualmente Molinos Modernos, aquella era una época sumamente difícil ya que solo favorecían a los sectores de poder, quedando desprotegidos los pequeños panaderos.

Cooproharina nace a raíz de una necesidad en el sector industrial de la harina alrededor de los 80, pero antes fue formado el gremio, conocido actualmente como La Unión de Medianos y Pequeños Industriales de Harina (UMPIH), que representa los aspectos políticos de la Cooperativa.

Debido a la crisis que estaba atravesando el sector se debían realizar operaciones comerciales, es precisamente en ese momento histórico que un grupo de socios pertenecientes al gremio deciden constituir la cooperativa a inicio del año 91.

Continúa...



Ejecutivos Cooproharina-Aniversario Cooproharina

Cooproharina surgió y ha tenido un crecimiento constante y sistemático, evolución demostrada con la instalación de un nuevo molino con una mayor capacidad de producción, logrando impactar el sector industrial a nivel nacional, ocupando en la actualidad el 10 por ciento aproximadamente de la producción nacional, posicionándose cada día más en el gusto popular.

Durante estos 30 años la Cooperativa se ha convertido en un referente de estabilidad de precios justos, “somos quienes hemos logrado mantener los precios estables de la harina, si no existiera el molino de Cooproharina los precios no se sabe dónde estuvieran”, explica Valerio De la Cruz Diaz, Vice-Presidente del Consejo de Administración, además la empresa cuenta con una serie de beneficios que impacta a sus asociados y sus familiares de manera directa, dentro de estos figura seguro médico totalmente gratuito, la distribución de los beneficios cada año, programas de becas, talleres y cursos técnicos, lo que significa un apoyo no solo en el aspecto económico, sino en lo educativo y social.

“Desde sus inicios Cooproharina ha mantenido su interés en garantizar a sus socios y socias precios justos de los productos que comercializa para la industria procesadora de la harina”.

Uno de los logros relevantes que exhibe la Cooperativa es haber desarrollado la unidad de producción de El Molino en la comunidad de Villa Aura, Manogwayabo, logrando impactar grandemente a la Cooperativa, y en consecuencia a sus asociados ya que las utilidades

en cada uno de los ejercicios sociales permitan darles respuestas a nuestros asociados a fin de año para responder satisfactoriamente a sus compromisos.

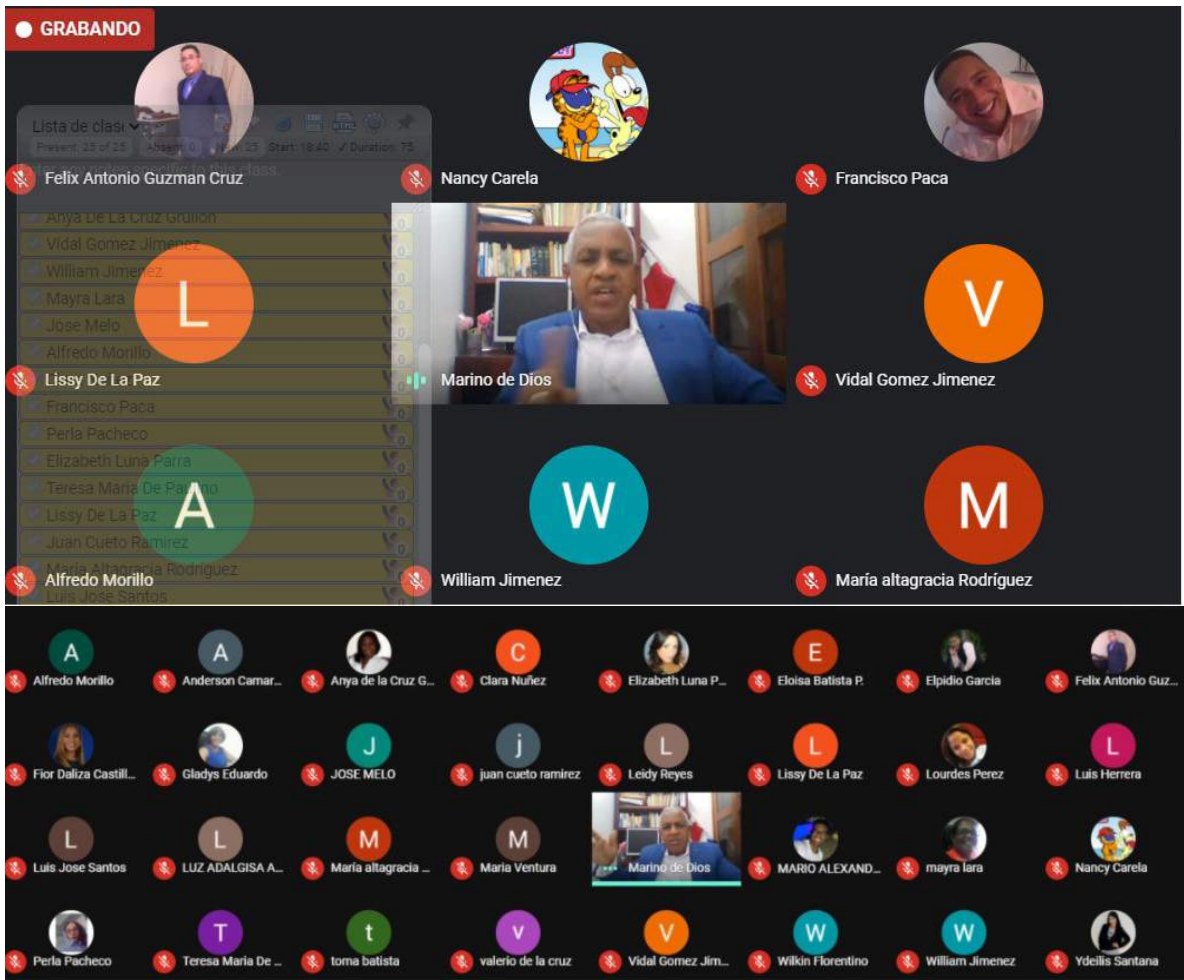
Sin embargo, los incrementos constantes de los costos de producción representan uno de los retos más importantes a los que se ha enfrentado el sector industrial de la harina, “esto naturalmente porque los productos que nosotros elaboramos son muy sensibles ante la población de consumo masivo y generar incremento en ellos significa una reacción inmediata por parte de la población” afirma De la Cruz Diaz.

