

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
LAS PALMAS DE G. CANARIA
N.º Documento 255157
N.º Copia 674551



TESIS PARA EL GRADO DE PROFESOR MERCANTIL

SOBRE

PROYECTO FABRICA DE CHOCOLATE

Por el alumno

M^º del Carmen Zorrilla Garcia

Las Palmas de Gran C. 28 Dbre. 1.91

Capitulo 1

Estudio del Producto.- Proceso tecnico.

CHOCOLATE

Del mexicano Chocolatl, de choco = cacao y latl = agua.

El chocolate es un producto importantísimo desde todos los puntos de vista, obtenido con el cacao tostado desprovisto de sus cáscaras y del embrión, molido con 2/3 de azúcar blanco, convertido en pasta, y aromatizado con vainilla, canela, clavos, etc.

La calidad del chocolate depende del cuidado con que ha sido elaborado, de la naturaleza del cacao empleado y de las materias diversas que se le mezclan a veces para aumentar su peso. El chocolate de calidad se fabrica a base de cacao, azúcar y especias mezcladas cuidadosamente, formando una masa homogénea por malaxión; en el de calidad menos selecta entran otros productos para aumentar el peso, como féculas, harinas y otras sustancias; también suele emplearse la manteca de cacao, por ser un artículo relativamente barato como producto secundario de la fabricación del polvo de cacao y admitir más azúcar en la mezcla.

El buen chocolate ha de ser untuoso al tacto, poseer un franco olor a cacao, presentar en la fractura un grano fino y homogéneo, de aspecto casi cristalino y ha de exigir para romperse un cierto esfuerzo, produciendo ruido seco.

Puesto en la boca y masticado no ha de quedar muy espeso ni pegado al paladar, ha de mantenerse homogéneo y no crigir entre los dientes. Hervido con agua no se ha de hinchar y ha de adquirir tan solo una mediana consistencia.

El chocolate puro de calidad es un alimento muy nutritivo por las proporciones que contiene en grasa asimilable de azúcar y materias azoadas; estimula los órganos de la digestión y es un producto conveniente a los débiles y a los viejos. Además ejerce en el organismo una acción tónica y estimulante parecida a la del café y a la del te, pero en menor grado; pero produce fuera de esta acción efectos muy distintos.

El café y el te no pueden ser considerados como materias alimenticias, mientras que el chocolate merece ser tenido como tal por las proporciones de manteca, azúcar y sustancias nitrogenadas que contiene. Aún

cuando el café y el te contengan materias albuminoideas teniendo en cuenta las pequeñas cantidades que se suelen tomar de ellos en forma de bebidas, estas materias no pueden ser consideradas como verdaderos alimentos en la práctica; no sucede lo mismo respecto del chocolate del cual se acostumbra a tomar cantidades muchos mayores.

Contando que la cantidad de Chocolate que se toma cada vez es de 15 a 30 grmos., resulta que representa un alimento pequeño, ciertamente, pero no despreciable, aún sin tener en cuenta las demás materias (leche, bizcochos, pan, etc.) que con él se tomen.

El consumo que se hace actualmente de este producto es extraordinario, tanto en forma de bombones y pastillas, como liquido disuelto en agua o leche caliente.

En farmacia sirve de excipiente para ciertos medicamentos de la terapéutica infantil.

Entre las diversas clases de chocolate tenemos el chocolate de oreja que es un chocolate de clase inferior; chocolate de pobres, nombre que se da en la Costa Occidental de Africa; chocolate de regalo, el hecho de cacao y maiz tostado, llamado también chocolate de maiz.

PROCESO TECNICO

A finales del siglo XVIII se emplearon las primeras maquinas principalmente para la molienda del cacao y la malaxión y en el siglo actual, en particular en los últimos 20 años, se han construido tambores para tostar, maquinas para quebrantarlos y descascarillarlos, molinos para triturarlos, malaxadores, maquinas para moldear el chocolate y modernísimas instalaciones para envolverlo, que en un conjunto representan un avance tecnico extraordinario, por lo tanto la labor manual ha quedado reducida al mínimo.

La fabricación del chocolate tanto si es en pequeña o gran escala consta de dos etapas fundamentales que son las siguientes:

a) TRANSFORMACION.- La primera fase de la fabricación del chocolate, es la Transformación ya que las materias primas empleadas, no todas se utilizan en su estado de compra, sino que han de ser sometidas primero a transformación. Las materias primas que han de pasar por esta primera fase es el cacao, y comprende las siguientes operaciones:

1.- Clasificación y limpia del cacao en bruto.

II.- Tostación y torrefacción del cacao.

III.- Descascarillado.

IV.- Molienda del cacao.

b) FABRICACION.- Una vez transformada estas materias primas, se pasa a la fabricación de los diferentes tipos de chocolate y comprende las siguientes operaciones:

I.- Mezcla de diversas clases de cacao.

II.- Mezcla del cacao con azúcar, especias, almendras, etc.

III.- División, moldeado y enfriamiento, etc.

CLASIFICACION Y LIMPIA DEL CACAO EN BRUTO.-

En la fabricación del chocolate son de gran importancia estas operaciones, porque empleando cacaos baratos, clasificandolos y limpiandolos cuidadosamente, y mezclandolo luego con clases mejores, se pueden lograr notables ventajas en concepto economico.

La clasificación y la limpia de las semillas del cacao de la misma clase tiene por principal objeto separar las materias extrañas que las acompañen, como arena, piedras, etc., no solamente porque estas materias podrian dañar a las maquinas usadas en la industria del chocolate para moler el cacao y mezclarlo con las demas materias, sino tambien porque las materias extrañas pueden comunicar al cacao olor desagradable por efecto de la torrefacción o disminuir el olor agradable del chocolate, sufriendo ademas el buen aspecto y demas buenas cualidades de este producto.

Se limpian las semillas mediante cribas, movidas a maquinas, cuyas mallas permiten el paso de la arena y piedrecillas y no el de las semillas; ademas, mediante un ventilador se consigue expulsar el polvo.

Los granos de cacao asi limpiados, pasan a un segundo termino digo tamiz que los clasifica en tres grupos de tamaño distinto, con lo cual se obtiene un material apropiado para la torrefacción, ya que tostando granos del mismo tamaño, la torrefacción es mas regular que cuando los granos son de tamaño desigual.

TOSTACION O TORREFACCION DEL CACAO.-

Las semillas limpias y clasificadas por tamaños, se somet en a la acción de una temperatura elevada. El objeto principal de la torrefacción es la producción del aroma propio del cacao, el cual se forma durante el proceso de torrefacción por descomposición quimica de determinados componentes.

Al mismo tiempo se evapora la humedad contenida todavía en las semillas hasta cosa del 1-2% y estas se vuelvan quebradizas, y por lo tanto, adecuadas para los ulteriores procesos de trituración y purificación.

La torrefacción es una operación muy delicada, cuya oportuna ejecución es de la mayor importancia por lo que se refiere al sabor y aroma de los derivados del cacao que con el mismo se han de preparar.

En las explotaciones en gran escala, los aparatos de torrefacción se disponen para ser movidos mecánicamente y su carga se verifica por medios de tolvas, si es posible desde locales situados encima de la sala de torrefacción. Los gases de la torrefacción y el vapor de agua se desprenden por los tubos de tiro u otros dispositivos. Para determinar si el cacao está suficientemente tostado, la mayor parte de los aparatos tienen un cajoncito para la toma de muestras en el eje hueco, que permite tomarlas durante la marcha del aparato, y se disponen y se disponen también termómetros o pirómetros, o campanas que señalan el fin de la operación.

En los aparatos llamados automáticos, la esfera de tostar, cargada con un peso determinado de cacao, después de una pérdida de peso previamente establecida, se aparta automáticamente del fuego y se abre para ser descargada. Acabada la torrefacción el aparato se descarga inmediatamente y el cacao tostado se enfria lo más rápidamente posible, si conviene con la ayuda de exhaustores.

DESCASCARILLADO.-

Hace relativamente poco tiempo que se ha conseguido por procedimientos industriales, separar de un modo completo la almendra del cacao de sus cubiertas, y a la vez, quitar mediante un ventilador el polvillo formado. Con procedimientos empleados hoy se evita así una pérdida de 4% de cacao.

Mediante una tolva va a parar el cacao entre unos cilindros que rompen los granos en pequeños fragmentos, y mediante cribas y un ventilador, se separan el polvo y los fragmentos según el tamaño y también las cubiertas ya desprendidas. Para la preparación del chocolate conviene someter a una nueva limpia el cacao groseramente triturado, después del descascarillado, a fin de eliminar las partes duras que formarían un sedimento al desleír el chocolate con agua caliente. Se efectúa esta limpia también por medios mecánicos.

La cascarilla es el único desperdicio de la industria del chocolate. Como

las cubiertas del cacao forman poco mas o menos el 12% de las semillas, la cascarilla resultante de la elaboración del chocolate representan - cantidades enormes; por este motivo los fabricantes han tratado de buscar salida a esta materia. Modernamente la cascarilla es recogida para aprovechamientos posteriores en productos quimicos, piensos o para abonos en la agricultura.

A continuación tiene una maquina desgerminadora. En esta maquina se extraen los gérmenes del cacao, ya que por su particular dureza y mal sabor, perjudican notablemente la calidad de un buen chocolate.

MOLIENDA DEL CACAO.-

Antiguamente se molia repetidas veces el cacao tostado y descascarillado antes de mezclarlo con las demás materias que con él forman el Chocolate, pero en la actualidad, con los aparatos modernos no es esto necesario.

En esta máquina, a través de calor y por potentes cilindros que giran a revoluciones del orden de las 2.000 por minutos, los trozos de cacao, que contienen por término medio un cincuenta por ciento de grasa, son convertidos en un liquido denso, el cual es almacenado seguidamente en tanques contenedores. En esta máquina que dispone de doble cámara, se mantiene el producto en una temperatura del orden de los 80 grados centígrados y tiene una capacidad de almacenamiento de 2.000 kgs. de Cacao molido.

MEZCLA DE DIVERSAS CLASES DE CACAO.-

En algunos casos se prepara el Chocolate con cacao de una sola clase, pero ordinariamente con mezclas de dos o mas clases a fin de obtener con ellos determinado sabor o para lograr que el Chocolate tenga diferentes propiedades. Asi se mezclan cacaos algo amargos con cacaos dulces, cacaos ricos en manteca con otros pobres en ellas, cacaos muy aromaticos con otros que lo sean poco, etc.

MEZCLA DEL CACAO CON AZUCAR, ESPECIES, ALMENDRAS, ETC.-

En estas máquinas el Cacao, con las adiciones del azúcar, la leche y los aromatizantes de vainilla, es mezclado, refinado y conchado. La mezcla, no tiene ninguna trascendencia, ya que solo tiene la finalidad de hacer una liga perfecta. El refinado tiene por finalidad dar al Chocolate la finura adecuada, en el orden de los 10 micrones como máximo y el Conchaje, con temperaturas de 100 a 100 grados centígrados, el de eliminar toda la hume-

dad y desarrollar el sabor del Chocolate. Los tiempos de conchaje oscilan entre las 12 y 24 horas, según la finura de sabor que se desee.

DIVISION, MOLDEADO Y ENFRIAMIENTO, ETC.

Luego este Chocolate digo esta masa, pasa por unas máquinas de doble baño o cámara en sus tanques, por lo que circulan continuamente agua a una temperatura del orden de los 18 grados centígrados, tiene la finalidad de reducir las temperaturas del Chocolate, desde los 100 grados hasta los 35 o 37 grados estimados ideales para el moldeo del Chocolate en tabletas.

Luego viene un tren de moldeo, batidor y desmoldeo, con equipo frigorífico, para Chocolate, para una capacidad de 6 toneladas en jornadas de 8 horas.

En esta máquina, a través de los dosificadores, el Chocolate convenientemente atemperado, es depositado en los moldes, discurriendo luego por unos rieles que baten los moldes con su contenido, al objeto de eliminar el aire que pueda contener el Chocolate, pasando luego, también automáticamente a un tren frigorífico, durante siete minutos a una temperatura de entrada del orden de los 5 grados para salir luego sobre los 12 grados, en que el propio tren, a través de un dispositivo adecuado, desmoldea el Chocolate, haciendo seguir las tabletas de este producto hacia las máquinas envolventoras y los moldes, a través de un túnel térmico, para darles los 37 grados aproximadamente, los retornas hasta las dosificadoras para ser llenados de nuevo en un ciclo ininterrumpido.

Luego hay unas máquinas envolventoras por una capacidad de 120 tabletas por minutos. En estas máquinas, las tabletas son envueltas interiormente con un papel de aluminio y exteriormente con una etiqueta tomada de la pila, en forma de banda o de sobre. La máquina encola también dichas etiquetas de forma totalmente automática.

