



INFORME DE GERENCIA 2014



INTRODUCCIÓN

La compañía de economía mixta Lactjubones fue fundada en el año 2010, sus instalaciones están ubicadas, la Planta: Km 35 vía Cuenca-Girón, Sector Santa Marianita y sus Oficinas administrativas y centro de distribución: Padre Julio y Lorenzo Piedra, Cuenca.

La empresa se constituyó con un capital inicial de \$1,000, a la fecha el capital de la compañía es \$1,362,947.00, la estructura accionaria a la fecha es 81% Gobierno Provincial del Azuay, 19% Red Global Girón COPROGIRÓN. El Presupuesto aprobado y establecido en el 2015 son \$3,427,694.00

MISIÓN

Lactjubones es una Empresa comunitaria que busca la participación activa de sus socios y proveedores. Realiza el acopio, la producción y comercialización de productos lácteos. Fomenta a los pequeños y medianos productores lecheros e industrializa la materia prima, permitiendo que micros productores alcancen mercados locales y nacionales.

VISIÓN

Lactjubones busca ser la empresa líder en la fabricación y comercialización de productos lácteos. Esto se logrará fortaleciendo toda la estructura de la cadena de valor, apoyando a los productores, mejorando la calidad de nuestros productos, entregando el mejor servicio al cliente y otorgando el mejor sabor y calidad en nuestros productos a nuestros consumidores.

RESPONSABLES DE INFORME DE GERENCIA

REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA:	
Nombre del representante legal de la empresa:	Leonardo Andrés Clavijo Hidalgo
Cargo del representante legal de la empresa:	Gerente General
Fecha de designación:	18/09/2012
Correo electrónico:	lclavijo@lacteosdelavaca.com.ec
Teléfonos:	072812087- 07884113

RESPONSABLE DEL INFORME DE GERENCIA:	
Nombre del responsable:	Leonardo Andrés Clavijo Hidalgo
Cargo:	Gerente General
Fecha de designación:	05/01/2015
Correo electrónico:	lclavijo@lacteosdelavaca.com.ec
Teléfonos:	072812087- 07884113



RESPONSABLE DEL REGISTRO DEL INFORME DE GERENCIA EN EL SISTEMA:	
Nombre del responsable:	Miriam Esperanza Lafebre Quizhpe
Cargo:	Contadora General
Fecha de designación:	05/01/2015
Correo electrónico:	mlafebre@lacteosdelavaca.com.ec
Teléfonos:	072812087- 07884113

IMPLEMENTACIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA LA IGUALDAD

Lactjubones apoya a los pequeños productores, generando empleo y realizando el acopio diario de 11,000 litros diarios en promedio, apoyando a al menos 2,000 productores proveedores y beneficiados, considerando una alta tasa de trabajo de mujeres productoras y jefas del hogar.

Dentro de la Compañía de Economía Mixta Lactjubones se ha priorizado la contratación de mujeres dentro de planta y oficinas administrativas, constando al menos el 38% de la nómina con mujeres.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Lactjubones ha implementado mecanismos de participación ciudadana dentro de la empresa, creando correos para retroalimentación (clientes@lacteosdelavaca.com.ec), los mismos que se encuentran en todos los productos de Lactjubones, expuestos en publicidad y redes sociales. Así mismo, los teléfonos de la compañía se encuentran disponibles, así como los medios de redes sociales.

CORREO clientes@lacteosdelavaca.com.ec

MECANISMOS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Lactjubones ha implementado algunos mecanismos de Rendición de Cuentas, tales como:

AUDIENCIA PÚBLICA

Realizada el 26 de febrero de 2015 en la Teatrina de la Casa de la Provincia a las 10am, con una concurrencia de foro lleno pudimos compartir con la comunidad con nuestros avances y nuestra proyección para el año 2015. Tuvo la presencia de miembros de la comunidad, prensa, radio, etc.

ASAMBLEA LOCAL

Realizada en la Junta de socios de la Cooperativa Red Glocal Coprogirón del 14 de marzo de 2015 donde se expuso el estado de la compañía y se realizó el proceso de rendición de cuentas 2014.