En términos de desarrollo empresarial Cooproharina debe abocarse a ampliar la unidad de producción El Molino, en cuanto a almacenamiento se refiere, ya que ha sido la base para que nuestro molino se haya desarrollado como hasta el momento lo ha hecho, acota De la Cruz Díaz.

Finalmente, Cruz Diaz invita a los socios y socias seguir creyendo en su institución, a que continúen apoyando como siempre lo han hecho. Esta institución es la única que los representa en el país y es la que de alguna manera contribuye a mantener el sector activo, insta a quienes no forman parte aún, acercarse, pues al final los beneficios que van a obtener de Cooproharina son numerosos. Nosotros como institución de economía solidaria aplicamos los valores y principio corporativos, estando siempre prestos a responder a las necesidades tanto de los socios/as como de aquel que decida incorporarse con nosotros.

CAPACITACIONES

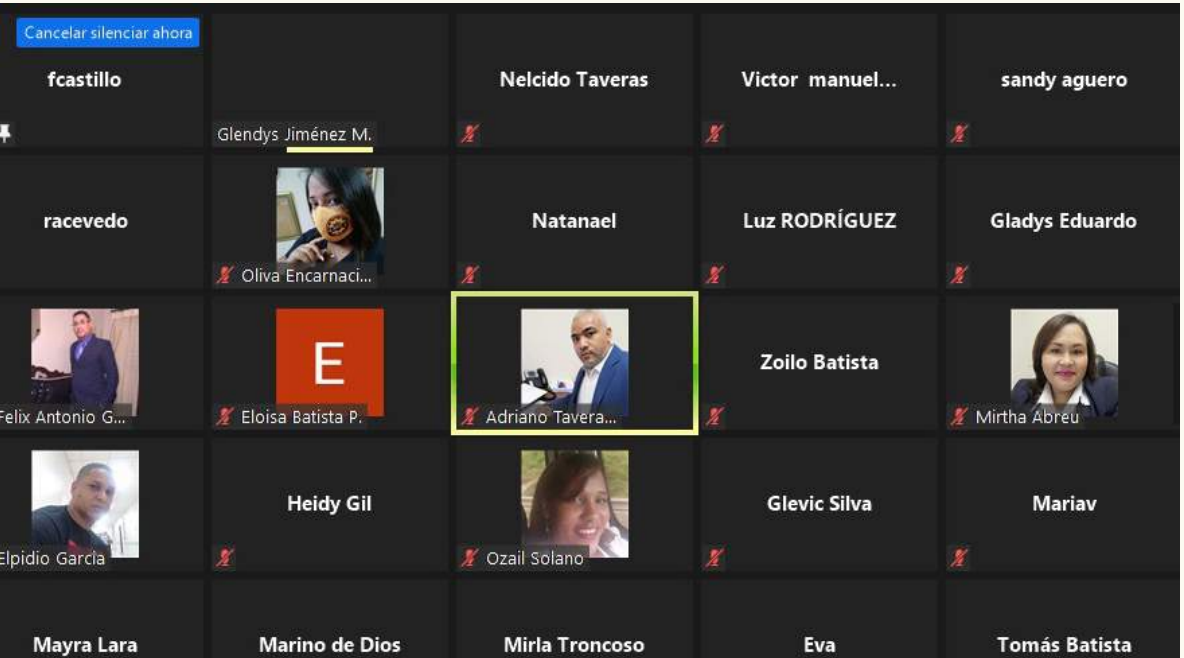
Inducción al Cooperativismo



La Comisión de Educación en coordinación con la Gerencia Social, realizó el taller Inducción al Cooperativismo, con el objetivo de capacitar a socios, socias y colaboradores sobre conceptos y temas vitales para el sector cooperativista.

