



Calidad de Producción de Larva de Camarón
www.chalarva.com

Informe de Gerente

La Compañía CHALARVA CIA. LTDA., fue constituida el 27 de mayo de 2014, designándome Gerente General el 28 de Mayo de 2014, iniciando mi gestión con el trámite de obtención del Registro Único de Contribuyentes – RUC, mismo que fue otorgado el 10 de junio de 2014, fecha desde la cual se inició la operatividad de la empresa, entre ellas, tramitología en el IESS para formalización de relaciones laborales con empleados, apertura de cuenta bancaria, trámites para permisos de funcionamiento, etc.

El desarrollo de este periodo fue muy irregular, debido que hasta terminar nuestras propias instalaciones, iniciamos las actividades en un laboratorio pequeño, arrendado y con baja capacidad de producción, por lo que pese a la inversión realizada en su infraestructura, el 3 de octubre del 2014 hubo que dar por terminado el contrato de arrendamiento; logrando iniciar las operaciones en el nuevo laboratorio el 1 de noviembre de 2014, sembrando al máximo de la capacidad instalada; Por lo que los Estados Financieros del presente periodo reflejan las siguientes cifras:

Estados de Situación Financiera

El Estado de Situación Financiera o Balance General detalla las siguientes cifras:

ACTIVO		587.302,79
ACTIVO CORRIENTE	191.893,30	
ACTIVO NO CORRIENTE	<u>395.409,49</u>	
PASIVO		37.138,14
PASIVO CORRIENTE	37.138,14	
PASIVO NO CORRIENTE	<u>0,00</u>	
PATRIMONIO		550.164,65
CAPITAL SOCIAL PAGADO	400,00	
APORTE DE SOCIOS O ACCIONISTAS	752.787,84	
RESULTADO DEL EJERCICIO	<u>-203.023,19</u>	

Donde el Activo Corriente que representa el 33% del total del grupo, está compuesto por el 17,12% de Efectivo y Equivalente al Efectivo, y son valores por liquidar; el 47,48% detallados en el Activos Financieros, corresponden a cuentas y documentos por cobrar por créditos concedidos en venta de la

Km. 2 ½ Vía Punta Carnero
Sector La Diablica
Anconcito, Santa Elena

Teléfonos: (04) 294-8382
(04) 294-8388
(04) 294-8377
email: información@chalarva.com



Calidad de Producción de Larva de Camarón
www.chalarva.com

producción; el 15,69% de Inventarios de alimentos y bacterias; el 8,95% son Anticipos a Proveedores, y el 0,76% de Crédito Tributario. Mientras que el 67% Activo no Corriente, se encuentran distribuidos el 61,97% de Propiedades, Planta y equipo, el 2,33% de Muebles y Enceres, el 20.99% de Maquinaria y Equipo, el 12.78% de Bienes de Producción, el 0.43% de Equipos de Computación, y el 2% a Vehículo; afectado en 0.55% por la Depreciación Acumulada de Propiedad, Planta y Equipo.

El grupo de Pasivo está concentrada el 100% en cuentas del Pasivo Corriente, donde el 7.53% corresponde a cuentas y documentos por pagar; el 46.69% de Otras Obligaciones Corrientes, que son retenciones en la fuente por pagar al SRI, compromisos de pagos IESS y provisiones de beneficios de orden social (décimos); y el 45.78% de Otros Pasivos Corrientes que se encuentra registrado un depósito no identificado.

El grupo de Patrimonio está compuesto por US\$ 400,00 de Capital Suscrito y US\$ 752.787,84 de Aporte a Futura Capitalización, afectado por un déficit de US\$ - 203.023,19, a consecuencia de las inversiones realizadas para la adecuación de la infraestructura del laboratorio alquilado, y las instalaciones del laboratorio de la compañía.