Entrega de panfletos con información a los socios



AUDIENCIA PÚBLICA

Presentación de los estados financieros 2014 a la asamblea Local

TELEVISIÓN

Programa AJI Donde la gente participa, de UNSIÓN TELEVISIÓN de fecha 4 de marzo de 2015, a continuación el Link donde se puede observar el video:

<https://www.youtube.com/watch?v=sQVL3pjY3h8>

NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ADQUIRIDOS

Para mejorar cualquier problema de Calidad existente en el pasado, se han implementado y elaborado manuales de calidad y de cada uno de los procesos, actualmente nos encontramos en la etapa final de la implementación de Buenas prácticas de manufactura con un cumplimiento de las salvedades de la implementación del 90%. A continuación ejemplos de los manuales implementados en los procesos, manual de contaminación:

INDICE

1. OBJETIVO
2. ALCANCE
3. DEFINICIONES
4. RESPONSABILIDADES
5. PROCEDIMIENTOS
6. MONITOREO
7. ACCIONES CORRECTIVAS
8. REGISTROS
9. VERIFICACIÓN
10. ANEXOS

1. OBJETIVO

El presente procedimiento tiene como objetivo establecer medidas de control para proteger los productos, materiales de empaque y las superficies de contacto de la contaminación causada por lubricantes, combustibles, plaguicidas, agentes de limpieza, desinfectantes y otros contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica para todos los productos, materiales de empaque y las superficies de contacto alimentario pertenecientes a Lactjubones.



3. DEFINICIONES

3.1. Alimento contaminado

Es aquel que contenga: Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas. Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

4. RESPONSABILIDADES

4.1. Del Jefe de Planta (JP)

4.1.1. Controlar que los productos, materiales de empaque y las superficies de contacto alimentario estén protegidos de los contaminantes microbiológicos, químicos y físicos.

4.2. Del Coordinador de Control de Calidad (CCC)

4.2.1. Tomar las acciones correctoras y correctivas según el caso.

4.2.2. Realizar análisis de laboratorio que el alimento, material de empaque y superficie de contacto alimentario

4.4. De los Operarios

4.4.1. Cumplir con las instrucciones dadas por los jefes de área.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. Control de peligros físicos, químicos y microbiológicos

Lactjubones ha tomado algunas acciones con la finalidad de prevenir la contaminación de tipo físico, químico y microbiológico de los productos, materiales de empaque y las superficies de contacto alimentario; y estas son:

5.1.1. Para peligros físicos:

5.1.1.1. Las luminarias de todas las áreas de procesos están protegidas de una lámina plástica que evita que los vidrios fraccionados puedan caer al alimento.

5.1.1.3. El equipo utilizado en toda la línea de producción está en buen estado sin partes metálicas flojas o faltantes apoyados en un procedimiento que se relaciona con el uso y mantenimiento preventivo que permite que todos los equipos operen y funcionen adecuadamente (ver Uso y Mantenimiento Preventivo de Equipos).



5.1.1.4. En el caso de ser necesario un mantenimiento preventivo o correctivo de la infraestructura o instalación de nuevos equipos donde el alimento está expuesto / almacenado, previamente el JM comunica de este particular al jefe de sección del área involucrada quien planifica e indica al CCC de este particular. El CCC autorizan el inicio de las obras una vez que certifica que las medidas de aislamiento implementadas son las correctas y no representan riesgo para el alimento.

5.1.1.5. En cada área se tiene métodos preventivos para evitar presencia de peligros físicos en el producto, así:

a) PASTEURIZACION

En la recepción de la materia prima se realizan controles por el CCC de tal modo que verifican la ausencia de materiales físicos extraños previo a su aceptación, de existir novedades, se separa esta materia prima y se realiza el reclamo al proveedor (ver. Control de Calidad). Además en el caso de la leche la maquinaria (Pasteurizador) dispone de filtros mismos que permiten la retención de todo tipo de partículas, previo el paso de la leche a los diferentes procesos productivos.

b) QUESERÍA

En esta área existe presencia de fundas plásticas, que se usan durante los procesos productivos que puede representar un peligro físico, el JP / CCC han planificado un control preventivo de estas materias extrañas a través del Control de Proceso Queso Fresco/Mozarella.