Con esto termina el proceso de fabricación, estando listo los productos para ser embalados en cajas de cartón o maderas, con destino a la ventas.

=====

=====

=====

Capitulo 11

**Localización geográfica.- Primeras Materias
necesarias; lugares de compra y precios.-
Vias de Comunicación.- Suministro de Agua,
Luz y Electricidad.- Otros detalles.**

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

El árbol del cacao requiere para su buena vegetación un clima cálido y húmedo por lo cual es muy apropiado para él, la América Tropical, desde el grado 23 de latitud Norte hasta el 20 de latitud Sur. Su Extensión geográfica comprende aproximadamente los siguientes países: Sur de México, Istmo de Panamá, Guatemala, Honduras, Costa Rica, las grandes y las pequeñas Antillas, Cuba, Haití, Jamaica etc. En América del Sur se cultiva en Venezuela (Maracaibo, Caracas, etc.), Colombia, Ecuador (Guayaquil), Brasil (Bahía, Pará etc.). En Asia se cultiva principalmente en Ceilán, Java y Filipinas y en menor escala en las Islas Célebes. En África es objeto de cultivo en la isla portuguesa de Santo Thomé, donde se le encuentra hasta alturas de algunos centenares de metros sobre el nivel del mar, además en la Costa de Oro, Lagos, Camerón en el Congo Francés, y en el Congo Belga. En Oceanía se cultiva principalmente en Samoa y Nueva Guinea.

El cacao es más difícil de cultivar que muchas otras plantas de países tropicales. Requiere una tierra mullida. La capa laborable profunda, muy húmeda y de humedad uniforme, pues las lluvias fuertes resultan dañosas para los frutos. La temperatura debe en lo posible mantenerse en límites muy estrechos.

Las condiciones de vegetación que el cacao requiere se hallan principalmente en las regiones donde abundan árboles de sombra, en las costas y los valles bajos de los países antes citados. A alturas superiores a unos 360 metros sobre el nivel del mar, no prospera bien el árbol del cacao.

Las semillas de los árboles del cacao que crecen espontáneamente no constituyen apenas artículo comercial, porque presentan un sabor amargo desagradable, por esta razón la cosecha del cacao se limita casi exclusivamente al cultivado.

Cuando no se procede en el cultivo con todo el cuidado necesario, los resultados que se obtienen son desfavorables, aún cuando al principio el plantador crea otra cosa.

Si el cultivo es como debe ser, el terreno apropiado y las circunstancias favorables, el árbol alcanza su pleno desarrollo a los 12 años y su productividad crece progresivamente desde los 5 hasta los 25 años

pudiendo dar frutos aun hasta los 50 años.

La cosecha varia con los años y ademas no todos los arboles dan el mismo rendimiento, los aislados son los que mas producen pudiendo dar de 300 a 400 frutos por años.

El cultivo del cacao necesita poca mano de obra, no asi la recolección que requiere mucho cuidado porque debe procurarse no causar daño alguno en las yemas y en las flores, por lo tanto hay que reclutar un numero bastante elevado de trabajadores.



PRIMERAS MATERIAS NECESARIAS.-

Las Materias Primas empleadas varían con relación al tipo de Chocolate que se vaya a fabricar. Podemos decir que las materias principales empleadas son: cacao, azúcar y harinas, con independencia de otras materias que compremos, tales como la esencia, almendras, manteca de cacao, leche etc. Estas son las Materias Primas que compramos para la obtención del chocolate.

Podemos distinguir hasta tres tipos de Chocolates básicos: los Finos o de Leche, los Especiales para guisar y los familiares o a la Española, con harinas, también para guisar.

Una fórmula de un buen chocolate de Leche, contiene:

17% de azúcar

8% de cacao

21% de grasa de cacao

22% de Sólidos Lácteos

32% de Migas (40% azúcar refino, 30% Leche, 30% cacao.)

Se aromatiza con 25 grs. de Vainilla.

Fórmula del Chocolate Especial.-

62,5% de azúcar

24 % de cacao

13,5% de grasa de cacao

Fórmula del Chocolate Familiar.-

54% de azúcar

33% de cacao

9% de harina de trigo o arroz

4% de Manteca de cacao

Todos ellos pueden ser aromatizados con Vainilla o Canela, a gusto del país.

Teniendo en cuenta a las personas que designaremos para la compra de las mismas, tengan a bien comprar, comprobando y exigiendo la mejor calidad de cacao, azúcar, harinas etc., ya sean nacionales o de importación, pidiendo para ello la correspondiente licencia de importación.

A continuación pasamos a describir los lugares de compras y precios de las Primeras Materias que nos son necesarias para nuestra fabricación.

LUGARES DE COMPRA Y PRECIOS.-

El cacao ha de comprarse a través del Comité Sindical del Cacao, a un precio que oscila alrededor de ptas. 43.- el kg., según tipos. Esta situación, que es puramente política, en defensa de las Provincias españolas de Guinea, en lo que respecta al cacao, y por negocio del Estado en lo que concierne al azúcar, acarrea gravísimas complicaciones a un fabricante de Chocolate que se establezca en las Islas Canarias, dado que los competidores extranjeros que concurren al mercado local, al amparo de los Puertos Francos, invaden las Islas con sus productos que han sido fabricados con materias primas adquiridas a precio internacional.

Por supuesto, cabe suponer que esta situación presente, debe ser pasajera, ya que por lo absurdo de la misma debe desaparecer en un plazo más o menos breve, ya que de otro modo imposibilitaría la instalación de industria de este tipo en las Islas Canarias.

Aparte lo anterior, las circunstancias del mercado serían normales, en cuanto a calidades y precios, ya que, con instalaciones idóneas, lo mismo podrían concurrir al mercado los Fabricantes Extranjeros o Nacionales, ya que tanto unos como otros se encuentran, salvo algunas excepciones, en la misma necesidad de adquirir las principales materias primas fuera del ámbito de sus respectivos países, esto es en aquellas naciones esencialmente agrícolas y cuya riqueza principal consiste en la producción de azúcar y de cacao, y que no se destacan precisamente por la posesión de industrias de transformación de tales productos.

El azúcar ha de comprarse a través de la Comisaria General de Abastecimientos y Transportes al precio de Ptas. 9,60 el Kg., una y otra puesta en almacén del Fabricante.

La harina es de fácil adquisición, la obtenemos de la Central Canaria S.A. a 7,50 el Kg.

La esencia, crema, almendras, y leche, las adquirimos fácilmente en plaza, y a precios bastante aceptables.

Aunque la Manteca de Cacao, suele adquirirse en el mercado en sólidos bloques de 15 a 20 Kg. cada uno, las fábricas importantes disponen de sus propias prensas para la extracción de la Manteca de Cacao.

Hemos de apuntar que sin ser Materia Prima, tiene mucha importancia, son las envolturas. Corrientemente se ofrecen en el mercado a diferentes precios, nosotros hemos de comprar envolturas, por valor de 100.000 ptas.

VIAS DE COMUNICACION,-

Vias de comunicación no usamos, pues como hemos ya apuntado todas las Materias Primas las adquirimos en plazas, y solo hemos de transportarlas desde las fábricas de donde las compramos, hasta nuestra fábricas, para lo cual nos valemos de cuatro furgones, marca Austin, que poseemos.

SUMINISTRO DE AGUA, GAS Y ELECTRICIDAD,-

En cuanto al suministro de la luz, nos es facilitada la corriente industrial por la Unión Electrica de Canarias S.A. a 1,70 el Kw. h.

En cuanto al agua consumimos nada mas que 3 litros por segundos, para la refrigeración. Esta agua, naturalmente es recopilada a un 100% a través de un ciclo ininterrumpido.

En cuanto al gas, no es necesaria para el objeto de nuestra fabricación, y por lo tanto no la adquirimos.

OTROS DETALLES VARIOS.-

Materias Primas a consumir y su procedencia.- Las Primeras Materias a consumir en esta industria, precisa para una producción anual en 300 jornadas de 8 horas, son:

COMESTIBLES

	<u>TOTAL</u>
Turco de Cacao	19.200 Kg.
Grano de Cacao	45.900 Kg.
Manteca de Cacao	10.500 Kg.
Almendras	6.000 Kg.
Harinas	7.200 Kg.
Azúcar	124.800Kg.
Vainilla	75 Kg.
Leche	4.800 L.

La capacidad de producción anual de la fábrica en 300 jornadas de 8 horas la estimamos en:

Cacao en polvo	60.000 Kg.
Chocolate familiar	30.000 "
" especial	45.000 "
" almendras	51.000 "
" con Leche	30.000 "

Productos elaborados.- La producción de Chocolate de la fábrica se presenta al mercado en los siguientes elaborados.

Cacao en polvo.- Este producto se expende, en bolsas de celofan con contenido de 250 y 1.000 grs.

Chocolate familiar.- Este elaborado se presenta en tabletas de 150 grs., envasadas en dos envolturas, una interior de papel parafinado y otra externa de papel etiqueta.

Chocolate en las especialidades de almendra y leche.- Estas calidades se presentan igualmente en tabletas de 150 grs. con envolturas interiores de papel parafinado y metalizado ademas de su etiqueta exterior.

Las envolturas exteriores llevan estampado la marca y nombre de la razón social de la fabrica; asi como la clase de elaborado, peso y numero del registro de sanidad y del fabricante.

=====
=====
=====
==

Capitulo 111

Antecedentes Historicos.

El chocolate era ya conocido de los mexicanos en la época de la conquista de México por los españoles.

Los mexicanos llamaban "Cacautl" a las semillas del cacao y "Chocolatl" a la bebida espumosa preparada por las semillas tostadas y trituradas adicionadas de azúcar y agua.

Esta palabra procede de choco(espuma) y de Atl(agua). De Chocolatl con el transcurso del tiempo se ha formado la palabra Chocolate.

Los antiguos mexicanos preparaban las semillas del cacao de un modo análogo a lo que todavía se hace hoy para tomar el Chocolate. No empleaban azúcar y rara vez miel y especias; el pueblo bajo mezclaba con el cacao mucha harina de maíz, aromatizando la mezcla con pimienta americana.

Al principio no se acostumbraron los españoles al Chocolate, pero al generalizarse el uso del azúcar, se extendió rápidamente entre ellos la costumbre de tomar chocolate.

En 1.520 los españoles de México mandaron Chocolate a España, donde pronto se fundaron fábricas que perfeccionaron los métodos de preparación y sobre todo hicieron grandes mejoras relativas a la mezcla de especias. En España como en México el Chocolate fue muy estimado.

En 1.606 el florentino Antonio Carletti introdujo la fabricación del Chocolate en Italia. También en España pasó el Chocolate a Francia, tal vez en tiempo de Ana de Austria, esposa de Luis XIII, pero no se generalizó el uso hasta la época de Luis XIV. Los frailes españoles obsequiaban a los franceses regalándoles chocolate, y a principios del siglo XVIII se fundaron las primeras fábricas que empleaban como Primera Materia, el cacao de las colonias francesas.

En Inglaterra la primera fábrica de Chocolate se fundó en 1.657. En Alemania fue conocido el chocolate principalmente por una obra de Bon-tekoe. La primera fábrica de chocolate alemana debió ser la erigida en torno del año 1.756 en Steinhude (principado de Lippe) por el príncipe Wilhelm von der Lippe.

Hasta finales del siglo XVIII se fabricaba el Chocolate exclusivamente a mano, aun hoy se sigue preparando así en algunos puntos. Con el tiempo el trabajo a mano no pudo cubrir la demanda creciente de cacao y Chocolate y además la economía y regularidad del producto dejaban

mucho que desear. Por lo tanto la fabricación del Chocolate a mano ha sido reemplazado hoy por la elaboración mediante colosales maquinas habiendo sido el frances Doret quien las introdujo en la practica de esta industria en 1.778.

Segun Belfort de la Roque, ya mucho antes el genovés Boselly constituyó un molino que producía diariamente de 600 a 700 libras de Chocolate, mientras que con trabajo manual, un hombre producía a lo mas 30 libras diarias. En 1.819 describió Pelletier un aparato de su invención para elaborar mecanicamente el Chocolate que hacia el trabajo de 7 hombres. Desde entonces se han perfeccionado continuamente las maquinas, persiguiendo siempre el mismo fin, esto es, convertir el cacao en una masa lo mas fina posible y mezclar intimamente esta masa con otras substancias.

El Chocolate fué en sus comienzos, bebidas de ricos, pues su coste era elevadisimo, y no estaba sino al alcance de los ricos.

Hoy en dia constituye un alimento de uso general en todos los paises civilizados.

Hoy existen grandes cadenas de alimentos para bebés, partiendo del cacao y de la crema como Primeras Materias.

