

# VILORIO ENTERPRISES, SRL



[WWW.VIEN.COM.DO](http://WWW.VIEN.COM.DO)

# CONÓCENOS



Gestión de Calidad



Seguridad Alimenticia



Riesgos y Procesos

VLEN es una empresa especializada en implementar sistemas de gestión de Calidad, Seguridad Alimenticia, Riesgos y Procesos. Desde nuestros inicios en el 2015 hemos trabajado bajo los mas estrictos principios de confidencialidad, puntualidad, servicio, objetividad y responsabilidad



# OBJETIVO

---

**Nuestro objetivo principal es lograr una permanente mejora en nuestras actividades a fin de dar un servicio que asegure una entrega en tiempo y forma con su correspondiente asesoramiento, soporte técnico y su posterior servicio post-venta.**



# MISIÓN

Proveer servicios de consultoría, capacitación y mantenimiento bajo los más altos estándares de calidad para satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

# VISIÓN

Ser a respuesta a las necesidades de calidad, mantenimiento y procesos de su empresa.





# NUESTROS VALORES



**COMPROMISO**



**CONFIANZA**



**RESPONSABILIDAD**



**LIDERAZGO**



**ÉTICA**



# SERVICIOS DE CONSULTORÍA





**El servicio es brindado en las instalaciones mediante acompañamiento de un equipo de consultores altamente calificados y experimentados más un equipo designado por la empresa para todo el despliegue a implementar en:**

- **Sistema de Gestión de Calidad ISO9001:2015**
- **Sistema de Gestión Medio Ambiental ISO14001:2015**
- **Sistema de Gestión Salud y Seguridad ISO45001:2018**
- **Sistema de Gestión Seguridad Alimentaria FSSC 22000**
- **Sistema de Gestión de Tecnología ISO20000-1:2018**
- **Sistema de Gestión Laboratorios ISO17025:2017**
- **Proyectos de Mejora de SMETA**







# SERVICIOS DE CAPACITACIÓN





- **5S**
- **BPM**
- **Diplomado en Lean Manufacturing**
- **Diplomado en Six Sigma Green Belt y Black Belt**
- **Preparación para Certificación Internacional de Lean Six Sigma dada por IASSC**
- **Diplomado en TPM: Mantenimiento Productivo Total**
- **Análisis de Causa Raiz, No Conformidades y Acciones Correctivas**
- **Implementación y Auditor Líder de la Norma ISO9001:2015 Sistema de Gestión Calidad**
- **Implementación y Auditor Líder de la Norma ISO14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental**
- **Implementación y Auditor Líder de la Norma ISO 45001:2018 Sistema de Gestión Salud y Seguridad en el Trabajo**





- **Negociación basado en el Metodo HARVARD**
- **Manejo de Quejas y Conflictos con los clientes**
- **VSM: Value Stream Mapping**
- **SMED: Reducción de Tiempos de Montaje**
- **Diseño de Plan de Marketing**
- **Trabajo en Equipo**
- **Construcción y Manejo de Indicadores de Desempeño**
- **Certificación en la Metodología LEGO SERIOUS PLAY**
- **Equipos de guiados por Valores**
- **Gestión de Procesos**
- **Ética Profesional**
- **Liderazgo**
- **Formación de Facilitadores**
- **Gestión de Proyectos**
- **SMETA**





- **Implementación y Auditor Líder de la Norma ISO2000-1:2018 Sistema de Gestión de Servicios TI**
- **Implementación y Auditor Líder de la Norma ISO17025:2017 Sistema de Gestión para Laboratorios de Ensayo y Calibración**
- **Implementación y Auditor Líder de la Norma ISO22001:2018 Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria**
- **Implementación y Auditor Líder de la Norma FSSC 22000 V.5 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria**
- **Gestión y Documentación de Procesos**
- **Implementación de la Norma ISO31000:2018 Sistema de Gestión de Riesgos**







# SERVICIOS DE CONSULTORÍA SECTOR TURÍSTICO

ANTE EL COVID-19



- **Diagnóstico y Tratamiento en Medicina Laboral y Ambiental**
- **Elaboración y Gestión del Programas de Salud y Seguridad Ocupacional**
- **Protocolo para Interacción Humana Saludable y Segura ante el COVID-19**
- **Protocolo frente a clientes con síntomas sospechosos o confirmados**
- **Protocolo para desarrollo de los servicios médicos en las instalaciones**
- **Protocolo para operación empresarial saludable y seguro ante el COVID-19**
- **Protocolo para el Housekeeping**
- **Diseño de rutinas de limpieza y desinfección de áreas operativas y transporte de personal**





- **Diseño de Protocolo para el proceso de registro de entrada de huéspedes (Check in)**
- **Diseño de Protocolo para el manejo de equipaje**
- **Diseño de Protocolo para uso de playas, piscinas y jacuzzis**
- **Protocolo para proveedores y abastecimiento**
- **Protocolo para áreas de cocina y restaurantes**
- **Protocolo para los servicios técnicos y mantenimiento en las habitaciones**
- **Protocolo para bares, saunas, spa, gimnasios, tiendas, casinos y salones de juegos**
- **Protocolos para la transportación de las excursiones**
- **Protocolo para las instalaciones de los Parques Temáticos Acuáticos/ Recreativos**





- **Protocolo para entorno empresarial saludable y seguro ante el COVID-19**
- **Diseño de rutinas de Limpieza y desinfección de áreas comunes**
- **Creación de políticas para reuniones, eventos y entrenamiento**
- **Diseño de medidas para tour operadoras y actividades fuera del hotel**
- **Protocolo para gestión de colaboradores**
- **Señalización de áreas comunes con las medidas requeridas**
- **Reclutamiento de personal de cumplimiento del COVID-19**
- **Capacitación a todo el personal sobre los protocolos establecidos**
- **Diseño de términos de referencia para la Certificación Internacional de Protocolos**

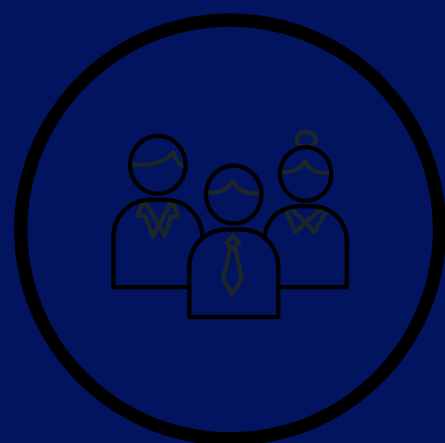




- **Acompañamiento en la certificación con Organismos Internacionales**
- **Comunicación corporativa clientes y relacionados**
- **Rediseño de los procesos de negocio para la revisión e implementación de las operaciones sin contacto**







# LISTA DE CLIENTES







**FACEBOOK**  
Vilorio Enterprises



**TWITTER**  
@Vienrd



**INSTAGRAM**  
@Vienrd

# CUENTAS EN REDES SOCIALES



Nuestra pagina web: [www.vien.com.do](http://www.vien.com.do)



**TRABAJA CON NOSOTROS**



## DIRECCIÓN

AV. 27 DE FEBRERO CASI ESQ. WINSTON  
CHURCHILL, PLAZA CENTRAL 4TO. PISO LOCAL 421,  
ENSANCHE PIANTINI, SANTO DOMINGO, REPÚBLICA  
DOMINICANA.



## CORREO

[INFO@VIEN.COM.DO](mailto:INFO@VIEN.COM.DO)



## TELEFONO

+1 (809) 692 3683



+1 (809) 857 5144