

INFORME DE GERENCIA DICIEMBRE 2012

Quito, 3 de Abril del 2013

Señores accionistas
CEREALES ANDINOS CERANDINA. CIA. LTDA
Presente.

De mi consideración.

Con un saludo cordial y atento, me permito poner en su conocimiento el informe de gerencia, al 31 de Diciembre del 2012. Este informe consta de tres partes: 1) Aspectos Administrativos, Aspectos Económico - Financieros y Aspecto Productivo y comercial

1.- ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

Durante el año 2011 la empresa canalizó sus esfuerzos y recursos para cumplir 7 objetivos fundamentales:

- 1) Obtener la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de los procesos de producción;
- 2) Participar en todas las ferias inclusivas de granola en hojuelas convocadas por el Programa de Provisión de Alimentos y Cumplir exitosamente con los contratos del Estado
- 3) Construir la nueva planta de producción de la compañía, en el terreno de propiedad de la empresa, ubicado en el sector de Llano Grande, parroquia Calderón
- 4) Implementar en la empresa las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIFs);
- 5) Obtener la aprobación del Reglamento de Seguridad industrial y Salud Ocupacional;
- 6) Lograr la aprobación del Reglamento Interno de Trabajo y
- 7) Obtener la Licencia Ambiental.

1.1.- CERTIFICACION BPM.- En el mes de Enero del 2011 la Compañía suscribió un convenio de cooperación con el FONDEPYME del Ministerio de Industrias, para la implementación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura de los procesos productivos, por un monto de \$ 7668.00. El MIPRO nos ayudó con el financiamiento no reembolsable del 80% de este valor, correspondiéndole pagar a la empresa apenas el 20% es decir \$ 1533.60. El proceso de capacitación e implementación duró 7 meses, de Mayo a Noviembre del 2011, período en el cual se generaron 34 Procedimientos y Registros relacionados con

recepción de materias primas, control de plagas, control de agua, bodega, mantenimiento de máquinas, producción, limpieza y desinfección, compras, higiene de personal, calibración de equipos, manejo de alérgenos, control de calidad, entre otros. Este trabajo no hubiera sido posible sin el apoyo profesional del Dr. Geovanny Villacis, quien elaboró la totalidad de los procedimientos y diseñó los registros de control del sistema de calidad, por lo que dejo constancia de mi profundo agradecimiento al Dr. Villacis por el trabajo desarrollado. De igual manera mi agradecimiento al Ing. Iván Tapia, Jefe de Producción y demás colaboradores de la empresa que participaron en el proceso de capacitación en BPM realizado por INTERQUALITY y la Cámara de la Pequeña Industria de Pichincha.

Este importante objetivo se ha cumplido al 100% ya que el 10 de Enero del 2013 se concedió a la empresa el CERTIFICADO DE OPERACIÓN SOBRE LA BASE DE UTILIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS, con vigencia hasta el 10 de Enero del 2016.

Sin duda, este importante logro nos permite alcanzar un mayor puntaje en los procesos de Ferias Inclusivas de granola para el desayuno escolar, y por lo tanto mayores montos en la adjudicación de los contratos con el Estado. Al mismo tiempo nos permite garantizar la calidad de nuestros productos a las cadenas de supermercados, a las industrias y al mercado internacional.

1.2.-CONTRATOS CON EL ESTADO.- En el año 2012 la empresa participó en todas las ferias inclusivas convocadas por el Programa de Provisión de Alimentos. Suscribimos 5 contratos de fabricación de granola en hojuelas para el desayuno escolar. Fabricamos 206.209 Kg de producto, por un monto total de \$ 482.144.20, en forma exitosa, es decir, sin ningún tipo de incumplimiento en calidad y plazos de entrega. Esto representa el 78.0% de las ventas totales. El 22% restante corresponde a ventas a Corporación la Favorita y Mi Comisariato.

1.3.- NUEVA PLANTA INDUSTRIAL.- La mayor aspiración de la empresa fue contar con una nueva planta de producción suficientemente amplia para aumentar la capacidad productiva de las 2 líneas de producción que mantenemos desde el año 2007 e implementar por lo menos 3 nuevas líneas de producción (cereales extruidos; barras energéticas, galletas), etc.

En la nueva planta, hemos aplicado al 100% las normas BPM en la infraestructura productiva (pisos, paredes, techos, ventanas, etc) por lo que pasamos exitosamente la auditoria de certificación del Ministerio de Salud.

La nueva fábrica cuenta con una área administrativa de tres pisos con una superficie de 370 m2; una área de producción de 366 m2 y una área de bodegas de 540 m2. En total el área de construcción es de 1276 m2 en donde se incluyen los siguientes servicios: Oficinas, Sala de capacitación, cafetería, recepción, laboratorio, baterías sanitarias, vestidores, lavandería, patio de maniobras y bodegas para herramientas.