En la Capacitación impartida por Marino de Dios, quien en ese momento se desempeñaba como presidente del Consejo de Administración de Cooproharina, participaron 37 personas, quienes aprendieron sobre la historia de la Cooperativa y del cooperativismo en la República Dominicana, además los principios y valores cooperativos, entre otros aspectos relevantes.

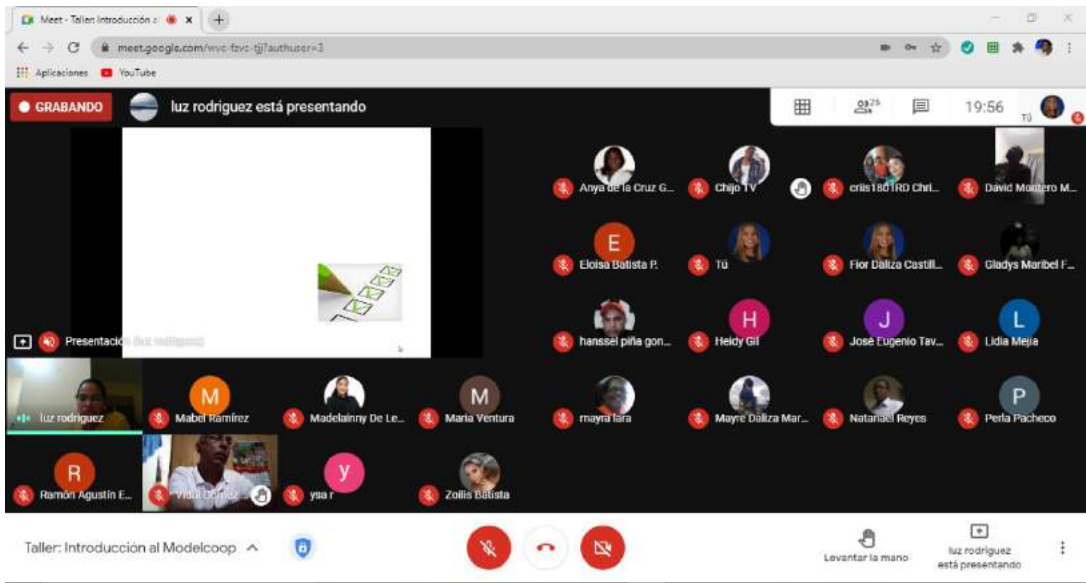
Taller Interpretación de excedentes



Con el objetivo de que los socios y socias afiliados a Cooproharina, conozcan de qué manera se distribuyen los excedentes que perciben al término del año social, se les impartió el taller “Interpretación de Distribución Excedentes”, en el que los participantes aprendieron como realizar el cálculo de los beneficios obtenidos.

El taller fue impartido por la Gerencia Financiera de la Cooperativa, a través de la plataforma de Zoom, se trataron temas tales como, Reservas estatutarias, interés limitado al capital, compensación

por inflación, fondos de crecimiento de activos, excedentes a distribuir en efectivo, excedentes a distribuir en aportes al capital, entre otros temas relativos a la composición de la distribución del excedente.



