

**MILMALAC S.A.**  
**INFORME DE GERENCIA**

Señores Accionistas:

Para mi es satisfactorio presentar a ustedes en los términos previstos por la legislación vigente el informe de la gestión realizada al frente de la compañía en el ejercicio 2018.

Es por ello que con el propósito de informar a ustedes sobre el curso de la sociedad en el año 2018 y los aspectos sustantivos que son previstos para el año 2019.

**GESTIÓN DE LA COMPAÑÍA**

*Durante el año 2018 en el área de producción:*

Hemos logrado procesar 4500 litros diarios.

Hemos conseguido maquilar para dos nuevas empresas Alpenwiss y Mi Carmita.

Se ha logrado incrementar nuevas líneas de producción: yogurt de frutilla en presentación de 1 lt., 2 lt. y galón y un nuevo producto diferenciado que es el queso mozzarella sabor a humo.

*Para la línea de proceso de adquirió:*

Un cuarto frío para madurar el queso provolone.

Se adquirió mesas de acero inoxidable para el área de lonjeado.

Se compró otra lonjeadora.

Se inició la fabricación de una tina de cuajar de 2500 litros con agitación automática; para esto se solicitó un préstamo a la Procesadora de Lácteos Quesinor de 15.000 dólares.

*En el área de infraestructura:*

Se realizó el cerramiento de la fábrica.

Se remodeló las instalaciones de la fábrica.

*Para asegurar la calidad en los productos:*

Se empezó con el proceso de certificación de Buenas Prácticas de Manufactura

Así como también, se incrementó la mano de obra, con 4 nuevos trabajadores.

Luego de este detalle de actividades, puedo manifestar que la fábrica a partir de este año es auto sustentable.

**ACTIVIDADES PARA EL AÑO 2019**

*En el área comercial:*

Se inició con el proceso de solicitud para ingresar con los productos a la Corporación Favorita; así como también con la distribución de los productos en la Provincia de Santo Domingo.

*En el área de producción:*

Subir la producción a 6.000 litros diarios

*Para la línea de proceso:*

Se pondrá en funcionamiento la tina para cuajar de capacidad de 2500 litros.

Se pondrá en funcionamiento la lonjeadora  
Se pondrá en funcionamiento la hiladora de mozzarella con vapor directo

*En el área de calidad:*  
Certificar Buenas Prácticas de Manufactura

Por último quiero agradecer a los accionistas por la confianza depositada en mi gestión, espero haber cumplido con todas sus expectativas.

Cordialmente,

  
Sr. PUTHUKULANGARA SCARIA JOSEPH  
C.I. 170855679-8  
**GERENTE GENERAL**