Capitulo IV Aspecto Comercial

Estudios del mercado.- Coyuntura económica.-

Compeencia.- Justificación Comercial.- Zo-

nas y sistemas de ventas.- Publicidad.-

ESTUDIOS DEL MERCADO.-

El termino mercado se ha definido ha menudo, como un conjunto de consumidores individuales que pueden, quieren y estan dispuestos a comprar un determinado producto. Por supuesto, esa definición es muy diferente del significado mas impersonal y económico de "un lugar o región en el que se venden y se compran mercancías y hacia el cual tienden a desplazarse las mercancías y del cual tienden a salir".

Tambien se define como mercado a la esfera o lugar en que opera la ley de la oferta y la demanda.

En realidad el estudio del mercado no es ninguna novedad, ya que antes de la industrialización, el fabricante o artesano fabricaba y vendia sus mercancías directamente al consumidor, aquel preguntaba a este acerca de sus gustos, necesidades y exigencias y le ayudaba con su experiencia, ofreciendole los productos que necesitaba.

Pero ocurrio que al aparecer la industrialización en gran escala, se provocó un distanciamiento entre productor y consumidor ampliandose los eslabones, siendo diferente los elementos que proyectaban la producción, los que decidian lo que se debia vender y lo que realmente se vendia.

He aqui de que manera se justificaba los estudios del mercado y su necesidad actual, en toda empresa moderna, con el fin de evitar el aislamiento entre productor y consumidor.

El estudio e investigación del mercado se ocupa del estudio y valoración de todos los factores, que influyen sobre cualquier operación comercial, relacionada con la transferencia de bienes del productor al consumidor. Abarca pues todos los aspectos de la rama comercial de la empresa, y de un modo especial de todo lo relacionado con el producto, las ventas, la publicidad y el consumidor. Es por ello que la investigación comienza antes de la producción e incluso antes de que sea construida la Fabrica y continua mientras que la empresa siga operando.

Para efectuar la investigación del mercado, una empresa industrial puede utilizar los servicios de:

- a) Una Agencia de Publicidad.
- b) Una Organización independiente organizada.
- c) Un Departamento interno de estudios de mercado.

En la empresa que nos ocupa se adoptará por juzgarlo mas idóneos, la combinación de los servicios, disponiendo por lo tanto, dentro de nuestra

propia organización de un departamento de estudios de mercado.

La principal ventaja que se obtiene de poseer con ese servicio dentro de la propia empresa, es que las personas que lo forman, además de ser expertos en la profesión llegan a tener un conocimiento tan profundo de los productos y de los detalles de la propia organización, que elimina la necesidad de facilitar los datos sobre los mismos, cada vez que se ha de iniciar una investigación.

La objeción que corrientemente se opone a la existencia de tal índole dentro de la propia empresa, que es el elevado costo de mantenimiento, carece de importancia y de fundamento en nuestro caso, dado el reducido personal que lo integrará y por contra el valioso servicio que nos proporcionará.

Dicho servicio estará constituido por un jefe de Departamento persona experta y especializada en dichos estudios y por el personal auxiliar necesario para llevar a cabo dichos trabajos con un máximo de eficiencia, variando el número de dicho personal según las conveniencias del servicio. Los estudios sobre el análisis e investigación del mercado giran sobre el siguiente esquema:

- Determinación del problema.
- Determinación de los datos que se necesitará conocer para llegar a una medición y análisis satisfactorio.
- Determinación de los medios de que se podrá disponer para la obtención de los datos.
- Determinación de los instrumentos que habrán de ser puestos en función para las investigaciones y los estudios subsiguientes:
- Cálculo aproximado del costo de la investigación y presupuesto de la misma.
- Obtención de los datos:
 - a) Preparación de los cuestionarios.
 - b) Preparación del personal investigador.
 - c) Sistema de información.
- Puesta en marcha de la búsqueda de datos.
- Recepción, clasificación y tabulación de los datos, a medida que se reciben.
- Formación de gráficos.
- Análisis de las tabulaciones y de las anotaciones.
- Síntesis del estudio. Conclusiones. Gráficos. Memoria. Enseñanzas y consecuencias.

Nuestro mercado está constituido sobre todo por la Capital, demás Ciuda-

des y pueblos del interior, por lo tanto es obvio , el señalar con el número de clientes con que contamos.

=====

=====

=====

COYUNTURA ECONOMICA.-

Una empresa presenta dos tipos de problemas- referentes a la economía- los estructurales y los típicamente coyunturales.

Los primeros se refieren al conjunto de relaciones que permanecen estables dentro de un periodo de tiempo relativamente largo. Los segundos, suelen sufrir modificaciones en periodos de tiempos cortos.

El estudio de la coyuntura económica, es un factor importantísimo dentro de la vida de la empresa-microeconómica, y dentro de la vida de la nación-macroeconomía.

Por los datos que nos facilita, conocemos los precios, así como el volumen de la producción y empleo de mano de obra necesario, y no tan solo esto, sino también el volumen de dinamismo habido, en ese periodo al que se refiere el índice, claro está, relativo al producto que nos ocupa.

La coyuntura sirve para indicar el valor legal del salario, pues según sean las fluctuaciones, que repercuten en el coste de la vida, así serán los salarios a percibir por la masa trabajadora.

El mismo concepto de precio, es un fenómeno que se manifiesta en el momento de la transacción, de tal manera que si no hay transacción, no hay ni puede haber precio.

Las modernas economías carecen a veces de estudios del análisis coyuntural ello se debe:

- a) Al desarrollo lento de los instrumentos de análisis coyuntural.
- b) Fluidez y Variabilidad rápida de las magnitudes coyunturales.
- c) La estrecha colaboración que exigen los estudios coyunturales entre el que los realiza y los representantes de los sectores afectados.

Y sin embargo el conocimiento de la evolución coyuntural de la empresa es importantísimo. El conocimiento rápido de un análisis coyuntural, permite un conocimiento de la realidad empresarial con anticipación a las estadísticas, gráficos y datos oficiales. En ellos se pueden aplicar medidas a corto plazo- Política Económica-, y también permiten la introducción de elementos sobre la situación actual, y aportan la posibilidad de incluir datos sobre los acontecimientos futuros.

También permiten, saber hasta que punto, la situación de la empresa de cada momento es fruto de una coincidencia de actuaciones, o bien de un sistema de tensiones en equilibrio.

Por tanto, los estudios coyunturales son importantes, no solo intrínseca-

mente, sino también con la grandísima utilidad que prestan a la aplicación rápida, y certera de las medidas de política económica, no solo de la empresa afectada, sino de la región, y todo ello en beneficio de la coyuntura económica Nacional.

Ofrecemos a continuación una serie de datos conyunturales, referentes a la vida de la empresa, y que son elaborados por la Cámara Oficial de Industria.

- a) Números de personas ocupadas en la empresa (1)
- b) Producción Física- Volumen Global- de la empresa.
- c) Nivel de precios de las Materias Primas más importantes, y características usadas por la empresa.
- d) Dificultades que se plantean en el reclutamiento de mano de obra.
- e) Porcentaje de variación de personas ocupadas en la empresa.
- f) Cantidad de artículos almacenados, ya elaborados.
- g) Volumen global de ventas en el mercado nacional.
- h) Volumen Global de ventas en el mercado extranjero.
- i) Precio de venta de sus productos.
- j) Con los datos anteriores, hacer previsiones de producción, demanda, volumen de ventas, precios de ventas de sus productos, etc.

Nota.- (1) Debe incluirse toda la plantilla, tanto fijo como eventuales. Excluidas las colaboraciones excepcionales. Se tendrán en cuenta las plantillas de todos los turnos si existe más de uno.

=====

=====

=====

COMPETENCIA, -

Cuando una empresa chocolatera tiene demanda del producto, ha de pensarse siempre, que la posible empresa compradora habrá pasado ofertas a varias productoras, además de la nuestra, haciendo constar en todas las demás al igual que en la nuestra la calidad que precisa, comparando a la que le ofrece mejores garantías.

En el mercado concurren juntos con nosotros, otra fábrica, pero su producción no debe preocuparnos, pues nosotros tenemos gran demanda de nuestro producto.

En el caso nuestro la empresa competidora, no abastece todo el mercado, y nosotros esperamos superar su producción, y por su no exacta organización esperamos llegar a ello.

Por otra parte, contamos, enfrente de la posible competencia que nos pueda hacer, con unas máquinas modernísimas, que tienen una capacidad de producción extraordinaria. Todo ello nos induce a creer, que el mercado será nuestro, y si no lo descuidamos, mandaremos en él por mucho tiempo, y para ello no debemos olvidar, el que nuestro público, clientes en general o futuros compradores, no duden de la calidad de nuestros productos, la cual debemos saber manejarla, con ese instrumento maravilloso que se llama Publicidad.

=====

=====

=====

JUSTIFICACION COMERCIAL.-

Al hablar del estudio de nuestro mercado y de nuestra competencia, ciertos aspectos de nuestra existencia y razón de ser en el mercado, han sido revelados, y puestos al descubierto, lo cual nos permite decir, y por lo tanto nos podemos justificar comercialmente de la siguiente manera:

- a) Constituímos una empresa modelo, en cuanto maquinaria, elaboración y obtención de chocolates y demás productos de nuestras fabricación por su calidad y buen saber.
- b) Como gran consumidor nuestro, figuran los hoteles, residencias, pensiones, etc., nosotros queremos que todos los extraños que eventualmente consuman nuestros chocolates, no se lleven la desagradable sorpresa de que nuestros productos no reúnen las debidas condiciones; y por lo tanto, deseamos que el tiempo que pasen entre nosotros, no se vea alterado por falta de chocolates de guisar, chokolatines, bombones, etc., a la que tan aficionados son los mismos.

=====

=====

=====

ZONAS Y SISTEMAS DE VENTAS.-

Como hemos apuntado, nuestro mercado principal esta constituido por la capital, además tambien tenemos importantes mercados o zonas que cubrir en Telde, Arucas, Guia, Teror, Galdar etc., Para ello hemos dividido nuestro campo de influencia en cuatro zonas.

Primera zona, comprende Las Palmas, Capital, Tafira, S. Lorenzo, S. Mateo y Tejeda.

Segunda zona, comprende Jinamar, Telde y Maspalomas, y en general todo el Sur.

Tercera zona, comprende Teror, Arucas, Guia, Galdar, y S. Nicolas de Tolentino.

Cuarta zona, comprende Las Islas de Lanzarotd y Fuerteventura, futuras metas de nuestros productos.

Al frente de cada una de estas zonas tenemos a un encargado promotor, de dar a conocer y extender nuestros productos, así como atraer a la gran masa de público a la condumición de los mismos.

Las condiciones de cobro de nuestras ventas, seran con un caracter general a 30 dias fecha factura. Los pagos que se efectuen al contado sufriran un descuento del 2% en concepto de pronto pago.

Las condiciones de pagos previstas a nuestros proveedores resultan un poco aleatorias cifrarlas, aunque se adoptará el plazo de 60 dias fecha factura, estableciendose un dia determinado de la semana para pago.

Nosotros vendemos principalmente a los mayotistas, Hoteles, Pensiones etc. tambien vendemos a minoristas, esto en cantidades pequeñas y en aquellas zonas escasamente desarrolladas, donde son ofrecidos nuestros productos directamente, y son aprobados con general complacencia por el público.

=====

=====

==

PUBLICIDAD.-

La publicidad es en verdad, un gran auxiliar de la labor de venta que en ningun momento debemos de descuidar.

Podemos definir la publicidad como toda acción planificada que hace propagar obras.

Bien es sabido que la publicidad es un elemento auxiliar efficacísimo en la empresa, e íntimamente ligado con la capacidad de ventas de la misma. La publicidad es muy variada y diferente, depende de varios factores, como lo son, la clase de objeto a vender, la personalidad de la empresa, si es detallista o mayorista, industrial etc.

Sin embargo durante la realización de cualquier campaña de publicidad, como despues de la misma, lo que perdura en la mente del público es lo mismo: calidad.

Pues bien, antes de responder al demandante del producto con la calidad hemos de "caerle bien", hemos de serle conocido", "hemos de ser sus preferidos" etc.

Nuestra publicidad es menos apartosa, y podemos decir mas seria que la de las demás empresas que concurren con nosotros al mercado, pues nosotros ofrecemos en nuestros articulos, materias primas inmejorables; hemos de apuntar también que nuestra propaganda se dirige a los mayoristas y al público en general. Por lo tanto, hemos de destacar las cualidades del producto en el caso que mas convenga.

La publicidad proporciona al empresa variados beneficios, como son: contribuir al aumento del consumo del producto, a mayor consumo, mayor producción, mayor baratura del mismo. Edentifica el producto con el consumidor, simplifica las relaciones de la empresa con el cliente, etc.