Estado de Resultado

Las cifras detalladas en el estado de Resultado, revelan un total de ingreso de US\$ 317.434,68, frente a un Costos y Gastos que ascienden a US\$ 520.457,87 y un déficit de US\$ - 203.023,19, tal como se muestra a continuación:

Ingresos por ventas de larvas	262.434,68
Ingresos por ventas de Activos Fijos	<u>55.000,00</u>
Total de Ingresos	317.434,68
- Costos de Ventas	-173.934,58
- Gastos de Administración	<u>-346.523,29</u>
Total de Costos y Gastos	-520.457,87
Utilidad del Ejercicio	-203.023,19

Situación que se debe a lo irregular del periodo y a las inversiones realizadas en la adecuación del laboratorio alquilado y la construcción del laboratorio de la compañía.

Km. 2 ½ Vía Punta Carnero
Sector La Diablica
Anconcito, Santa Elena

Teléfonos: (04) 294-8382
(04) 294-8388
(04) 294-8377
email: información@chalarva.com



Calidad de Producción de Larva de Camarón
www.chalarva.com

Para el desarrollo de las actividades operativas, se cuenta con un total de 20 trabajadores, distribuidos de la siguiente manera:

CARGO	Nº TRABAJADORES
BIOLOGO	1
TECNICO ACUICOLA	4
ASISTENTE ADMINISTRATIVA	1
TRABAJADOR ACUICOLA	11
OPERARIO DE BODEGA	1
TRABAJADOR DE MANTENIMIENTO	1
GUARDIA	1
TOTAL	20

Es necesario considerar que los conocimientos del personal del medio es 100% empírico, que están acostumbrados a hacer las cosas a su manera, porque así lo aprendieron y así lo hacían en su trabajo anterior.

Además se ha empezado un proyecto de documentación y estandarización de procesos, utilizando para ello los conocimientos empíricos del personal, cuyo desarrollo se encuentra en etapa de levantamiento de protocolos de operación, lo que permitirá establecer puntos de control y monitoreo de gastos de productos, rendimiento de alimentos y el costo de operación.

Capacidad instalada

La compañía cuenta con una capacidad instalada de 102 toneladas en la Sala A, 144 toneladas en la sala B, 132 toneladas en la sala C y 384 toneladas en los Raceways.

Con una densidad de 350 larvas por litro, el laboratorio tiene una capacidad instalada de 88 millones de larvas en bruto para siembra, transfiriendo a raceways las salas A y B en un ciclo que permite a la empresa lograr 4 corridas completas cada 3 meses.

Comercialización

CHALARVA es una empresa nueva en el mercado, y como toda empresa nueva, debió abrirse espacio en el mercado, para lo cual se realizó varios viajes a las ciudades de Guayaquil, Machala y Playas en busca de clientes y gracias ello se consiguió la cartera de clientes actual.

Km. 2 ½ Vía Punta Carnero
Sector La Diablica
Anconcito, Santa Elena

Teléfonos: (04) 294-8382
(04) 294-8388
(04) 294-8377
email: información@chalarva.com



Calidad de Producción de Larva de Camarón
www.chalarva.com

Apertura de mercados

Fue difícil entrar en el mercado camaronero, debido a que prefieren a sus proveedores habituales en lugar de nuevas y posibles mejores opciones. Una vez ingresado con un cliente, las referencias y recomendaciones empiezan a hacer su trabajo. La calidad debe estar siempre sobre todas las cosas. La primera impresión con el primer embarque es clave para crecer en el mercado.

- **Mercado Sur**

La parte sur del país abarca el mayor porcentaje del mercado, la zona de Machala y la frontera con el Perú es donde se localizan la mayoría de nuestros clientes.

- **Mercado Norte**

En la parte norte del país hay una porción considerable de clientes potenciales, pero si consideramos que en la zona de Manta existen muchos laboratorios cuyo precio de comercialización es 40% más barato, y que los clientes están acostumbrados a comprar en ese precio, sin importar la calidad de la larva, se debe tener precaución en las negociaciones futuras con los clientes que se pueden conseguir. Las posibilidades de cancelación de pedidos por haber conseguido producto más barato son muy altas.

Se deberá analizar los pros y contras de extender el mercado hacia el norte.

Ajuste de precios

Los precios se han ido ajustando gradualmente, hubo que tomar una política agresiva de precios para la introducción del producto, y se ha ido incrementando hasta llegar a un precio ligeramente superior al del mercado.