En caso de existir novedades, el operario que está verificando y controlando estas substancias extrañas comunica inmediatamente al JP / CCC quien como medida preventiva ordena la inmovilización del producto involucrado y sigue la metodología descrita en el procedimiento respectivo (ver Control de no conformidades).

Estas materias extrañas luego de ser contabilizadas son verificadas por el JP / CCC quienes disponen su desecho (ver Control de desechos).

c) ENVASADO

En los procesos se utiliza tinta para la video jet, la cual es particularmente manejada y supervisada por el JP, en caso de existir alguna novedad en cualquiera de los casos descritos como medida preventiva ordena la inmovilización del producto involucrado y sigue la metodología descrita en el procedimiento respectivo (ver. Control de no conformidades).



5.1.2. Para peligros biológicos:

5.1.2.1. A nivel de las entradas hacia la Planta se han colocado unas cortinas y adicional una lámpara atrapa-insectos que previenen la presencia de insectos que puedan ingresar al interior de las áreas donde se procesan los alimentos.

5.1.2.2. Un programa de control de plagas (ver PROCEDIMIENTO. Control de plagas) para impedir el ingreso al interior de la Planta y actuar con medidas urgentes de erradicación en caso de presencia de estar en el interior.

5.1.2.3. Un programa de limpieza y desinfección validado (ver. Condiciones y Limpieza de las Superficies en contacto con los alimentos).

5.1.2.4. Un procedimiento para control de la higiene del personal (ver. Limpieza e higiene de Manipuladores)

5.1.2.5. Un procedimiento de control de la salud de los manipuladores (ver Control de la salud de los empleados).

5.1.2.6. Dotación del uniforme a los operarios (ver Prevención de la contaminación cruzada)..

5.1.3. Para peligros químicos:

5.1.3.1. Mediante el control de los compuestos químicos no alimentarios (ver Control de Compuestos químicos no alimentarios).

5.1.3.2. Los aditivos alimentarios que se usan en la elaboración de productos están bajo las concentraciones permitidas por el Códex Alimentarius y además éstas son pesadas exactamente en balanzas que están calibradas (ver PROCEDIMIENTO. Control de equipos de seguimiento y medición).

5.1.3.3. La presencia de residuos de compuestos sanitizantes que pueden haber quedado luego de un mal enjuague en maquinarias, mesas y superficies en contacto con el alimento se determina mediante tirillas indicadoras para tal efecto y se registran en Residuos de Compuestos Sanitizantes en Superficies de Contacto con los Alimentos.

5.1.3.4. No re-utilización de los envases de los compuestos químicos no alimentarios en los procesos. Para ello el CCC decide el destino final de los recipientes que puede ser: devolver al proveedor, re-utilizar pero con la misma sustancia o rotular con las indicaciones del caso según la sustancia que se utilizó antes de ser enviados al basurero general.



5.2. Control de calidad

Se realizan ensayos físico-químicos y microbiológicos de agua, materias primas, material de empaque, producto en proceso que garantizan la calidad e inocuidad del producto terminado (ver Control de Calidad).

5.3. Transporte

Los productos se colocan en embalajes y su transporte se lo hace conservando la cadena de frío; por otro lado, la cámara del vehículo donde se transporta el producto se limpia y desinfecta según lo indicado en el plan de limpieza y desinfección (ver Condiciones y Limpieza de las superficies en contacto con los alimentos) y el control de esta actividad se registra (ver PROCEDIMIENTO. Despacho de Productos). Además el transporte que se utiliza es específicamente para alimentos.