Dada la existencia de otra empresa que concurre al mercado con nosotros, y estudiadas us condiciones y las nuestras, no debemos preocuparnos gran cosa por la competencia que nos pueda surgir de ella, puesto que sabemos que con sus productos no cubren la demanda que tienen, y la nuestra cada vez es mayor.

Si debemos preocuparnos, por que el número de nuestros clientes crezca cada dia mas, y para ello disponemos de un presupuesto anual de 50.000 ptas. para dar a conocer nuestros productos.

Dada que una buena parte de nuestros productos, las constituyen las harinas infantiles, hemos de cuidar y esmerar su producción, a fin de

sigamos siendo los preferidos de miles de amas de casa.

Hemos dividido la propaganda en dos vertientes:

La dirigida al Mayorista.

La dirigida al Público en general.

En el primer caso, debe ir acompañada o respaldada en la seriedad, la fortaleza, la calidad del producto, el precio del mismo, las facilidades de pago, etc.

En el segundo caso, es decir la propaganda dirigida al gran público, hemos de consignar objetos que hagan fijar la marca y firma del producto en sus mentes, y para atraernoslo, distribuimos chokolatines, bombones, etc.

Todo ello ocasiona unos gastos que aumentan el coste del producto, pero ya de por sí lo está abaratando la misma actividad publicitaria, porque a mayor demanda mayor producción, y por lo tanto más consumo, y resulta más barato adquirir el producto.

=====

=====

=====

CAPITULO V .- Aspecto tecnico e industrial.

Emplazamiento estudio de las características propias.-Maquinarias: casas suministradores y precios.- Instalaciones y locales.- Terrenos de Explotación.- Sistemas de Salarios y Trabajos.- Fundaciones de Seguridad.

INSTALACIONES Y LOCALES.- TERRENOS DE EXPLOTACION.-

Nuestra fábrica se encuentra enclavada en un edificio de nuestra propiedad, sito en el km. 5 de la carretera del Centro, del término Municipal de Las Palmas. Dicho edificio se compone de una planta baja y de una planta semi-sotano.

Las nuevas dependencias que se acondicionaran en la planta baja, serán construidas en su totalidad de mampostería, ladrillos y hormigón, de cemento armado.

El pavimento sefa de baldosines, de cemento hidráulico, prensado y perfectamente recortado, con superficie tersa y plana, de espesor uniforme, de 2,5 3 cm., el de capa de color y cemento blanco será de 5 mm., como mínimo, resultando así el piso prácticamente impermeable, al objeto de evitar humedades, encontrándose siempre en condiciones aptas para la limpieza.

Las paredes de los locales tanto de fabricación, como todos los anexos, serán convenientemente recubiertos con enlucidos de cementos y yeso, hasta una altura de 1,60 m lo estarán con azulejos, siendo así susceptibles de ser lavadas, para evitar la acumulación de polvo o cualquier otra causa, de insalubridad.

Los techos, madrejillas, vigas y pilares son todos de hormigón armado. Las paredes de los locales de trabajo y demás dependencias se pintarán al óleo con colores claros y los techos de color blanco. La carpintería de puertas y ventanas será metálica, y rotadas de cristales apropiados.

Dimensión.- La distribución y dimensión de las plantas semi-sotano y baja son las siguientes:

<u>Planta baja.-</u>	<u>Altura</u>	<u>Superficie</u>
Vestibulo	3.50	50.40 m ²
Almacen de Productos elaborados	3.50	22 "
Oficinas	3.50	30 "
Pasillo	3.50	28.50 "
Almacen Primeras Materias	3.50	34.15 "
Sala de Descascarillado	3.50	46.70 "
Vestuario	3.50	30 "

Superficie total

241.75 "

<u>Planta semi-sotano.-</u>	<u>Altura</u>	<u>Superficie</u>
Sala de Mezcla	3	116.50 m ²
Anexo	3	46.75 "
Sala de Batido	3.80	84.37 "
Sala de Empaquetado	3.50	34.25 "
Servicios Higienicos	3.50	22.55 "
Patio Central	—	32.75 "
" Exterior	4.4	30.21 "
" Interior	—	24.65 "
Superficie total		392.03 "

La entrada principal a la industria se efectua por el vestibulo de entrada, con axeso por la carretena principal de Tafira.

Ventilación.- Los locales y dependencias en general, tienen suficiente ventilación efectuandose la misma mediante circulación normal del aire por los huecos de ventanas que dan a los patios exteriores, los cuales proporcionan a su vez excelente luz.

Luz.- Se dispondrá de una superficie de iluminación proporcionada a la del local y clase de trabajo a realizar en el mismo, que se obtiene a travez del traslucido del vidrio moldeado de que estaran dotadas los tabiques, asi como por la transparencia de los cristales de las ventanas y puertas de axeso, que proporcionaran en conjunto a los locales una homogenea diafanidad lo que permite realizar el trabajo durante el dia con luz natural.

Iluminación.- Los locales de fabricación, dependencias y demas anexos de la industria seran dotados en su totalidad de alumbrado general, con luz artificial.

Los niveles practicos de intensidad de iluminación, para los diversos trabajos visuales a realizar en las distintas salas son:

<u>Planta baja.-</u>	<u>Planta luminica</u>
Vestibulo	100 lux
Almacen de Productos elaborados	50 "
Oficinas	300 "
Pasillos	100 "
Alamcen Primeras Materias	50 "
Sala de Descascarillado	100 "

Vestuario

100 lux

Planta semi-sotano.-

Planta luminica.-

Sala de mezcla	200 lux
Anexo	200 "
Sala de batidos	200 "
Envasados	100 "
Compresor	200 "
Servicios higienicos	100 "
Patio Central	50 "
" Exterior	50 "
" Interior	50 "

En general el sistema de alumbrado elegido para toda la fabrica es el directo.

Los aparatos de alumbrado a emplear, son pantallas para fluorecencia de alumbrado directo, extensivo, de punto cerrado.

Para evitar que se produzcan efectos nocivos de deslumbramiento hemos procurado al disponer los puntos de luz que el angulo formado por los rayos luminosos y el eje del campo visual del obdervador no sea inferior a 30°.

Saneamiento.- Para facilitar la limpieza de los azulejos de paredes y baldosines de paredes digo de pisos asi como para general saneamiento de los locales de fabricaci6n y sus anexos, se han dotado estos, de sus correspondientes desagues provisto de los respectivos sigones sanitarios. En el patio central se instalara un vertedero de loza sanitaria para agua residuales dotado de agua corriente, ademas de una fuente para usos y servicios del persona l de la fabrica.



MAQUINARIAS: CASAS SUMINISTRADORAS Y PRECIOS.-

En la distribución de las plantas se ha previsto las mejores condiciones de visibilidad y respetado las separaciones mínimas precisas entre maquinas, aparatos y entre estos y la pared a fin de que los obreros puedan realizar sus trabajos sin incomodidad y queden a cubierto de posibles accidentes por deficiencia de espacios.

Los motores que accionan a las distintas maquinas, iran directamente acoplados a las (distintas maquinas) digo a las mismas mediante correas y poleas trapezoidales.

Las bancadas de hormigón, solidamente construidas iran convenientemente aisladas del resto del suelo, con juntas de asfalto colocando asi mismo entre las maquinas y sus fundaciones planchas de materiales, tales como fieltro prensado, corcho o goma vulcanizada, para obtener un perfecto aislamiento anti-acustico y anti-vibratorio, facilitar la nivelación de las maquinas e impedir asi la propagación de las vibraciones y transmisión de los ruidos, absorbiendolo antes de que se propaguen a las dependencias contiguas, resto del edificio o exterior, ruidos estos siempre molestos.

La fijación de las maquinas y motores a las bancadas se efectuaran mediante pernos de anclaje, tuercas y arandelas.

Detalle de la maquinaria, instalaciones, locales y terrenos de explotación de la fabrica y sus precios.-

Dicho apartado constituye el inmovilizado de la empresa que esta formado:

1º Terrenos

Terrenos de fábricas y oficinas	3.250.000.-
TOTAL VALOR TERRENOS	3.250.000.-

2º Maquinarias.-

Un tostador de Cacao	400.000.-
Una maquina trituradora y descascarilladora.	850.000.-
1 Desgerminadora	300.000.-
1 Molino de Cacao	1.000.000.-
4 Máquinas Universales para mezclar, refinar y conchar.	1.500.000.-
1 Máquina Atemperadora continua.	800.000.-
1 Tren de moldeo, batidor y desmoldeo con equipo frig.	3.000.000.-



4 maquinas envolvedoras...	2.700.000.-
<hr/>	
TOTAL MAQUINARIAS ..	10.550.000.-

3º Vehiculos.-

4 furgones marca Austin a 177.000.- c/u ..	708.000.-
<hr/>	
TOTAL VEHICULOS ..	708.000.-

4º Mobiliario.-

Materiales diversos para oficina, sala de Juntas etc...	800.000.-
<hr/>	
TOTAL MOBILIARIO ..	800.000.-

CAPITAL FIJO DE LA EMPRESA

1º Edificio...	3.250.000.-
2º Maquinaria...	10.550.000.-
3º Vehiculo...	708.000.-
4º Mobiliario...	800.000.-
5º Utiles y Herramientas...	500.000.-
6º Imprevistos ...	425.000.-
<hr/>	
TOTAL ..	16.233.000.-

Dicho presupuesto de instalación, ha sido efectuado ha base de los datos obtenidos, de las firmas suministradoras de maquinarias para la industria del chocolate que a continuación se detalla:

FIRMAS SUMINISTRADORAS DE MAQUINARIAS INDUSTRIALES.-

"G.W. Barth" de Alemania, un tostador de cacao de 240 kg. de capacidad por hora, para calefacción a fuel-oil.

"Herman Bauermeister" de Alemania, una maquina trituradora y descascarilladora, de 240 kg. de capacidad por hora, accionada por fuerza motriz.

De la misma firma, una desgrminadora de 240 kg. de capacidad por hora,

"Carle Montanari" de Italia, un molino de cacao.

"Herman Bauermeister" de Alemania, cuatro maquinas universales para mezclar, refinar y conchar, de 500 kg. de capacidad cada una en jornadas de ocho horas o alternativamente, una mezcladora, una refinadora y una concha de 700 grs. de capacidad por hora cada una.

"Nielsen Maschinenfabrik" de Dinamarca, una maquina atemperadora continua de 1.000 grs. de capacidad por hora.

"Carle Montanari" de Italia, un tren de moldeo, batidor y desmoldeo, con equipo frigorifico, para chocolate, para una capacidad de 6 toneladas en jornada de ocho horas.

"Sapal S.A." de Suiza, cuatro maquinas envolvedoras, por una capacidad de 120 tabletas por minutos.

=====

=====

=====

SISTEMAS DE SALARIOS Y TRABAJOS.-

La ley de contrato de trabajo en su art. 37 dice que se considera trabajo digo salario, la totalidad de los beneficios que obtenga el trabajador por sus servicios y obras, no solo lo que reciba en metalico o en especies, como retribución inmediata a su labor, sino también las indemnizaciones por uso de casa, habitación, agua, luz, manutención, etc. siempre que se obtengan por razón del trabajo o servicio prestado.

Apuntamos que el salario, se puede referir según el trabajo que sea, así tenemos: Salarios; por unidad de tiempo, por unidad de obra y por tarea.

Al salario también se le denomina, sueldo, remuneración, estipendio, paga y honorarios.

Las horas de trabajos en nuestra fabrica son, de 8 a 12 y de 2 a 6. En la empresa solo funcionará un turno, pues como se encuentra en periodo de constitución nos reservamos el derecho de cambiar tantas las horas, como de aumentar el numero de turnos si fuera necesario; claro está, siempre de acuerdo con las normas promulgadas por el estado en materia laboral.

Ademas nosotros distribuimos al año cuatro pagas extraordinarias.

El personal de la empresa esta distribuido de la siguiente manera:

Categorías.-

TITULADOS

1 Tecnico jefe

1 Tecnico

1 Practicante

1 Medico

NO TITULADOS

1 Encargado general

1 Maestro de fabricación

EMPLEADOS MERCANTILES

1 Jefe de venta

1 Viajante

1 Corredor de plaza

ADMINISTRATIVOS.-

1 Jefe de Contabilidad

- 1 Jefe de Personal
- 2 Oficiales de primera
- 2 Oficiales de segunda
- 4 Auxiliares

SUBALTERNOS

- 1 Ordenanza
- 4 Repartidores
- 4 Cobradores
- 1 Telefonista
- 1 Conserje
- 2 Porteros
- 1 Enfermero
- 2 Mujeres de limpieza
- 1 Guarda
- 1 Vigilante
- 1 Almacenero
- 1 Listero
- 1 Basculero
- 1 Carrero
- 4 Recadistas

PERSONAL OBRERO

- 1 Encargado de Sección
- 2 Oficiales de primeras
- 2 Oficiales de segunda
- 3 Ayudantes
- 3 Aprendices
- 10 Peones

PERSONAL FEMENINO

- 1 Encargada
- 2 Envolvedoras
- 2 Ayudantas
- 2 Aprendizazas
- 2 Oficiales

Gratificaciones.- Las establecidas por la Reglamentación de Trabajo para

dichas actividades.