Esta importante obra no hubiera sido posible, sin el apoyo financiero del Ing. Marcelo Tapia a través de las empresas Mosflor y Gante Trading, por lo que dejo constancia de mi profunda gratitud.

Debido a la falta de presupuesto se encuentra pendiente la construcción del galpón destinado al procesamiento de quinua. A esto se suma el inconveniente de no contar con un sistema de alcantarillado en la parte posterior del galpón, lo que impide la descarga de aguas servidas. También se encuentra pendiente el adoquinado del andén de ingreso vehicular y el patio de maniobras.

El monto total de inversión en la construcción de la nueva planta de la compañía se resume en el siguiente cuadro:

FASES DEL PROYECTO		COSTOS TOTALES
FASE DE CONSTRUCCION		360.346,03
DETALLE	COSTOS PARCIALES	
DISEÑO DE PLANOS ARQUITECTONICOS	9804,18	
ELABORACION DE PLANOS ESTRUCTURALES	2904,4	
ESTRUCTURA METALICA (AREA DE PRODUCCION)	89.675,43	
ESTRUCTURA METALICA AREA ADMINISTRATIVA	72.300,70	
MANO DE OBRA ALBANILERIA (AREA ADMINISTRATIVA)	36.317,90	
CONSTRUCCION DE PISO EN HORMIGON ARMADO	12.867,68	
MATERIAL PETREO (piedra, arena, bloques)	13.515,41	
MATERIALES DE CONTRUCCION (Hierro, cemento)	25.997,69	
CIELO RAZO AREA ADMINISTRATIVA	4.508,00	
MANO DE OBRA DE ALBAÑILERIA GALPON	24.018,57	
PUERTAS, CLOSETS	2.305,00	
PUERTAS METALICAS, CERRAMIENTOS, ETC.	6.625,68	
PUERTAS Y VENTANAS DE ALUMINIO Y VIDRIO	3.482,00	
SANITARIOS Y GRIFERIA	882,34	

CERAMICA	4.886,37	
MATERIALES ELECTRICOS	4.673,91	
MANO DE OBRA INSTALACIONES ELECTRICAS	3.879,42	
MATERIALES DE PINTURA	2.740,37	
MANO DE OBRA POR PINTURA	6.091,97	
DIRECCION TECNICA CONSTRUCCION	14.106,52	
MANO DE OBRA POR CONST DE RED TRIFASICA	10.247,72	
MATERIAL ELECTRICO PARA CONST. RED TRIFASICA	8.514,77	
FASE DE INSTALACIONES		10.101,78
INSTALACIONES DE GAS Y DIESEL *	486,98	
SISTEMA HIDRICO	5.652,80	
SISTEMA CONTRA INCENDIOS	3.962,00	
COSTO TOTAL DEL PROYECTO		370.447,81

1.5.- **ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL.-** Un requisito fundamental que debe cumplirse para construir una planta de alimentos y asegurar su permanencia en el lugar, es el ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL, por lo que procedimos a contratar la realización de este estudio con la Ing Alexandra Jami Tapia, experta en temas ambientales por un monto de \$ 2000. Este estudio se ha cumplido en un 100% ya que finalmente la Secretaria del Ambiente aprobó el PLAN DE MANEJO AMBIENTAL con fecha 11 de marzo del 2013. Luego de la presentación de varios requisitos adicionales, la Secretaria del Ambiente otorgará a Cereales Andinos la LICENCIA AMBIENTAL con vigencia de dos años.

En este punto es importante destacar que durante el proceso de licenciamiento ambiental se produjeron varios errores en la elaboración del estudio de impacto ambiental por parte de la consultora contratada, lo cual generó retraso en la obtención de la licencia y sanciones por parte de la Comisaría del Ambiente.

1.6.- **REGLAMENTO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.-** Con el fin de prevenir accidentes de trabajo y precautelar la seguridad de los trabajadores, se procedió a contratar la asesoría de la empresa CHEM CONSULTORES para la elaboración del Reglamento de Seguridad Industrial y salud ocupacional, proceso que se ha cumplido en un 100%. Al momento contamos ya con el REGLAMENTO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL, **debidamente aprobado por el Ministerio de Relaciones Laborales, con fecha: 26 de septiembre del 2012, con una vigencia de 2 años.**

Sin embargo, la tarea más difícil tiene que ver con la implementación del “Sistema de Administración de la Seguridad y Salud en el

Trabajo” exigido por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), lo cual implica la elaboración de una serie de procedimientos y registros relacionados con: Gestión Administrativa; Gestión de Talento Humano; Gestión Operativa, etc. Este importante trabajo ha sido encomendado al Doctor Geovanny Villacís, quien está por obtener una Maestría en Seguridad Industrial, lo cual ha hecho posible un importante avance en este proceso.