6. MONITOREO

ITEM	QUE	COMO	CUANDO	QUIEN
Químicos de limpieza, desinfección y sanitización.	Almacenamiento Manipulación	Método FIFO Visual	Recepción Liberación	Bodeguero Bodeguero
Lubricantes	Uso en equipos	Visual	Al momento de limpieza y mantenimiento	CCC
Mesas de contacto y equipos	Limpieza	Visual	Después de la limpieza, sanitización y durante el proceso	CCC
Material de empaque	Almacenamiento : 5's (Clasificación, orden, limpieza, señalización y disciplina)	Visual	Durante el ingreso a bodega y salida de la bodega	OP
Peligro Físico	Materiales no propios del	Visual	Proceso	CCC



	alimento			
Peligro Biológico	Procedimientos Operativos	Visual	Proceso	CCC

7. ACCIONES CORRECTIVAS

ITEM	ACCIONES CORRECTIVAS
Producto con residuos de metal.	Separar del proceso productivo.
Productos químicos mal almacenado y manipulado.	Capacitación personal sobre peligro, etiquetado, envasado y almacenamiento correcto de las sustancias. (5's).
Sustancias no identificadas	Desechar
Equipo y mesas de trabajo sucias.	Limpieza de equipo y mesas de trabajo.
Derrames en el piso.	Limpieza inmediata del derrame.
Producto adulterado.	El producto debe segregarse hasta que las autoridades pertinentes tomen una decisión en cuanto a su disposición final.

NOTA: El CCC coordina correcciones y / o acciones correctivas según el problema presentado.

8. REGISTROS

1E.R.1. Residuos de Compuestos Sanitizantes en Superficies de Contacto con los Alimentos. (Ver Anexo A).

9. VERIFICACION



Qué se verifica	Cómo se verifica	Frecuencia	Responsable
Registro de Contaminantes Físicos	Visualmente	Diario	CCC
Registro de Residuos de Compuestos Sanitizantes	Método cuantitativo	Después de lavado y desinfección	CCC

CUMPLIMIENTO DE LA EJECUCIÓN PROGRAMÁTICA

Se observa un cumplimiento del 74% del presupuesto del 2014 aprobado y del 72% en utilidades planificadas. Se observa además un crecimiento histórico de las ventas y una evolución en las utilidades planificadas.

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS



PÉRDIDAS Y GANANCIAS	2011	2012	2013	2014	2014(p)	Cumplimiento 2014
Ingresos Operativos	416,004	467,932	1,586,054	2,860,109	3,867,398	74%
Costo de Ventas	620,443	657,963	1,014,253	1,901,725	2,564,324	74%
Utilidad Bruta	-204,439	-190,031	571,801	958,384	1,303,074	74%
Gastos Administ. y Ventas	218,745	360,521	382,646	505,208	683,343	74%
Utilidad Operativa	-423,184	-550,552	189,155	453,176	619,731	73%
Gastos Financieros	28,689	41,617	98,742	90,994	120,000	76%
UTILIDAD A. IMP.	-451,873	-592,169	90,413	362,181	499,731	72%

Sobre el Balance general observamos que la Compañía aumentó sus cuentas por cobrar principalmente, sobre sus obligaciones bancarias baja drásticamente a menos de la mitad al 2014, con el prepagado de la deuda de la cooperativa Coopera, cancelado a la cooperativa JEP.

Balance General



BALANCE	2011	2012	2013	2,014
Caja y Bancos	9,650	6,939	63,315	1,117
CXC Clientes	234,822	92,319	278,749	428,861
Otros Activos Corrientes	83,825	17,671	73,621	57,906
Inventario	39,085	1,505	11,511	66,304
Total Activo Corriente	367,382	118,435	427,195	554,188
Activo Fijo	1,034,733	1,077,243	1,036,880	1,033,209
Total Activo No Corr.	1,034,733	1,077,243	1,036,880	1,033,209
TOTAL ACTIVO	1,402,115	1,195,677	1,464,075	1,587,397
PASIVOS	2011	2012	2013	2014
CXP	271,982	386,598	139,386	319,815
Obligaciones Bancarias	590,238	515,865	652,655	259,456
Otros Pasivos	27,112	17,530	125,938	46,513
TOTAL PASIVO	889,332	919,993	917,979	625,784
PATRIMONIO	2011	2012	2013	2014
Capital Social	527,973	527,973	527,973	1,362,947
Aportes futuras capitalizaci	354,974	654,974	834,974	31,534
Utilidad/Pérdida Acumulada		-370,164	-907,263	- 795,050
Utilidad/Pérdida Ejercicio	-370,164	-537,099	90,413	362,181
Total Patrimonio	512,783	275,684	546,097	961,612
PASIVO+PATRIMONIO	1,402,115	1,195,677	1,464,075	1,587,397