Horas extraordinarias.- Segun las previstas por las normas generales.

Vacaciones.- Que los dias establecidos por la Reglamentación sean laborables en vez de naturales.

Plus familiar.- El vigente segun las leyes del año 1.962.-

Horario de trabajo.- De 8 a 12 y de 2 a 6

=====

=====

=====

FUNDACIONES DE SEGURIDAD. -

De acuerdo con la reglamentación Nacional de Trabajo en las Industrias de Chocolates, deberán incluirse en el Reglamento De Regimen Interiro, aquellas medidas de seguridad e higiene de aplicación especial a la indole de los trabajos y operaciones de que se trate al objeto de mantener las maximas garantias para la salud y vida del personal.

SE determinaran tambien las sanciones, que por incumpliminto de lo dispuesto sobre este particular puedan imponerse al personal y asi mismo los precios y estímulos para los que se hallan distinguidos por su actuación en seguridad e higiene.

La parte del Reglamento de Regimen Interior que se ocupa de esta materia habrá de ser necesariamente informada por la sección de Prevención de Accidentes de la Dirección General del Trabajo.

Se estableceran los detalles, pues al hablar del Regimen Interior. No obstante existen unas normas dadas con caracter general que a continuación se enuncian:

- Se cuidara las existencias del polvo en los locales, especialmente en los Almacenamientos y preparación de las Materias Primas y pastas.

Por tal motivo se dispondrá de una buena ventilación natural, efectuandose las operaciones higienicas siempre que sea posible en humedo.

La Dirección General del Trabajo podrá acordar a propuesta de la Inspección del Trabajo que se establezcan instalaciones de ventilación general de naturaleza mecanica, teniendo presente para tal determinación la importancia de la Industria, numero de obremos y demas condiciones y circunstancias dignas de tenerse en cuenta.

- El pavimento de los locales deberá formar un todo continuo y será liso asi como las paredes y techos, los cuales seran suceptibles de poder ser sometidos a lavados frecuentes.

- El local se dotará de una dependencia destinada a vestuario, con sus correspondientes guardarropa para uso del personal, asi como su respectivo botiquin, equipado con los especificos y utensilios indicados para atenciones de las curas de urgencias en los casos de accidentes de trabajos, ademas de un cartel de primeros auxilios, demostrativos de como debe ser o sea de como deben efectuarse las primeras curas.

- Los servicios higienicos constaran en conjunto de lavabo, ducha, urinario W.C.

- Como medida de protección contra posibles incendios, los locales y demas dependencias se proveeran de sendos extintores, los cuales deberan ser instalados en lugares estrategicos.

=====

=====

=====

CAPITULO VI.- Plan financiero.

**Capital de la empresa.- Constitución del
capital.- Índice de Rotación.- Crédito.-
Dividendo.- Amortización.- Punto muerto.-**

CAPITAL DE LA EMPRESA.-

Para el buen funcionamiento de las empresas, ya sean industriales o comerciales, es necesario efectuar un calculo previo a toda otra consideración, acerca de las estructuras financieras de las mismas, es decir, el calculo del capital necesario dependiente del mismo al buen funcionamiento de las mismas.

Apenas si hay alguna regla fija para su calculo, aplicable a todos los tipos de empresas. Lo único conocido son las consecuencias de un mal calculo, las cuales tienen un caracter de desastre. En efecto, si el capital circulante no basta para cubrir las necesidades corrientes, la empresa se hallará en una situación peligrosa, e incluso podrá llegar a la quiebra, caso de no encontrar los fondos necesarios para su buen funcionamiento. Por el contrario un exeso de circulante induce a llevar las operaciones propias, con descuido, existiendo una propensión a emprender ensayos, que nada tienen que ver con la actividad propia para la que se ha creado la empresa, o bien efectuar ampliaciones en forma desproporcionada a las exigencias del mercado.

De la misma manera el exceso de inmovilizado, produce una congestión del negocio, de tal modo, que los beneficios quedan fuertemente gravados y reducidos a la minima expresión. La falta de inmovilizado, hace generalmente a la empresa inutil, para el fin creado, reduciendo su capacidad productiva desde un principio.

La formación del capital de una empresa, puede hacerse por aportaciones iniciales y adicionales. Las primeras, son aquellas que se consideran imprescindibles para que la empresa empiece a producir riquezas o a prestar servicios. Las segundas, son aquellas que se realizan para completar el capital previsto, y lograr el pleno rendimiento de la empresa.

Las aportaciones de capital, pueden hacerse con valores materiales(dinero, terrenos, edificios, maquinas, herramientas etc. etc.), y con valores inmateriales(efectos de comercio, pólizas de préstamos, títulos representativos de derechos, patente de invención, la clientela o fondo de comercio, etc. etc.).

Desde el punto de vista economico, se entiende por capital, el conjunto de medios productivos capaces de producir riquezas, mediante la aplicación del trabajo. Hay otras definiciones mas vulgares que consideran al capital como dinero.

CONSTITUCION DEL CAPITAL

El capital social de nuestra empresa " Fabrica de Chocolates la CAMPANA S. A.", se fija en 25.000.000 ptas, repartidas en 25.000 acciones de 1.000 ptas. cada una.

Constituyen la emisión, el acto por el cual la Sociedad coloca en el mercado público los valores llamados acciones. La suscripción es el acto por el cual los terceros aceptan la adquisición de los mismos.

El tipo de emisión de las acciones será a la par y la suscripción de las mismas nacerá inmediatamente al hecho de la constitución de la sociedad. La suscripción esta garantizada, en una parte importante como hemos dicho por los otorgantes de las escrituras, y mediante la intervención del Banco y con ayuda de una publicidad y propaganda bien dirigida, se logrará que quede cubierta en su totalidad.

El capital esta por ahora constituido por una serie de acciones, mas adelante y si el movimiento de nuestra empresa lo hace imprescindible, extendaremos una nueva serie compuestas de 4.000 acciones de 1.000 ptas nominales cada una.

=====

=====

=====

INDICE DE ROTACION

Los indices de rotación o Turn-Over permiten estimar con que frecuencia una masa patrimonial circula o se transforma en otra de distinta naturaleza.

El coeficiente de rotación proviene de la formula:

$$\text{Promedio de Existencias} = \frac{\text{Costo de Ventas}}{\text{Indice de Rotación}}$$

Conociendo la rotación o standar normal de mercaderias es posible calcular el stock medio de existencias que debe mantenerse para determinado volumen de ventas.

Dividiendo los dias del inde digo del ejercicio por el indice de rotación se obtiene el numero de dias de duración teorica del stock promedio de mercaderias.

Cuando no se conoce el costo de la mercaderia vendida, se utiliza el volumen de las ventas.

=====

=====

=====

CREDITO

En todo negocio ha de hacerse uso del crédito, igualmente ha de ser concedido por la empresa, pues tanto una como otra modalidad del mismo, son imprescindibles para el desenvolvimiento mercantil e industrial.

Diversos aspectos del crédito pueden tratarse o exponerse y a ellos acudiría nuestra empresa, pero nuestra empresa no ha de utilizar los créditos bancarios para hacer frente a sus necesidades financieras, pues su capital le permitirá prescindir de ellos.

Nuestra Empresa acudiría, en caso de imprescindible necesidad al crédito bancario, haciendo uso de las cuentas de créditos que le otorguen, lo que es de presumir que será fácil, dada la solvencia y moralidad de los componentes del Consejo de Administración, así como de las perspectivas favorables que la empresa tenga.

El crédito desde el punto de vista del plazo puede dividirse en; crédito a corto, medio y largo plazo; ahora bien la limitación entre ellos no está bien definida. Generalmente se admite, que el crédito a plazo medio abarca uno o dos años, algunos autores lo abarcan a cinco años, pasado cuyo límite, entramos en el crédito a largo plazo.

Por lo que afecta a nuestra empresa, hemos de decir que tenemos concedidos créditos por parte de nuestros suministradores de Materias Primas, hasta 2 años o sea plazo medio.

=====

=====

=====

AMORTIZACION

Todos los elementos que integran la llamada estructura fija o sólida del capital en funcionamiento de la empresa, representados contablemente en el grupo de Activo inmovilizado o fijo, están sujetos a una depreciación o pérdida de valor, ya por el uso que de los mismos se hace en el proceso económico, ya por el simple transcurso del tiempo, o por la aparición en el mercado de nuevas maquinarias y procedimientos mas perfectos.

Las pérdidas de valor de los distintos elementos que integran el activo fijo de la empresa, no afecta a la expresión cuantitativa del valor de esta toda vez que incorporadas en forma de amortizaciones a los costes del ejercicio, para la empresa supone solamente un cambio de cualitativo de su activo, ya que lo que hasta ese momento constituían inmovilizaciones financieras, pasan a ser coste de ejercicios, valor de los productos almacenados y por ultimo disponibilidades.

Desde un punto de vista estrictamente económico la amortización cumple con significar la pérdida de valor de un determinado elemento del activo. La amortización tiende ademas a cumplir dos funciones importantes económicas a saber: la de determinar el autentico coste de producción, y la de crear un fondo que permita reconstruir el valor inicial en el momento en que la reposición del equipo industrial haya de tener lugar.

Hay diferentes sistemas de amortizaciones:

Porcentaje sobre el ultimo saldo.

Aplicación de un porcentaje en progresión geometrica y aritmetica.

Anualidad constante.

Cuadro de nuestras amortizaciones

Maquinarias, Utiles y Herramientas	10% s/	10.550.000	=	1.105.000.-
Edificio	3% s/	3.250.000	=	97.500.-
Mobiliario	10% s/	800.000	=	80.000.-
Vehiculos	10% s/	708.000	=	70.800.-
Gastos de Constitución	20% s/	200.000	=	40.000.-

PUNTO MUERTO.-

El punto muerto es la cifra de ventas que es necesaria alcanzar para cubrir los gastos fijos de la empresa.

A partir de este punto muerto, las ventas empezaran a producir beneficios.

El punto muerto se desplaza bajo la influencia de los cambios de precio, puesto que cuando el precio de venta baja, se situa mas alto y en periodo de depresión resulta difícil alcanzarlo.

El industrial dirige entónces todos sus esfuerzos para aproximarse al punto muerto, e incluso en algunos casos llega a vender por debajo del precio de coste normal, con tal de que los gastos variables y una parte de los gastos fijos puedan ser recuperados. Por lo tanto con este volumen de venta, como los gastos fijos estan absorbidos, la empresa no producirá pérdidas, aunque deje de realizar transacciones.

Como en el caso de volumen de producción, conviene verificar cual es la incidencia de los gastos constantes sobre las ventas. Conforme se ha dicho, a medida que las transacciones aumentan, corresponden una menor proporción de gastos fijos, a cada unidad vendida, de donde se infiere que, en condiciones normales, con el crecimiento de las ventas debe reducirse el coste.

El grado de absorción e incidencia de los gastos fijos, permite determinar cuenado el volumen de ventas, es insuficiente, en especial si se tiene una cuota fija de tales gastos para cada unidad vendida, que sirva de módulo o base de comparación.

La fórmula para calcular el volumen mínimo de venta, es la siguiente:

$$\frac{\text{Gastos fijos} \times 100}{\text{Porcentaje de beneficios} + \text{Porcentaje de gastos fijos}}$$

CAPITULO VII.- Plan contable

Sistemas previstos.- Cuadros sinopticos de cuentas.- Desarrollo contable número: desde la constitución hasta el cierre del primer ejercicio.- Balance y cuentas de resultado del primer ejercicio.- Precio de coste: estudio detallado.-

SISTEMAS PREVISTOS

El sistema de contabilidad previsto para nuestra empresa es el mas corriente y generalmente empleado, o sea el de partida doble. Aun en el caso de que se estableciera una sucursal en provincias, en este caso el Director del mismo enviará diariamente nota de las operaciones realizadas, a tal a tal efecto, llevará un libro principal, en el caso que se registrará las entradas y salidas, con indicación de cantidad, precio, forma de pago. Segun el articulo 33 del vigente Código de Comercio Español, hemos de llevar los siguientes libros:

Libro Diario

Libro Mayor

Libro de Inventarios y Balances

Libro Copiador de Cartas y Telegramas

Libro de Actas

En este libro de actas han de figurar todas las actas de las sesiones que celebre el Consejo de Administración y la Junta General y Extraordinaria de Accionistas, y han de contener la fecha de la celebración y las personas que concurrieron a las mismas.