1.7.- REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.- Con el fin de cumplir con el Código del Trabajo y las demás normativas laborales, se procedió a Contratar la consultoría de la Dra. Fernanda Salazar, para la elaboración del Reglamento Interno de Trabajo de la Compañía, el mismo que se encuentra debidamente **aprobado por el Ministerio de Relaciones Laborales mediante resolución N° 00245 del 2 de julio del 2012**

Mediante el Reglamento aprobado se norma la forma de contratación; los requisitos que deben cumplir los aspirantes a un cargo en la empresa; los horarios y jornadas de trabajo; permisos, vacaciones; sistema de remuneraciones; obligaciones y prohibiciones del empleado, etc.

2.- ASPECTOS ECONOMICO - FINANCIEROS.

Durante el año 2012, con el fin de dar cumplimiento a las disposiciones de la Superintendencia de Compañías, se procedió a implementar las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIFs) con la asesoría del Ing. José Augusto Crespo.

Según el estado de situación financiera cortado al 31 de diciembre del 2012 la empresa cuenta con un total de activos de \$611,065.95 que corresponde a bancos, anticipo proveedores, maquinaria y equipo, vehículos, equipos de cómputo, bienes inmuebles, muebles y enseres y un patrimonio de \$89,557.07

Los pasivos de la empresa al 31 de diciembre del 2012 ascienden a \$521,508.88 que corresponde a cuentas por pagar a proveedores, instituciones públicas, obligaciones laborales, préstamos y acreedores varios.

Según el estado de Resultados del año 2012 se genera una pérdida de \$-33,508.21 debido a la disminución en las ventas al Estado en un porcentaje del 38%. A esto se suma la poca rotación de los productos de marca, en los

autoservicios y la falta de generación de nuevos productos de consumo masivo.

3.- ASPECTO PRODUCTIVO Y COMERCIAL

Las ventas totales del período enero - diciembre del 2012 ascienden a \$ 521.183.24 de los cuales el 78 % corresponden a los programas sociales.

Los productos que se venden a través de los diferentes canales, aún no tienen un buen posicionamiento en el mercado por lo que su rotación es baja. Para superar este problema cambiamos el nombre comercial de la Quinoa Flakes, por Quinoa Fácil. Al mismo tiempo rediseñamos los empaques de las hojuelas y de la quínola que se están comercializando en fundas laminadas tipo Doypack con cierre zipper. Esto ha permitido incrementar las ventas de la Quínola de 400 gr. en el 33% en relación a las ventas del año 2011. Al mismo tiempo hemos logrado reducir el porcentaje de devoluciones por daños del empaque

Otro logro importante fue la obtención del Registro Sanitario de la Granola PAE, requisito fundamental para continuar con los contratos de fabricación de este producto para el desayuno escolar.

Sin duda, las mayores debilidades que tiene la empresa en el aspecto productivo y comercial son la enorme dependencia de las ventas al Estado y la falta de innovación y creación de nuevos productos.

Luego del cambio a la nueva planta se logro instalar el extrusor y hacerlo funcionar con muchas fallas técnicas, que han motivado inversiones frecuentes en repuestos, rectificaciones de piezas, servicios mecánicos, etc.

Sin embargo de estos inconvenientes, se lograron producir muestras de Quinoa Snacks (cereal de quinoa y maíz) y Copitos (cereal de arroz y maíz), que cuentan ya con los análisis de laboratorio y diseño de etiquetas para el correspondiente trámite de Registro Sanitario.

Al mismo tiempo hemos promocionado el producto a nivel de empresas amigas productoras de barras energéticas para el refrigerio escolar, que han manifestado un gran interés por comprar nuestra producción de arroz crocante.

La Quinoa Snacks fue presentada oficialmente durante el acto de lanzamiento del Consorcio de Exportadores de Quinoa, del que Cereales

Andinos es integrante fundador, generándose una gran expectativa sobre el producto en particular y sobre el resto de productos del Consorcio, que van a ser promocionados a nivel internacional, a través de las oficinas comerciales del Ministerio de Relaciones Exteriores y Pro Ecuador, en todos los países del mundo.

La falta de maquinaria para completar la línea de extrusión ha retrasado el desarrollo de nuevos productos y se han perdido valiosas oportunidades de incrementar las ventas de productos extruidos que el mercado lo requiere con urgencia.

El sueño de contar con una planta propia se ha cumplido, pero tenemos el reto de mejorar nuestra capacidad productiva e implementar nuevas líneas de productos que aseguren el flujo financiero a la empresa y nos permita seguir creciendo y posicionándonos en el mercado nacional e internacional

Para finalizar, me permito agradecer a los señores accionistas de la Compañía por la confianza depositada en mi gestión y por el apoyo que he recibido durante el presente período, lo que ha permitido el cumplimiento de algunas metas importantes para el desarrollo de la empresa.

Con estos antecedentes pongo a consideración de la Junta General de Accionistas, el presente informe, en espera de sus valiosos comentarios.


Lcdo. Guillermo Tapia A.
GERENTE