Taller Introducción al Modelcoop

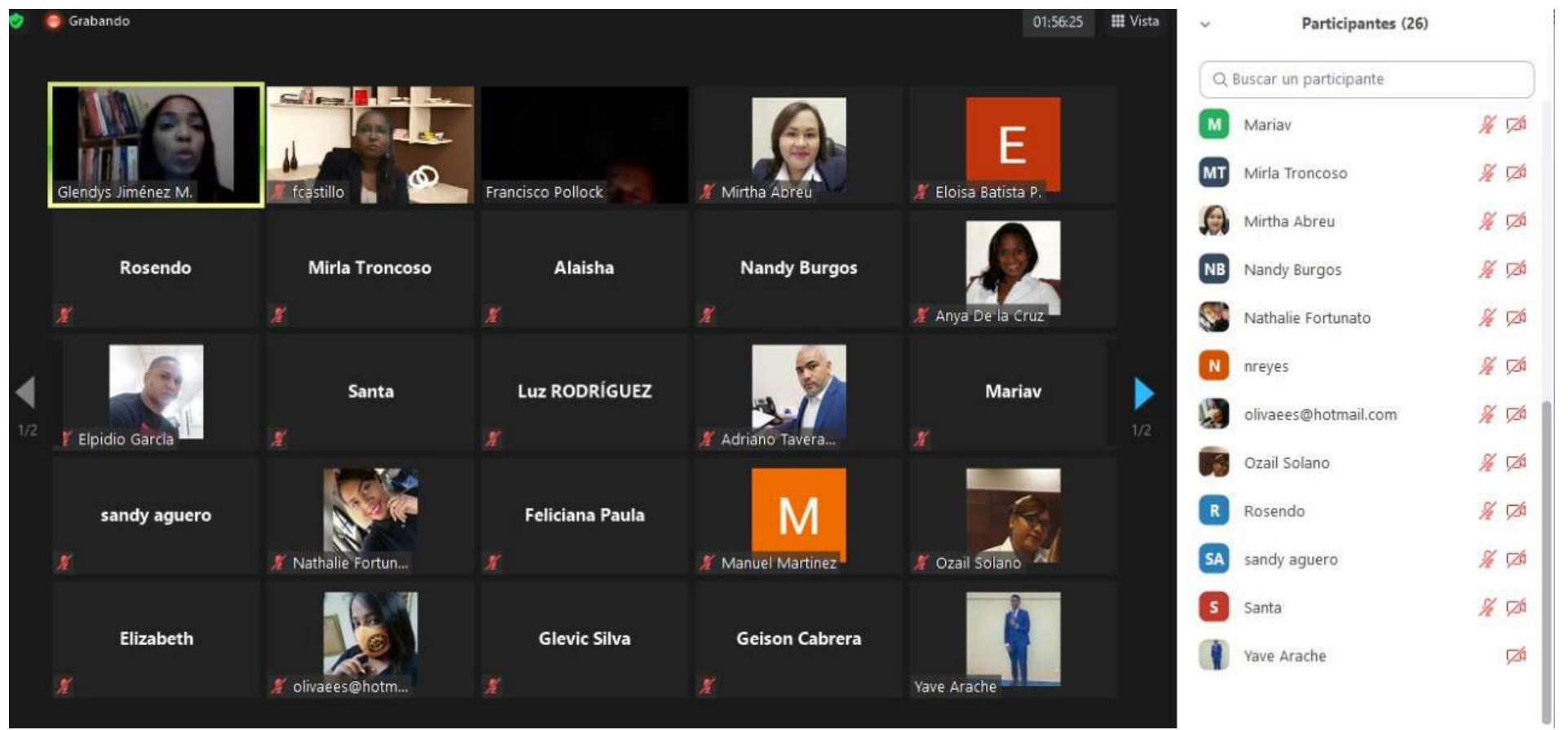


Desde el año 2017 Cooproharina está certificada bajo el Modelo de Gestión Organizacional para Cooperativas, Modelcoop, norma que permite estandarizar procesos por lo que se impartió una inducción para concientizar a los colaboradores sobre lo que significa contar con esta norma en la Cooperativa.

“El Modelcoop, es una norma que permite estandarizar procesos, es un modelo de gestión organizacional sistémico que involucra una base conceptual, que permite diagnosticar el estado integral de las cooperativas, el cual facilita la orientación de las principales acciones estratégicas”.

Esta charla fue ofrecida por el departamento de Desarrollo Organizacional, con el cual se busca que los colaboradores desarrollen sus funciones de acuerdo con los estándares que sugiere esta norma, a fin de que cada día la entidad fortalezca sus procesos.