Otros sistemas diferentes a la partida doble, mas que sistemas, modificaciones de las mismas son:

Sistema Logismografico que agrupa las operaciones mercantiles en: Permutativas, Modificativas y Mixtas)

Sistemas de Contabilidad llamados Americanos (a saber: sistemas de Diario, Mayor)

Sistemas por fichas u Hojas movibles

Sistema Centralizador o de Diarios Múltiples.

=====

=====

=====

PLAN DE CUENTAS:

El objeto material de la Contabilidad, es el reflejar y el anotar las operaciones mercantiles en libros adecuados, pero estas anotaciones no han de hacerse de forma incoherentes y arbitraria, sino siguiendo determinados criterios establecidos y fijados de antemano, para lo cual hemos de valer-nos de un plan contable, previamente definido.

Este cuadro va presentar las siguientes divisiones:

I.- CUENTAS DE CAPITAL PERMANENTES

- 1 Capital
- 2 Reserva Legal
3. Amortización Edificio
- 4 Amortización Maquinaria
- 5 Amortización Vehiculos
- 6 Amortización Utiles y Herramientas
- 7 Amortización Mobiliario

II.- CUENTAS DE PATRIMONIO

- 8 Acciones

III.- CUENTAS DE VALORES INMOVILIZADOS

- 9 Gastos de Constitución
- 10 Edificio
- 11 Maquinarias
- 12 Vehiculos
- 13 Utiles y Herramientas
- 14 Mobiliario

IV.- CUENTAS DE STOCK

- 15 Chocolate familiar
- 16 Chocolate almendra
- 17 Cacao en polvo
- 18 Primeras Materias

V.- CUENTAS DE TERCEROS

- 19 Proveedores
- 20 Clientes
- 21 Licencia Fiscal
- 22 Accionistas
- 23 Retención Seguros sociales
- 24 Seguros Sociales a Pagar

- 25 Impuestos a Pagar
- 26 Dividendos a Repartir
- 27 Efectos a Cobrar
- 28 Efectos a Pagar

VI.- CUENTAS FINANCIERAS

- 29 Caja
- 30 Bancos

VII.- CUENTAS DE CARGO POR SU PROPIA NATURALEZA

- 31 Gastos de Fabricación
- 32 Gastos Generales
- 33 Mano de Obra

VIII.- CUENTAS DE RENDIMIENTO POR SU PROPIA NATURALEZA

- 34 Ventas Chocolate familiar
- 35 Ventas Chocolate almendra
- 36 Ventas Cacao en polvo

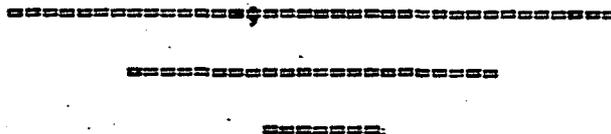
IX.- CUENTAS DE RESULTADOS

- 37 Perdidas y Ganancias
- 38 Beneficios en Venta Chocolate familiar
- 39 Beneficios en Venta Chocolate almendra

X 40 Beneficios en Venta Cacao en polvo

X.- CUENTAS ANALITICAS

- 41 Fabricación
- 42 Curso de Fabricación
- 43 Coste de Venta



CUADROS SINOPTICOS DE CUENTAS

EDIFICIO

Tipo de cuenta: De inmovilizado

Se carga: Del valor que estos tengan al formar el inventario, o de su coste si se adquieren posteriormente, y de todos los gastos que originen como las reparaciones, conservación etc.

Se abona: De las cantidades que produzcan por rentas, y en caso de venta del precio realizado.

Saldo: Puede presentar los tres saldos.

GASTOS DE CONSTITUCION

Tipo de cuenta: De inmovilizado

Se carga: Del importe del gasto

Se adeuda: digo se abona: De las cantidades que vayamos amortizando.

Saldo: Deudos y cero.

MAQUINARIA

Tipo de cuenta: De movimiento material

Se carga: De las adquisiciones a precio de coste y de las reparaciones que aumenten su valor.

Se abona: De las retiradas del servicio y de las ventas.

Saldo: Deudor y cero.

MATERIAS PRIMAS

Tipo de cuenta: De movimiento material.

Se carga: De las compras de Materias Primas, envases y demas utiles de fabricación.

Se abona: Del material que se destina a fabricación.

Saldo: Deudor o cero.

MANO DE OBRA

Tipo de cuenta: De resultado.

Se carga: De las nominas, jornales, etc.

Se abona: Del traspaso a fabricación.

Saldo: Deudor o cero.

GASTOS DE FABRICACION

Tipo de cuentas: De resultados

Se carga: De las amortizaciones del inmovilizado, material de repuesto que se haya usado, etc.

Se abona: Del traspaso a fabricación.

Saldo: Deudor o cero.

FABRICACION CHOCOLATE

Tipo de cuenta: De resultado

Se carga: De sus maquinas y envase, del importe de las Primeras Materias, jornales, contribuciones y en general de toda clase de desembolso que nos ocasionen.

Se abona: De los productos fabricados, por los costes calculados a priori.

Saldo: Deudor, acreedor y cero.

CHOCOLATE FAMILIAR, ALMENDRA Y CACAO

Tipo de cuenta: De movimiento material.

Se carga: De los productos fabricados que se obtengan, con abono a fabricación.

Se abona: Por las ventas, por las mermas, por la disminución en stock etc.

Saldo: Deudor y cero.

=====

=====

=====

INVENTARIO INICIAL

<u>Activo</u>			<u>Pasivo</u>	
25.000.000.-	ACCIONES		CAPI TAL	25.000.000.-
<hr/>				
Constitución				
25.000.000.-	ACCIONES	-a-	CAPI TAL	25.000.000.-
<hr/>				
Por la suscripción				
25.000.000.-	ACCIONISTAS	-a-	ACCIONES	25.000.000.-
<hr/>				
Por el desembolso				
3.250.000.-	Edificio			
10.875.000.-	Caja			
10.875.000.-	BANCOS	-a-	ACCIONISTAS	25.000.000.-
<hr/>				
Por los gastos de Constitución				
200.000.-	GASTOS DE CONST.	-a-	CAJA	100.000.-
		-a-	BANCOS	100.000.-
<hr/>				
Por la compra de mercancía				
10.550.000.-	MAQUINARIA			
708.000.-	VEHICULOS			
800.000.-	MOBILIARIO			
500.000.-	UTILES Y HERRAMIENTAS	-a-	CAJA	3.139.500.-
		-a-	EFECTOS A PAG.	6.279.000.-
		-a-	BANCOS	3.139.500.-
<hr/>				
Por la compra de Materias Primas				
3.691.680.-	MATERIAS PRIMAS	-a-	PROVEEDORES	3.691.680.-
<hr/>				
Por el pago de Mano de Obra				
978.116,25	MANO DE OBRA	-a-	CAJA	400.000.-
		-a-	BANCOS	415.808,75
		-a-	RETENCION S.S.	38.441,25
		-a-	SEG. S. A PAGAR	123.866,25
<hr/>				

7.000.- LICENCIA FISCAL	-a-	CAJA	3.000.-
	-a-	BANCOS	4.000.-
<hr/>			
Por los gastos de fabricación			
500.000.- GTOS. FABRICAC.	-a-	CAJA	250.000.-
	-a-	BANCOS	250.000.-
<hr/>			
Para el calculo del coste			
6.280.616,25 Fab. CHOCOLATE	-a-	MATERIAS PRIMAS	3.600.000.-
	-a-	MANO DE OBRA	978.116,25
	-a-	GTOS DE FABRICACION	500.000.-
	-a-	AMORT. MAQUIN. Y UTILES Y HERRAMIENTAS	1.105.000.-
	-a-	AMORT. EDIFICIO	97.500.-
<hr/>			
Por la imputación del costo			
1.260.000.- CHOCOLATE FAM.	-a-		
1.020.000.- CACAO EN POLVO	-a-		
3.210.000.- CHOCOLATE ALM.	-a-		
790.616,25 CURSO DE FABRIC	-a-	FABRICACION CHOCOL	6.280.616,25
<hr/>			
Por la venta de Chocolate			
4.000.000.- CLIENTES			
4.000.000.- CAJA			
3.370.000.- BANCOS	-a-	VENTAS CHOCOL. FAM.	3.120.000.-
	-a-	VENTAS CACAO	3.100.000.-
	-a-	VENTAS CHOCOL. ALM.	5.150.000.-
<hr/>			
Por el pago de proveedores			
2.000.000.- PROVEEDORES	-a-	BANCOS	1.000.000.-
	-a-	EFFECTOS A PAGAR	1.000.000.-
<hr/>			
Por el cobro de clientes			
1.000.000.- EFECTOS A COBRAR	-a-	CLIENTES	1.000.000.-
<hr/>			

Por los gastos

2.475.029,25 GASTOS GRLES	-a-	CAJA	1.000.000.-
	-a-	BANCOS	1.029.000.-
	-a-	RETENCION SEG. SOCI.	97.212,38
	-a-	SEGUROS SOC. A PAGAR	313.239,87
	-a-	IMPUESTOS A PAGAR	30.077.-

Por amortización

190.800.- GASTOS GRLES.	-a-	AMORT. VEHICULOS	70.800.-
	-a-	AMORT. MOBILIARIO	80.000.-
	-a-	GTOS. CONSTRUCCION	40.000.-

840.000.- COSTE VENTA CHOC

2.835.000.- COSTE VENTA CHO-ALM.

850.000.- COSTE VENTA CACAO	-a-	CHOCOLATE FAMILIAR	840.000.-
	-a-	CHOCOLATE ALM.	2.835.000.-
	-a-	Cacao	850.000.-

3.120.000.- VENTA CHOC. FAM.

3.100.000.- VENTAS CACAO

5.150.000.- VENTAS CHOC. ALM.	-a-	COSTE VENTA CHO. FAM.	840.000.-
	-a-	COSTE VENTA CHO ALM	2.835.000.-
	-a-	COSTE VENTA CACAO	850.000.-
	-a-	B ² VENTA CHO FAMILIAR	2.280.000.-
	-a-	B ² VENTA CHO ALMENDRA	2.315.000.-
	-a-	B ² VENTA CACAO	2.250.000.-

2.665.829,25 Pdas y GCIAS -a- GASTOS GRLES. 2.665.829,25

2.280.000.- B² VENTA CHO FAM

2.315.000.- B² VENTA CHO ALM

2.250.000.- B² VENTA CACAO -a- PDAS Y GACIAS. 6.845.000.-

ESQUEMAS DE CUENTAS DEL MAYOR

ACCIONES

25.000.000.-	25.000.000.-

CAPITAL

25.000.000.-	25.000.000.-

ACCIONISTAS

25.000.000.-	25.000.000.-

EDIFICIO

3.250.000.-	3.250.000.-

CAJA

10.875.000.-	100.000.-
4.000.000.-	3.139.500.-
	400.000.-
	3.000.-
	250.000.-
	1.000.000.-
	1.032.500.-

BANCOS

10.875.000.-	100.000.-
3.370.000.-	3.139.500.-
	415.808,75
	4.000.-
	250.000.-
	1.000.000.-
	1.029.000.-
	8.306.691,25