Fuente: Contabilidad Lactjubones



CUMPLIMIENTO DE LA EJECUCION PROGRAMÁTICA

META POA		INDICADOR DE LA META	RESULTADOS		% CUMPLIMIENTO DE LA GESTIÓN	PRESUPUESTO O CODIFICADO	PRESUPUESTO O EJECUTADO	% CUMPLIMIENTO DEL PRESUPUESTO
N.-	DESCRIPCIÓN		TOTALES PLANIFICADOS	TOTALES CUMPLIDOS				
1	Presupuesto	Ventas	3867398	2860109	74%	3867398	2860109	74%
2	Apoyo a Comunidades	Compra de materia prima de comunidades	2564324	1901725	74%	2564324	1901725	74%
3	Mantener precios de materia prima por encima del precio oficial	Precio de la materia prima	0.45	0.48	107%	0.45	0.45	100%

CUMPLIMIENTO DE EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA: EN CASO DE QUE NO PUEDA LLENAR LA EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA POR META, UTILIZAR ESTA MATRIZ

INFORMACIÓN FINANCIERA

ÁREAS, PROGRAMAS Y PROYECTOS	PRESUPUESTO O CODIFICADO	PRESUPUESTO O EJECUTADO	% CUMPLIMIENTO
Ventas	3867398	2860109	74%
TOTAL	3867398	2860109	74%
TOTAL PRESUPUESTO INSTITUCIONAL	GASTO CORRIENTE PLANIFICADO	GASTO CORRIENTE EJECUTADO (GASTADO)	GASTO DE INVERSIÓN PLANIFICADO

BALANCE GENERAL	VALOR
ACTIVOS	1587397
PASIVOS	625784
PATRIMONIO	961612



3567667

3367667

2497427

200000



LACTJUBONES
AZUAY



CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES

La Compañía cumple sus obligaciones laborales y tributarias, a continuación los certificados correspondientes:



SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

DIRECCIÓN NACIONAL
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO TRIBUTARIO
16 de marzo de 2015

Señor/a:

CLAVIJO HIDALGO LEONARDO ANDRES
GERENTE GENERAL DE COMPAÑIA DE ECONOMIA MIXTA LACTJUBONES
RUC: 0190365085001
Presente.-

De acuerdo a la revisión efectuada en la base de datos del Servicio de Rentas Internas, el sujeto pasivo COMPAÑIA DE ECONOMIA MIXTA LACTJUBONES con RUC número 0190365085001, se encuentra en estado **ACTIVO**, ha cumplido la presentación de sus declaraciones impositivas hasta ENERO 2015, y no registra obligaciones pendientes por este concepto a la fecha de emisión del presente certificado.

Sin embargo, debo advertir a usted que la Administración Tributaria se reserva el derecho de verificar la información constante en las declaraciones presentadas y de ejercer las facultades determinadora y de control, orientadas a comprobar la correcta aplicación de las normas tributarias vigentes, sin perjuicio de aplicar las sanciones correspondientes en caso de detectarse falsedad en la documentación presentada.