Prevención del lavado de activos y el Financiamiento del Terrorismo



La Cooperativa de Servicios Múltiples Procesadores de Harina, Cooproharina, ofreció el Curso Taller Prevención del lavado de activos y el Financiamiento del Terrorismo, a El taller fue dirigido a los directivos, gerentes y encargados , en aras de dotar a los participantes de los conocimientos básicos necesarios para lograr una apropiada comprensión de la Ley 155-17 contra el Lavado de Activos y el Financiamiento del Terrorismo, así como de la Norma 001-17 del IDECOOP con el fin estar debidamente orientados sobre el cumplimiento de su responsabilidad ante las mismas como Sujetos Obligados en apego a las disposiciones que establecen.

La ONU en apoyo a la lucha antilavado, declara el Lavado de dinero como delito transnacional y las modalidades de fraude y corrupción como parte integral del delito.

Cursos Masas y Lustres para repostería



Acogidos al quinto principio cooperativista de Educación, Formación e Información, Cooproharina ofreció el curso “Masas y Lustres para repostería” dirigido tanto para nuestros socios y socias, como para colaboradores, con el objetivo de que fortalezcan sus habilidades y conozcan nuevas técnicas para trabajar la repostería. En el taller realizado en la sede principal de la Cooperativa, participaron 45 personas.



Día del amor y la amistad

Cada 14 de febrero se celebra en varios países en Día del Amor y la Amistad, ocasión que es utilizada para expresar muestras de amor y cariño a seres queridos.

Desde Cooproharina, se realizó una entrega de galletas personalizadas alusivas a la fecha, para todos los socios y socias, con el objetivo de expresarle nuestro más sincero sentimiento de afecto, el detalle se entregó en los diferentes centros de distribución, así como en la sede principal.

Apoyamos actividades de empresas asociadas al sector



Webinar Planificación Financiera de la Fundación Reservas.



Día Nacional de la Juventud

Cada 31 de enero se celebra el Día Nacional de la Juventud en honor a San Juan Bosco, considerado padre de la Juventud.

En virtud de la pandemia por la que está atravesando el mundo, Cooproharina decidió celebrar este día con la entrega de bonos de compras por el valor de 2 mil pesos, al Comité de Jóvenes, integrado por trece personas, que colaboran con las acciones que realiza Cooproharina en favor de la comunidad.

Programas de ayuda alimenticia



Centro de Formación Hermanos pobres de San Francisco Paz y Bien



Centro Evangélico de Restauración Olor Grato



Iglesia Evangélica Ven y Ve.



Centro de Restauración Casa de Amor



Decorative flourishes in blue and green are scattered around the bags of flour.

UN PRODUCTO COOPROHARINA
HARINA DORAPAN
PREMIUM
Harina de Trigo Enriquecida
Peso Neto: 120 LBS. / 54.53 KG
Reg. Ind. 81947 / Reg. San. 11268
Elaborado por Molinos COOPROHARINA
Tel.: 809-262-0437 / 809-379-1611, Rep. Dom.
www.cooproharina.coop

UN PRODUCTO COOPROHARINA
HARINA DORAPAN
SOBAO
Harina de Trigo Enriquecida
Peso Neto: 120 LBS. / 54.53 KG
Reg. Ind. 81947 / Reg. San. 11268
Elaborado por Molinos COOPROHARINA
Tel.: 809-262-0437 / 809-379-1611, Rep. Dom.
www.cooproharina.coop

UN PRODUCTO COOPROHARINA
HARINA DORAPAN
BIZCOCHO TODO USO
Harina de Trigo Enriquecida
Peso Neto: 120 LBS. / 54.53 KG
Reg. Ind. 81947 / Reg. San. 11268
Elaborado por Molinos COOPROHARINA
Tel.: 809-262-0437 / 809-379-1611, Rep. Dom.
www.cooproharina.coop

UN PRODUCTO COOPROHARINA
HARINA DORAPAN
REPOSTERÍA INDUSTRIAL
Harina de Trigo Enriquecida
Peso Neto: 120 LBS. / 54.53 KG
Reg. Ind. 81947 / Reg. San. 11268
Elaborado por Molinos COOPROHARINA
Tel.: 809-262-0437 / 809-379-1611, Rep. Dom.
www.cooproharina.coop

UN PRODUCTO COOPROHARINA
HARINA DORAPAN

Harina de la mejor
Calidad
para hacer el mejor
PAN