GASTOS CONSTITUCION

200.000.-	40.000.-
	160.000.-

LICENCIA FISCAL

7.000.-	7.000.-

MAQUINARIA
 10.550.000.- 10.550.000.-

VEHICULOS
 708.000.- 708.000.-

MOBILIARIO
 800.000.- 800.000.-

Utiles y HERRAM.
 500.000.- 500.000.-

EFECTOS A PAGAR
 7.279.000.- 6.279.000.-
 1.000.000.-

MATERIAS PRIMAS
 3.691.680.- 3.600.000.-
 exi s.- 91.680

PED VEDORES
 2.000.000.- 3.691.680.-
 1.691.680.-

MANO DE OBRA
 978.116,25 978.116,25

RETENCION: SEG SOCIALES

135.653,63

38.441,25
97.212,38

SEGUROS SOC A PAGAR

437.106,12

123.866,25
313.239,87

GASTOS FABRICACION

500.000.-

500.000.-

FABR CHOCOLATE

6.280.616,25

6.280.616,25

AMORT MAQUINARIA Y UTILESH

1.105.000.-

1.105.000.-

AMORT EDIFICIO

97.500.-

97.500.-

CHOCOLATE FAMILIAR

1.260.000.-

1.840.000.-
420.000.-

CACAO EN POLVO

1.020.000.-

850.000.-
170.000.-

CHOCOALTE ALMENDRA

3.210.000.-	2.835.000.-
	375.000.-

CURSO FABRICACION

790.616,25	790.616,25
------------	------------

CLIENTES

4.000.000.-	1.000.000.-
	3.000.000.-

VENTAS CHOC FAMILIAR

3.120.000.-	3.120.000.-
-------------	-------------

VENTAS CACAO

3.100.000.-	3.100.000.-
-------------	-------------

VENTAS CHOC ALMENDRA

5.150.000.-	5.150.000.-
-------------	-------------

EFFECTOS A COBRAR

1.000.000.-	1.000.000.-
-------------	-------------

GASTOS GENERALES

2.475.030,25	2.665.929,25
190.800.-	

IMPUESTOS A PAGAR

35.577.-	35.577.-
-----	-----

AMORT VEHICULOS

70.800.-	70.800.-
-----	-----

AMORT MOBILIARIO

80.000.-	80.000.-
-----	-----

COSTE VENTA CHOC FAMILIAR

840.000.-	840.000.-
-----	-----

COSTE VENTA CHOC ALMENDRA

2.835.000.-	2.835.000.-
-----	-----

COSTE VENTA CACAO

850.000.-	850.000.-
-----	-----

B² VENTA CHOC FAMILIAR

2.280.000.-	2.280.000.-
-----	-----

B² VENTA CHOC ALMENDRA

2.315.000.-	2.315.000.-
-----	-----

B^a VENTA CACAO

2.250.000.-

2.250.000.-

PDAS Y GACIAS

2.666.829,25

6.845.000.-

BALANCE DE COMPROBACION Y SALDOS

Nº	CUENTAS	DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	ACCIONES	25.000.000.-	25.000.000.-	—	—
2	CAPITAL	—	25.000.000.-	—	25.000.000
3	ACCIONISTAS	25.000.000.-	25.000.000.-	—	—
4	EDIFICIO	3.250.000.-	—	3.250.000.-	—
5	CAJA	14.875.000.-	4.892.500.-	9.982.500.-	—
6	BANCOS	14.245.000.-	5.938.308,75	8.306.691,25	—
7	GASTOS CONST.	200.000.-	40.000.-	160.000.-	—
8	LICENCIA FISCAL	7.000.-	—	7.000.-	—
9	MAQUINARIA	10.550.000.-	—	10.550.000.-	—
10	VEHICULOS	708.000.-	—	708.000.-	—
11	MOBILIARIO	800.000.-	—	800.000.-	—
12	UTILES Y HERRAM.	500.000.-	—	500.000.-	—
13	EFFECTOS A PAGAR	—	7.279.000.-	—	7.279.000
14	MATERIAS PRIMAS	3.691.680.-	3.600.000.-	91.680.-	—
15	PROVEEDORES	2.000.000.-	3.691.680.-	—	1.691.680
16	MANO DE OBRA	978.116,25	978.116,25	—	—
17	RETENCION SEG SOCIA	—	135.653,63	—	135.653,
18	SEG SOC A PAGAR	—	437.106,12	—	437.106,
19	GASTOS FABRICACION	500.000.-	500.000.-	—	—
20	FABRICACION CHOC	6.280.616,25	6.280.616,25	—	—
21	AMORT MAQUI Y UTILI.	—	1.105.000.-	—	1.105.000
22	AMORT EDIFICIO	—	97.500.-	—	97.500
23	CHOCOLATE FAMILIAR	1.280.000.-	840.000.-	420.000.-	—
24	CACAO EN POLVO	1.020.000.-	850.000.-	170.000.-	—
25	CHOCOLATE ALMENDRA	3.210.000.-	2.835.000.-	375.000.-	—
26	CURSO FABRICACION	790.616,25	—	790.616,25	—
27	CLIENTES	4.000.000.-	1.000.000.-	3.000.000.-	—
28	VENTAS CHO FAMILIAR	3.120.000.-	3.120.000.-	—	—
29	VENTAS CACAO	3.100.000.-	3.100.000.-	—	—
30	VENTAS CHO ALMENDRA	5.150.000.-	5.150.000.-	—	—
31	EFFECTOS A COBRAR	1.000.000.-	—	1.000.000.-	—
32	GASTOS GENERALES	2.665.829,25	2.665.829,25	—	—
33	IMPUESTOS A PAGAR	—	35.577.-	—	35.577
34	AMORT VEHICULOS	—	70.800.-	—	70.800
35	AMORT MOBILIARIO	—	80.000.-	—	80.000
36	COSTE VENTA CHO FAM	840.000.-	840.000.-	—	—
37	COSTE VENTA CHO ALM	2.835.000.-	2.835.000.-	—	—
38	COSTE VENTA CACAO	850.000.-	850.000.-	—	—
39	Bº VENTA CHO FAM	2.280.000.-	2.280.000.-	—	—
40	Bº VENTA CHO ALM	2.315.000.-	2.315.000.-	—	—
41	Bº VENTA CACAO	2.250.000.-	2.250.000.-	—	—
42	PDAS Y GNCIAS	2.665.829,25	6.845.000.-	—	4.179.1707
TO TALES		147.937.687,25	147.937.687,25	40.111.487,50	40.111.487,

ACTIVO

DISPONIBLE 18.289.191,25

Caja 9.982.500.-

Bancos 8.306.691,25

REALIZABLE 16.765.616,25

Materias Primas 91.680.-

Chocolate Famil. 420.000.-

Cacao en Polvo 170.000.-

Chocolate Alm. 375.000.-

Clientes 3.000.000.-

Efectos a Cobrar 1.000.000.-

Licencia Fiscal 7.000.-

Curso Fabricacion 1790.616,25

INMOVILIZADO 15.068.090.-

Edificio 3.250.000.-

Maquinaria 10.550.000.-

Gastos de Cons. 160.000.-

Vehiculos 708.000.-

Mobiliario 800.000.-

Utiles y Herrami 500.000.-

TOTAL ACTIVO

40.111.487,50

PASIVO

NO EXIGIBLE 26.353.300.-

Capital 25.000.000.-

Amort Maq. Utilid 1.105.000.-

Amort. Edificio 97.500.-

Amort. Vehiculos 70.800.-

Amort. Mobiliario 80.000.-

EXIGIBLE

Efectos a Pagar 7.279.000.-

suma y sigue

33.632.300.-

suma anterior.....		33.632.300.-
Proveedones	1.691.680.-	
Retención Seg.Ss	135.653,63	
Seg. Soc. ApPag.	437.106,12	
Impuestos a Pg.	<u>35.577.-</u>	2.300.016,75
<u>RESULTADOS</u>		4.179.170,75
Perdidas y Gncias	4.179.170,75	
		<hr/>
	TOTAL PASIVO	40.111.487,50
		<hr/> <hr/>

ASIENTOS DE CIERRE DE CUENTAS

25.000.000.-	CAPITAL		
1.105.000.-	AMORT MAQ Y UTIL		
97.500.-	AMORT EDIFICIO		
80.000.-	AMORT MOBILIARIO		
70.800.-	AMORT VEHICULOS		
7.279.000.-	EFECTOS A PAGAR		
1.691.680.-	PROVEEDORES		
135.653,63	RETA SEG. SOC.		
437.106,12	SEG. SOC. A PAG		
35.577.-	IMPUESTOS A PAG		
4.179.170,75	PERDIDAS Y GNCIA	-a-	
			CAJA 9.982.500.-
			BANCOS 8.306.691,25
			MATERIAS PRIM. 91.680.-
			CHOC FAMILIAR 420.000.-
			CACAO EN POLVO 170.000.-
			CHOCO ALMENDRA 375.000.-
			CLIENTES 3.000.000.-
			EFECTOS A COBRAR 1.000.000.-
			LICENCIA FISCAL 7.000.-
			CURSO DE FABRIC. 790.616,25
			EDIFICIO 3.250.000.-
			MAQUINARIA 10.550.000.-
			GASTOS DE CONS 160.000.-
			VEHICULOS 708.000.-
			MOBILIARIO 800.000.-
			UTILES Y HERR. 500.000.-

=====

=====

=====

REPARTO DE BENEFICIOS

Beneficio de la Empresa	4.179.170,75
Reserva legal 10% s/ 4.179.170,75 =	417.917,07
Reserva estatutaria 20% s/ " " =	<u>835.834,15</u>
	1.253.751,22
 Pdas y Gacias	 4.179.170,75
Total Reservas	<u>1.253.751,22</u>
	2.925.419,53
 Fondo de P.Inversiones 50% s/ 2.925.419,53 =	 <u><u>1.462.709,76</u></u>

Impuestos a pagar:

Trasmisiones patrimoniales	675.000.-
Contribucion Urbana	30.940.-
Industrial	11.620.-
Sociedades	4.976,22
Rendimiento Personal	35.577.-
Renta de Capital	<u>60.988,95</u>
	<u><u>819.102,17</u></u>

Dividendos a Repartir 6% s/ 4.179.170,75 = 250.750,24

Consejo de Administraci3n 196.428,68

Reserva Voluntaria 196.428,68

4.179.170,75	PDAS Y GCIAS. -a-	RESERVA LEGAL	417.917,07
	-a-	RESERVA ESTATARIA	835.834,15
	-a-	RESERVA VOLUNTARIA	196.428,68
	-a-	IMPUESTOS A PAGAR	819.102,17
	-a-	FONDO PREVISION I.	1.462.709,76
	-a-	DIVIDENDOS A RE.	250.750,24
	-a-	CONSEJO ADMINISTR.	196.428,68

EL COSTE EN LA EMPRESA

Desde el punto de vista de la producción, se define el coste como el consumo, valorado en dinero, de bienes y servicios necesarios para la producción que constituye el objetivo de la empresa.

En el orden terminológico es conveniente que distingamos el concepto de coste de otros con él relacionados y que con frecuencia se utilizan con equivoco significado. Estos son los de pago, costo en inversión.

Pago.— Se da al termino pago el alcance de salida de dinero en efectivo o en otro medio cualquiera de pago que de la empresa parte para el mundo exterior.

Gasto.— El concepto de gasto tiene su origen en un pago o endeudamiento, y se refiere al ambito externo de la empresa. Solamente en la medida en que los gastos representan consumos en el proceso productivo del ejercicio tienen el concepto de costes.

Inversión.— Constituyen coste a medida que el gasto efectuado en ellas se considera incorporado o afectado a un determinado ejercicio económico, como consecuencia del consumo estimado para el mismo de las inmovilizaciones técnicas que concretan o materializan dichas inversiones.

Los costes pueden ser clasificados desde diferentes puntos de vista en relación con el nivel de producción: en costes totales, costes medios por unidad producida y costes marginales.

El proceso productivo se inicia fundiendo mano de obra, primeras materias y energia bajo una misma dirección técnica y económica y en colaboración con el equipo capital de la empresa. La Mano de Obra incorporada al proceso productivo, las Primeras materias y la Energia consumida, son valorados, determinando la suma monetaria de tales consumos, lo que se denomina coste básico o Coste Directo del proceso productivo.

Pero la incorporación en cuestión al proceso productivo de Mano de Obra y Primeras materias, se verifica bajo una dirección técnica y económica y en necesaria colaboración con el equipo capital. El

El gasto originado por la dirección técnica del proceso productivo, como así mismo el correspondiente consumo del equipo capital que interviene en la producción (amortizaciones), se suman en un siguiente extracto al coste definido anteriormente, para determinar el llamado Coste Industrial.

Para que el proceso productivo halla podido realizarse, ha sido necesaria una financiación, antecedente y consecuente al mismo. Esa financiación

da lugar a unos gastos. Adicionando dichos gastos al coste industrial, se obtiene a partir del mismo, el Coste de Explotación.

A su vez la producción, ha sido posible mediante una organización de los factores, una organización de las ventas y una planificación u ordenación de la empresa, en definitiva. Esa adecuada dirección económica en todos los ordenes tiene a su vez un coste. Los gastos que originen esa dirección y organización, adicionados al coste de explotación, nos proporciona el concepto de Coste de Empresa.

Al final de la memoria figura un cuadro resuntivo de los estratos o escalones que hemos definido en la formación del coste de empresa.

=====

=====

=====

CAPITULO VIII.- Aspecto Juridico.

**Disposiciones legales que afecten
a la constitución y desarrollo de
Empresa, con inclusión de los es-
critos a que de lugar.-**

ESTATUTOS DE LA SOCIEDAD.-

Constituyen la ley interna de la Sociedad, que regula y determina los derechos y obligaciones de todos y cada uno de los accionistas.

Las normas contenidas en los estatutos, son siempre subsidiarias a los preceptos de la nueva ley de Sociedades Anonimas.

