

Quito DM, 06-04-2018

**INFORME DE GERENCIA A LA JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS DEL EJERCICIO ECONOMICO
2017**

**Señores
Accionistas
ECUACHEMLAB. CIA. LTDA
Presente.-**

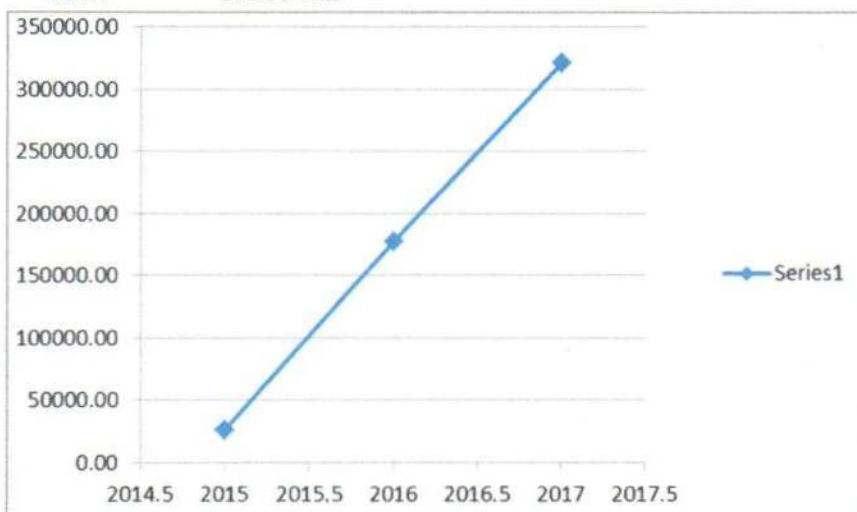
En cumplimiento con los estatutos de Ecuachemlab Cía. Ltda., y acorde a lo establecido en la Ley de Compañías y con mi obligación de informar sobre todas las acciones que la Administración llevó a cabo, detallaré en forma más resumida, clara y apegadas a la realidad las actividades desarrolladas de la siguiente manera:

Siendo el segundo año operativo y considerándose que la empresa está en marcha, las operaciones económicas han sido positivas y están en crecimiento mismas que se reflejan en los Estados Financieros y no son altas debido a los gastos que se requieren para el crecimiento del laboratorio.

A continuación, presento el crecimiento de la compañía que en el transcurso del tiempo ha tenido, valores que se han tomado de las órdenes de trabajo ingresadas a la empresa:

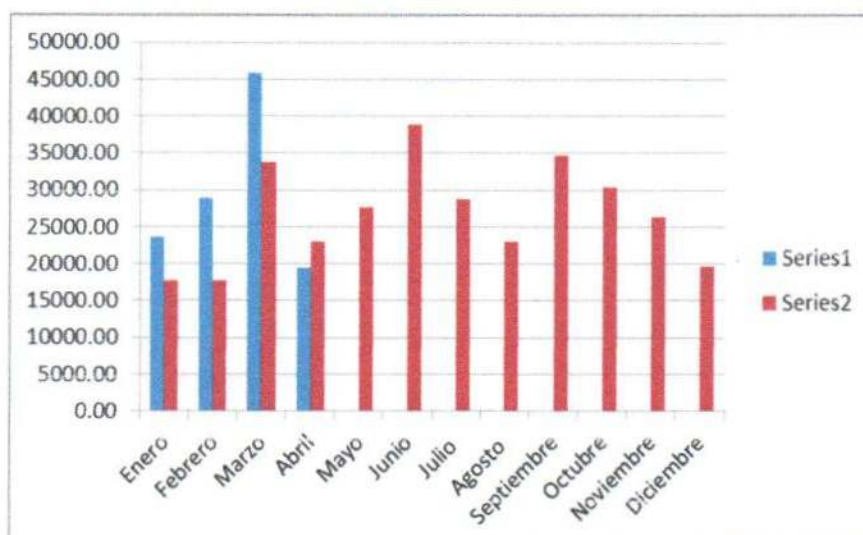
CRECIMIENTO ANUAL

Año	Total
2015	26495.26
2016	177204.51
2017	321334.23



CRECIMIENTO MENSUAL

Año	2018	2017	Diferencia
Enero	23685.76	17728.14	5957.62
Febrero	28937.44	17715.60	11221.84
Marzo	45806.88	33726.90	12079.98
Abril	19551.84	22931.67	-3379.83
Mayo		27659.82	-27659.82
Junio		38832.96	-38832.96
Julio		28817.38	-28817.38
Agosto		22932.00	-22932.00
Septiembre		34686.40	-34686.40
Octubre		30318.40	-30318.40
Noviembre		26386.08	-26386.08
Diciembre		19598.88	-19598.88



De acuerdo con el gráfico se ha obtenido un crecimiento sostenido en los dos años y medio de funcionamiento que indica el avance de la compañía

Se ha cumplido con todas las obligaciones tributarias, laborales, societarias, etc., esto con el objetivo de que la compañía pueda funcionar y desenvolverse normalmente.