Gracias a la constante disponibilidad de larva en CHALARVA, la capacidad de atender clientes con pedido de decenas de millones, y la calidad de la larva se ha podido justificar a los clientes un precio mayor al de la competencia, sin especular en tiempos de alta demanda o de baja oferta.

Km. 2 ½ Vía Punta Carnero
Sector La Diablica
Anconcito, Santa Elena

Teléfonos: (04) 294-8382
(04) 294-8388
(04) 294-8377
email: información@chalarva.com



Calidad de Producción de Larva de Camarón
www.chalarva.com

Proyección 2015

El año 2015 será el primer año completo de operaciones de CHALARVA CIA. LTDA. y durante el mismo se perseguirán las siguientes metas.

Posicionamiento en el mercado.

Durante los pocos meses de operaciones en el periodo 2014, se logró adquirir una pequeña cuota de mercado por la producción limitada del laboratorio alquilado, acción que no permitió atraer nuevos clientes y ampliar el mercado; por lo que durante el periodo 2015 se incrementará la producción sobre el 500%, lo que hace necesario un mayor posicionamiento en el mercado y es imprescindible conseguir una cuota mucho mayor de clientes para la comercialización oportuna de la producción.

Hay que recordar que la larva no se puede mantener por muchos días más de los planificados, si no se logra comercializar el producto luego de 6 días de la fecha normal, se deberá desechar lo que quede porque el siguiente ciclo de siembra y transferencia ya está en proceso.

Hasta terminar el 2015 lograré posesionar a CHALARVA CIA. LTDA. como uno de los mejores laboratorios del país.

Culminación de documentación y estándares

Se terminará la documentación de los procesos para establecer los estándares de operación en cada fase de la producción de larva. Se crearán manuales de operación para cada proceso, llegando a obtener un manual de referencia del laboratorio, el mismo que servirá como instructivo en caso de rotación de personal, donde se ilustre claramente cada tarea, sus responsables, los insumos e instrucciones.

Sistematización de la información

Durante el 2015 se pretende diseñar e implementar un software para la sistematización y control de todos los pasos en la producción de larva. Desde el ingreso de los nauplios a los tanques, la alimentación, transferencias, cosecha, despacho y venta. Un sistema que maneje proveedores, clientes, bodegas y producción.

Control y automatización de calidad de agua

La supervivencia de las larvas, y por consiguiente las ganancias de la empresa están supeditadas a cuánta larva sobrevive al final de la corrida.

Km. 2 ½ Vía Punta Carnero
Sector La Diablica
Anconcito, Santa Elena

Teléfonos: (04) 294-8382
(04) 294-8388
(04) 294-8377
email: información@chalarva.com



Calidad de Producción de Larva de Camarón
www.chalarva.com

El medio en el que se mantiene a la larva, es decir, la calidad del agua de los tanques es el principal factor para la supervivencia o no de los animales. La buena calidad del agua de los tanques depende de muchos factores, y todos se ven afectados por el cumplimiento o no de controles de parámetros por parte del personal de la empresa. Mientras menor sea el factor de error humano, mayores serán las posibilidades de éxito para lograr condiciones óptimas de calidad de agua.

Durante el 2015 se pretende automatizar el control de un parámetro en los tanques, siendo este proyecto la base para seguir aumentando más parámetros en los años subsecuentes.

Este proyecto también servirá para diferenciar a CHALARVA como el único laboratorio del país con control automático de parámetros de agua en tanques.

Con los antecedentes expuestos, someto a vuestras consideraciones señores accionistas, el informe de resultado de las actividades y las proyecciones contempladas para mejorar las cifras en el siguiente periodo fiscal

Atentamente,

Ing. Juan Fernando Granda Loaiza

GERENTE GENERAL
CHALARVA CIA. LTDA.

Km. 2 ½ Vía Punta Carnero
Sector La Diablica
Anconcito, Santa Elena

Teléfonos: (04) 294-8382
(04) 294-8388
(04) 294-8377
email: información@chalarva.com