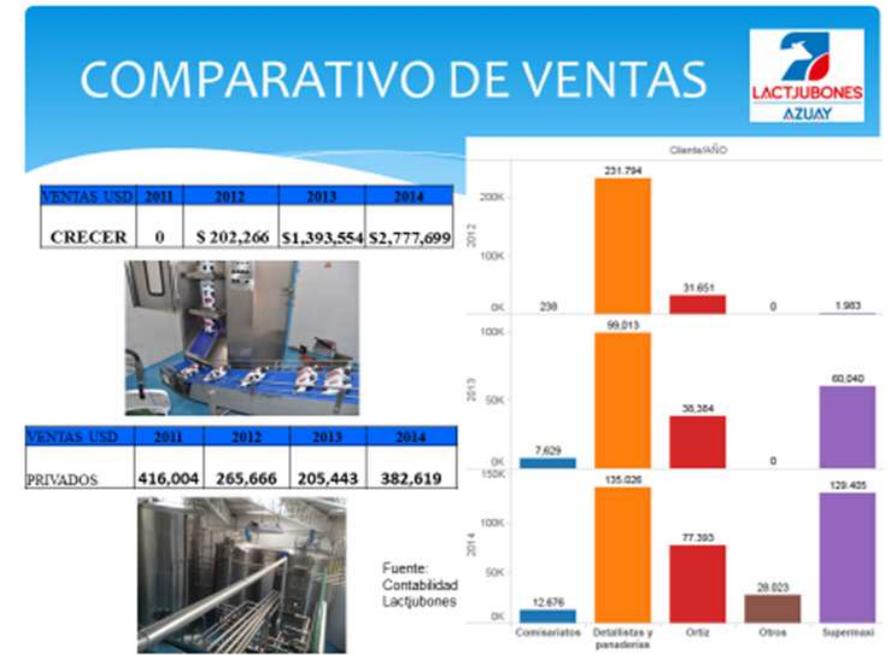
El presente certificado, no tiene validez legal para el proceso de cancelación ante la Superintendencia de Compañías.

Particular que comunico para los fines de ley.

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS
CÓDIGO: SRICCT2015000033473

Fecha y Hora: 16 de marzo de 2015 13:01

COMPARATIVO DE VENTAS





METAS 2015



COMERCIAL

- * Fase VII Equidar: 9,600 litros/día Leche entera
- * Crecimiento Austro con Distribuidores y FV. Fortalecimiento Supermaxi



SUPERMAXI
el placer de comprar

- * Ingreso en Grandes Cadenas de Supermercados a nivel nacional.

Austro: Costa:



**mi
comisariato**
Siempre, de todo a menor precio. Siempre

- * Fortalecimiento Cadenas Guayaquil
- * Comisariatos en Milagro



PRODUCTORES

- * ATP con Agroazuay
- * Capacitación productores
- * Apoyo centros de acopio.

INFRAESTRUCTURA:

- * Cambio de Pisos y BPM's
- * Ampliar capacidad instalada y mejorar procesos en Quesos, Yogurts y Manjares



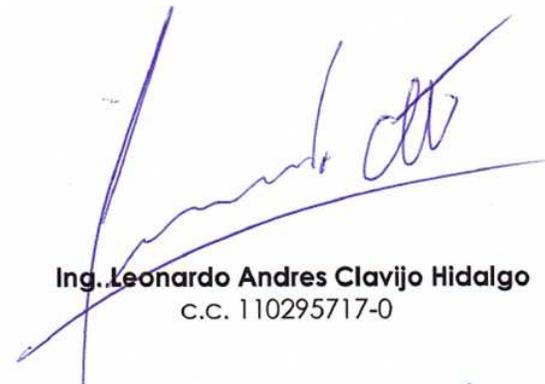
- * Nuevos productos: Línea Light / Leche de larga vida UHT
- * Ampliación de la planta

INVERSIÓN

- * Compra equipos UHT y Compra de acciones de IILA ITALIA y Cámara de Comercio Italiana.



- * Financiamiento en Proyecto Cadena de Lácteos, proyecto CAB BID



Ing. Leonardo Andres Clavijo Hidalgo
c.c. 110295717-0

GERENTE GENERAL

ING. LEONARDO CLAVIJO

COMPAÑÍA DE ECONOMIA MIXTA LACTJUBONES