

**INFORME DE ADMINISTRACION DEL PERIODO CORRESPONDIENTE AL AÑO
FISCAL 2017
GALÁPAGOS LÁCTEOS Y CARNES GALACARNES S.A.**

El ocho de agosto del 2017, fui nombrada Gerente General de la compañía GALACARNES S.A., por los accionistas debidamente reunidos en junta general. Luego de conocer personalmente la situación de la empresa, sin que hubiera una etapa de transición respecto a la administración anterior, tuve una reunión con la presidente de la compañía, para definir varios aspectos, que serían las metas para esta administración.

Los objetivos planteados fueron:

1. Cumplir las observaciones que realizaron los inspectores del ARCSA
2. Mejorar la calidad de los productos.
3. Cambiar la imagen de los productos
4. Incrementar las ventas
5. Incrementar la diversificación de productos nuevos.

Cumplir las observaciones que realizaron los inspectores del ARCSA.- 2 Años antes de asumir la administración de la empresa, los profesionales del Arcsa, inspeccionaron los procesos y las instalaciones de la Planta La Noruega y dejaron una lista de requerimientos, tales como señalética, establecer áreas específicas para determinados procesos, registros de temperaturas de la cámara fría, de ingreso de visitas, de ingreso de personal, mantenimiento de pediluvio, colocación de la fórmula del pediluvio, entre otros. En el mes diciembre, Arcsa realizó una inspección y logramos un cumplimiento del 85% de la lista de requerimientos.

Mejorar la calidad de los productos. Para mejorar los productos fue necesario mejorar las adecuaciones de la planta, se cambió la tubería de interna y la tubería general de agua de la planta, las planchas de oreo de madera se cambiaron por planchas de acero, la lira de madera fue remplazada por lira de acero, los moldes de madera del queso mozzarella, fueron remplazados por moldes de acero, la cisterna de enfriamiento de leche de 1500 litros que no estaba operativa, fue reparada y puesta en funcionamiento, un motor del banco de hielo que estaba sin funcionamiento por 7 años, fue reparado y puesto en funcionamiento y se colocó un sistema de purificación de agua de toda la planta.

Cambiar la imagen de los productos.- Los productos elaborados en la empresa, debido a la falta de mantenimiento adecuado de algunos equipos, perdieron la Imagen de calidad en el mercado, lo que causo una baja importante en las ventas. Una vez que logramos mejorar la operatividad de la planta, los productos mejoraron totalmente por lo que fue necesario cambiar los colores y la imagen de todos los productos para facilitar la aceptación por la comunidad.

Incrementar las ventas.- Se realizó un catálogo de los productos y se visitaron hoteles y restaurantes para difundir los cambios y las bondades de los productos. Además participamos en las ferias que organizo el MIPRO, ofreciendo muestras gratis a la comunidad, para promocionar nuestras mejoras en calidad. En Noviembre y Diciembre del 2017, se logró un incremento promedio del 32% de las ventas, realizadas en los mismos meses en el año 2016.

24

Además, hemos propiciado la unión de todas las plantas de lácteos del Cantón Santa Cruz, para solicitar al Consejo de Gobierno de Galápagos, la implementación de política pública que proteja la producción local. En Diciembre del 2017, el Pleno del Consejo de Gobierno, aprobó en primer debate la ordenanza para la restricción del ingreso de yogurt a Galápagos.

Incrementar la diversificación de productos nuevos. La empresa produce y comercializa los siguientes productos: Leche entera (1 litro); queso fresco (450 gr); queso mozzarella (350gr); queso mozzarella (700 gr), crema de leche, (1 litro); crema de leche (1 galón); yogurt de fresa, de mora y de durazno en 1 galon, 2 litros, 1 litro y copa

Se iniciaron los procesos para obtener los permisos y se gestionaron los diseños de etiquetas de los siguientes nuevos productos: Leche semidescremada, leche descremada, bebidas lácteas de los siguientes sabores. Manjar, mango, chicle Vainilla, fresa, chocolate ron pasas mora

Detalle de las actividades realizadas en la planta:

- ✓ Pintura en la fachada exterior de las instalaciones de la planta La Noruega
- ✓ Contamos con vidrio y protecciones de malla para evitar el ingreso de polvo y plagas.
- ✓ En el área de Laboratorio se realizan pruebas constantes de calidad y rendimiento de la leche recibida así como también se lleva un control permanente del producto terminado.
- ✓ Procesos adecuadamente definidos; inicia en recepción de materia prima, enfriamiento, pasteurización, envase de leche pasteurizada, yogurt, queso fresco y mozzarella.
- ✓ Las ventanas están provistas de malla de tela para prevenir el ingreso de aves y otros.
- ✓ La oficina, ha sido acondicionada para llevar los registros de control internos de la planta tales como: asistencia del personal, recepción de leche, temperatura del proceso, visitas, producto terminado, ventas en fábrica, otros.
- ✓ Como parte de la organización de procesos disponemos de una zona independiente para el empaque de productos.
- ✓ Se cuenta con un botiquín de primeros auxilios, equipados con productos básicos para atender eventos de salud menores.
- ✓ Cumpliendo con la normativa de seguridad se cuenta con un extinguidor de incendios.
- ✓ Reciclaje de desechos; productos orgánicos, inorgánicos y papel o cartón.
- ✓ Se llevan registros diarios de tomas de temperatura y en los casos posibles se tomará al azar una fotografía del dato consignado.
- ✓ Control producto terminado: peso justo, terminado del empaque, caducidad, temperatura
- ✓ Control de fechas de caducidad.

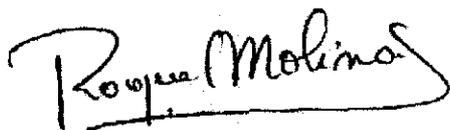
Rr

- ✓ Fundamental la limpieza, desinfección de equipos y el control del correcto funcionamiento de toda la maquinaria (ruidos, gases, u otros posibles contaminantes).
- ✓ Uniforme y protección del trabajador, para la calidad e inocuidad del producto.
- ✓ Personal con su ficha ocupacional, afiliación al seguro social y demás beneficios de ley.
- ✓ Las visitas a la planta pasan por el filtro de seguridad e ingresan con ropa adecuada.
- ✓ Señalética de acuerdo a la normativa en toda la planta
- ✓ Sistema de despacho de producto terminado para reparto a tiendas y frigoríficos.

En consecuencia, puedo informar a los accionistas, que:

1. Se ha dado cumplimiento a los objetivos previstos para el ejercicio económico del año 2017, actualizados al mes de agosto de 2017.
2. Se ha cumplido con las disposiciones de la Junta General, sobre todo en cuanto se refiere a mejorar la producción y pagar cumplidamente a los proveedores.
3. No existe información relevante sobre hechos extraordinarios producidos durante el ejercicio, en el ámbito administrativo, laboral y legal.
4. La situación financiera de la compañía al cierre del ejercicio y de los resultados anuales, comparados con los del ejercicio precedente, se tienen en el informe de la contadora y de la comisaria.
5. Se propone que el destino de las utilidades del ejercicio económico del año 2017, luego del pago de la participación 15% para los trabajadores, el saldo se mantenga en la cuenta utilidades no repartidas.
6. Se recomienda a los accionistas realizar una nueva junta para definir políticas y estrategias para el siguiente ejercicio económico.
7. Se informa además que se han realizado las gestiones pertinentes para el cumplimiento de las normas sobre propiedad intelectual.

Puerto Ayora, 5 de abril del 2018



Bióloga Raquel Molina
GERENTE GENERAL
GALACARNES S.A.