En el área técnica operativa el laboratorio cumplió con todos los requisitos del SAE obteniendo la acreditación del laboratorio en el mes de febrero del 2017 mes en el que se publicó en la página web del SAE, en este mismo año se presenta la ampliación del alcance de acreditación quedando de la siguiente manera:

ALCANCE DE ACREDITACION.**CAMPO DE ENSAYO:** Análisis Físico – químicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Cereales y derivados	Humedad, Gravimétrico 22.29 – 26.29 %	PA-FQ-113 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 925.10
	Ceniza, Gravimétrico, 0.36 – 9.38 %	PA-FQ-58 Método de referencia, AOAC, Ed. 20. 2016 923.03
	Grasa, Gravimétrico 0.99 – 24.80 %	PA-FQ-105 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 2003.06
	Proteína, Volumétrico 7.27 – 34.27 %	PA-FQ-160 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 2001.11
Lácteos y derivados	Sólidos Totales, Gravimetría 9.30 – 75.47 %	PA-FQ-182 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 920.151
	Ceniza, Gravimétrico 0.77 – 8.08 %	PA-FQ-58 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 923.03
	Grasa, Gravimétrico 0.22 – 30.53 %	PA-FQ-105 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 2003.06
	Proteína, Volumétrico 3.13 – 23.32 %	PA-FQ-160 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 2001.11
	Acidez, Volumetría 0.14 – 1.41 %	PA-FQ-03 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 947.05
Cárnicos y derivados	Humedad, Gravimétrico 18.64 – 70.75 %	PA-FQ-113 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 925.10
	Ceniza, Gravimétrico 1.51 – 7.73 %	PA-FQ-58 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 923.03
	Grasa, Gravimétrico 2.25 – 19.52 %	PA-FQ-105 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 2003.06
	Proteína, Volumétrico 9.11 – 22.37 %	PA-FQ-160 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 2001.11

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Frutas y derivados	Sólidos Solubles, Refractometría 4.28 – 73.70 %	PA-FQ-181 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 932.12
	Sólidos Totales, Gravimetría 1.83 – 84,70 %	PA-FQ-182 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 920.151
	Acidez, Volumetría 0.21 – 4.16 %	PA-FQ-03 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 947.05

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Cereales y Derivados	Vitamina B1, HPLC 0,53 – 8,57 mg/100g	PA-FQ-201 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 953.17
Cereales y Derivados	Vitamina B2, HPLC 0,24 – 8.56 mg/100g	PA-FQ-202 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 970.65
Frutas y derivados, Cereales y derivados y suplementos vitamínicos	Vitamina C, HPLC 7.22 - 412.26 mg/100g	PA-FQ-206 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 967.21
Café, té, bebidas con cafeína	Cafeína, HPLC 18,27 - 1425,98 mg/100g	PA-FQ-52 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 HPLC-UV-VIS Merck: KGaA Note 890796-890801.2004

CAMPO DE ENSAYO: Análisis microbiológico en alimentos

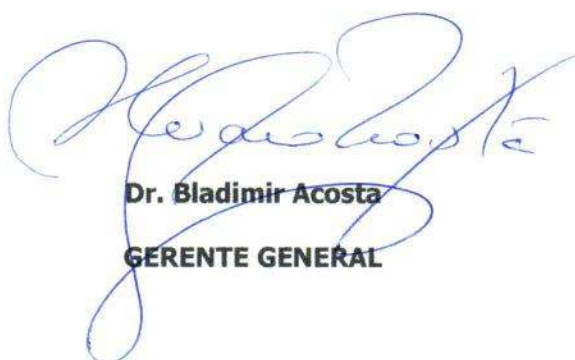
PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Alimentos	Aerobios totales, Petrifilm >10 UFC/g ó mL	PA-MB-18 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 990.12
	Coliformes / E. coli, Petrifilm >10 UFC/g ó mL	PA-MB-22 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 991.14
	Mohos y levaduras, Petrifilm >10 UFC/g ó mL	PA-MB-31 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 997.02
	Enterobacterias, Petrifilm >10 UFC/g ó mL	PA-MB-23 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 2003.01

	S. aureus , Petrifilm >10 UFC/g ó ml	PA-MB-32 Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2016 2003.07
--	---	---

En las estructuras físicas del laboratorio se ha realizado adecuaciones para el área fisicoquímico y microbiología, todo orientado en prestar mayor comodidad al personal, evitar la subcontratación de los servicios que ofertamos a nuestros clientes y mejorar las condiciones de seguridad laboral.

La capacitación al personal no se ha completado adecuadamente de acuerdo al cronograma establecido por la diferentes actividades a cumplirse en el 2018 se continuará con estas actividades para el fortalecimiento de conocimientos de los empleados y el buen desempeño en la compañía.

Agradezco el apoyo de los accionistas y el personal de la Compañía durante el año 2017 y les comprometo a continuar adelante impulsando la consecución de los objetivos para el año 2018.



Dr. Bladimir Acosta
GERENTE GENERAL