Con fecha 17 de Julio de 1.951, fue promulgada la ley de Sociedades Anonimas asi como tambien el decreto-ley de 18 de Agosto de 1.951, aplazando la vigencia de la ley hasta el 1 de Enero de 1.952.

Compñias Anonimas, son aquellas en la que todos los socios limitan su responsabilidad al máximo de sus compromisos de aportación, los cuales estan representados por titulos transferibles, llamados acciones.

TITULO I

FORMACION, DENOMINACION, OBJETO, DURACION Y DOMICILIO SOCIAL.-

ARTICULO 1º.- La Sociedad que se denomina " Fabrica de Chocolate, LA CAMPANA, S. A. ", se registra por los presentes estatutos, por las normas contenidas en la ley de Sociedades Anonimas del 17 de Julio de 1.951, y cuantas al efectos le sea aplicables.

ARTICULO 2º.- El domicilio social se fija en Tafira (las Palmas de G.C.) estando facultado el concejo de Administración, para establecer cuantas Delegaciones o Agencias, Representaciones etc. estime pertinente, para el mejor desarrollo del objeto social, sea cual fuere el lugar y clase.

ARTICULO 3º.- El objeto social sera el siguiente:

La fabricación y venta del chocolate, y cuantas actividades estan relacionadas, directamente o no con dicho objeto, y cuantos actos licitos, se determinen en Junta General de Accionistas.

ARTICULO 4º.- La duración de la Sociedad sera ilimitada, pudiendo disolverse o liquidarse en un momento determinado , si asi se acuerda validamente. Sus operaciones daran comienzo el 1 de Enero de 1.967.

TITULO II

CAPITAL SOCIAL.-

ARTICULO 5º.- El capital social de nuestra empresa, " Fabrica de Chocolate LA CAMPANA S.A. " se fija en 25.000.000 ptas. repartidas en 25.000 acciones de 1.000 ptas. cada una.

ARTICULO 6º.- El capital social podrá ser aumentado una o varias veces con la creación de nuevas acciones en representación de nuevas aportaciones, sea en especies o dinero, pero ateniéndose para ello a lo que se acuerde en Juntas Generales Extraordinarias.

En caso de aumento de Capital por la creación de nuevas acciones se concederá a los accionistas un derecho de preferencia para la suscripción de las mismas.

ARTICULO 7º.- Hasta que el importe de las acciones no este completamente desembolsado seran al portador y se deberan extender en libros talonarios.

Un 80% de las mismas, deberan llevar espampados en el cuerpo del titulo y en sus cupones su condición de " intransferibles a extranjeros".

ARTICULO 8º.- Antes de su emisión se expendiran resguardos provisionales de las acciones, en los que se haran constar el nombre, apellidos del titular, asi como los requisitos señalados por la ley.

ARTICULO 9º.- Se indicara en el dorso de las acciones los desembolsos parciales hechos, hasta su total liberación. Ademas en todas las acciones se hara constar la serie, numero, sello social y la firma estampillada del Presidente del Concejo de Administración y la firma autografa del Consejero Delegado.

ARTICULO 10º.- El importe de las acciones, subdesembolsos parciales, seran pagaderos, en nuestro domicilio social, o en los establecimientos designados a tal efectos en los plazos que señalare el Concejo de Administración.

ARTICULO 11º.- La acción confiere a su titular legitimo la condición de socio y le faculta para los siguientes derechos:

a) Participar en el reparto de las ganancias sociales y en el patrimonio en caso de liquidación.

b) Derecho de suscripción preferentes, en el caso de emisión de nuevas acciones.

c) Votar en las Juntas Generales, entendido en cada acción no dará derecho a mas que a un solo voto.

No podrá ejercitar el derecho de voto los accionistas en mora de pago de dividendos pasivos.

Una vez restadas digo rescastas las acciones , si se presentare el caso por la sociedad, se pierde el derecho de voto.

ARTICULO 12º.- Toda acción es indivisible respecto a la Sociedad, la que no reconoce ningún fraccionamiento,

Si por cualquier causa perteneciese a varias personas, estas deberán hacerse representar por una sola de ellas, la cual deberá ser mayor de edad y con capacidad legal.

ARTICULO 13º.- En caso de usufructo de las acciones, la cualidad de socio reside en el nudo propietario, pero el usufructuario tendrá derecho a participar en las ganancias sociales obtenidas durante el periodo de usufructo. El ejercicio de los demás derechos de socio reside, en el nudo propietario de las acciones.

Quando el usufructuario recayere sobre acciones no liberadas totalmente, el usufructuario que desee conservar su derecho, deberá efectuar el pago de los dividendos pasivos sin perjuicio de repetir contra el nudo propietario al término del usufructo. Si el usufructuario incumpliese esa obligación la Sociedad, deberá emitir cheque admitir el pago hecho por el nudo propietario.

ARTICULO 14º.- El accionista deberá aportar a la Sociedad la porción de capital no desembolsado en la forma prevista en dichos estatutos o en su defecto por acuerdo de la Junta General.

La Sociedad podrá, según los casos, y atendiendo a la naturaleza de la aportación no efectuada:

a) Reclamar en vía ordinaria el cumplimiento de esta obligación con abono del interés legal y de los daños y perjuicios causados por la morosidad.

b) Proceder ejecutivamente, sobre la base del documento de suscripción, contra los bienes del accionista, para hacer efectiva la porción del capital en metálico y sus intereses.

ARTICULO 15º.- En el caso de procederse a la venta de las acciones por morosidad del socio la enajenación se verificará por medio de Agente de Cambio y Bolsa, Corredor de Comercio, o Notario Público, de acuerdo con las normas legales, y llevará consigo la sustitución del título original por un duplicado.

ARTICULO 16º.- Si presentada a venta la acción del socio moroso y esta no pudiera efectuarse, se recindirá el contrato respecto al socio o socios morosos, y la acción quedará anulada, con la consiguiente reducción del Capital, quedando en beneficio de la Sociedad las cantidades ya percibidas por ella a cuenta de la acción.

ARTICULO 17º.- Al efectuar la suscripción de las acciones, se efectuará un primer desembolso de un 30% inicial como mínimo.

El desembolso del segundo y sucesivos dividendos, si procediere, se llevarán a cabo cuando la empresa estime oportuno, previo acuerdo del Concejo de Administración.

ARTICULO 18º.- Las aportaciones de los socios no han de ser necesariamente en efectivo. Con conocimiento previo de la Junta General de Accionistas, las aportaciones pueden materializarse en especie.

ARTICULO 19º.- Los accionistas, no quedan obligados más que hasta el completo desembolso del total importe de sus acciones, fuera del cual queda prohibida la exacción de todo dividendo pasivo.

ARTICULO 20º.- Todo acuerdo de elevación de la cifra del capital social que figura en los presentes estatutos habra de ser adoptado de acuerdo con los requisitos del artículo 84 de la ley de Sociedades Anónimas.

TITULO III

ADMINISTRACION DE LA SOCIEDAD.-

ARTICULO 21º.- La dirección y administración de la sociedad corresponde a la Junta General de Accionistas y al Concejo de Administración.

SECCION PRIMERA - DE LAS JUNTAS GENERALES

ARTICULO 22º.- Los accionistas tienen derecho a asistir a las Juntas Generales. Los no asistentes por sí, podrán hacerse representar por personas o personas que tengan también la condición de accionistas.

Podrán asistir a la Junta General los titulares de acciones nominativas inscritas en el libro de socios con cinco días de antelación a aquél en que halla de celebrarse la Junta. Una vez liberadas por completo las acciones, las acciones al portador, deberán con la misma antelación de efectuar el depósito de las acciones en la forma prevista en la Convocatoria.

Se faculta así mismo a la parte directora y técnicos de la empresa para asistir a esas Juntas Generales, con voz pero sin voto.

ARTICULO 23º.- En sesión ordinaria y previamente convocada en la hora y días señalados por el Concejo de Administración, se reunirá Junta General Ordinaria dentro de los cinco primeros meses del año, en la Convocatoria vendrá expuesto la orden del día.

El anuncio de la Convocatoria vendrá inserto en el Boletín Oficial del Estado con quince días de antelación a la fecha fijada para la celebra-

ción. También lo será en uno de los diarios de mayor circulación de la Provincia.

ARTICULO 24º.- Cuando lo aconsejen los intereses, sociales, o lo solicite un número de accionista que representen como mínimo la décima parte del capital desembolsado, y previa expresión de los asuntos a tratar en la Junta, podrá el Consejo de Administración, convocar Junta General Extraordinaria.

ARTICULO 25º.- La Junta General, se compondrá de los accionistas propietarios, de por lo menos diez acciones, que representaran un voto, excepción hecha de lo que dispone el artículo 35 de la ley de Sociedades Anónimas.

Sin embargo los propietario de menos de diez acciones se podran reunir para formar este número y hacerse representar por uno de ellos.

ARTICULO 26º.- Las condiciones que determinan la validez de las constituciones de las Juntas Generales son:

La Junta General Ordinaria quedará validamente constituida en primera convocatoria cuando concurren en ella la mayoría de socios, o cualquiera que sea el número de estos, que representen la mitad del capital desembolsado. En segunda convocatoria será válida la constitución de la Junta, cualquiera que sea el número de socios concurrente a la misma.

ARTICULO 27º.- Para que la Junta Ordinaria o Extraordinaria pueda acordar validamente la emisión de obligaciones, el aumento a disminución de capital, la transformación o la fusión o disolución de la Sociedad, y en general cualquier modificación de los Estatutos, habran de tomarse los acuerdos con las mayorías reforzadas, prevista en la Ley de las Sociedades Anónimas.

ARTICULO 28º.- La Junta General será presidida por el Presidente del Consejo de Administración, asistido por el Secretario.

ARTICULO 29º.- La Orden del día será confeccionada por el Consejo de Administración.

No se podrá someter a discusión ningún otro asunto que los señalados en la citada orden.

ARTICULO 30º.- La censura de la gestión social, aprobación de las cuentas de la Sociedad y balance del ejercicio anterior y resolución de distribución de beneficios, corresponde a la Junta General Ordinaria.

ARTICULO 31º.- El acta de la Junta podrá ser aprobada por la propia Jun-

ta a continuación de ser celebrada esta y en su defecto, dentro del plazo de quince días, por el Presidente y dos Interventores, uno en representación de la mayoría y otro de la minoría.

ARTICULO 32º.- La Junta General Extraordinaria podrá bajo la iniciativa del Consejo de Administración introducir en los presentes estatutos todas las modificaciones, que considere útiles, y resolver sobre todos los casos que puedan afectar a la Sociedad no previstos en los presentes Estatutos.

SECCION 11 - DEL CONSEJO DE ADMINISTRACION

ARTICULO 33º.- La Sociedad de "Fabrica de Chocolate , LA CAMPANA S.A." será administrada, por un Consejo de Administración, compuesto de tres miembros como mínimo y de nueve como máximo, elegidos entre los accionistas por la Asamblea General, la cual resolverá en reunión ordinaria o extraordinaria el número que convenga dentro de estos límites.

ARTICULO 34º.- El nombramiento de los administradores surtirá efectos desde el momento de su aceptación, y deberá ser presentado a inscripción de su caso en el Registro Mercantil, dentro de los diez días siguientes a la fecha de aquella, haciéndose constar: nombres, apellidos, domicilios y nacionalidad.

ARTICULO 35º.- La renovación de los miembros del Consejo de Administración solo se podrá realizar parcialmente.

Si durante el plazo para el que quedaron nombrados los administradores, se produjeran vacantes, el consejo podrá designar entre los accionistas las personas que hayan de ocuparles hasta que se reúna la primera Junta General.

ARTICULO 36º.- El nombramiento de administradores lo será por un periodo de tres años, aunque pasado dicho periodo puedan ser reelegidos, los que ya fueron nombrados.

ARTICULO 37º.- Para ser administrador de la Sociedad es necesario ser accionista. Deberan poseer al efecto durante el desempeño de sus funciones la propiedad como mínima de quince acciones de la Sociedad.

Las acciones de cada administrador, afectas a la digo afectas a la garantía los actos de su gestión son inaleables y deben estar depositadas en la Caja Social.

ARTICULO 38º.- Después de la aprobación en Junta General Ordinaria, los nombramientos de Consejeros, el Consejo nombrará entre sus miembros un

Presidente y un Vice-presidente que pueden ser siempre reelegidos, así mismo designará el Consejo la persona que haya de desempeñar las funciones de Secretario Asesor, el cual podrá ser extraño al mismo, pero sin voto.

ARTICULO 39º.- El Consejo de Administración se reunirá en el lugar indicado en la correspondiente convocatoria, y será convocado por el Presidente, y en defecto de este, por el Vice-presidente, con la frecuencia que exija el interés de la Sociedad. También deberá reunirse el Consejo siempre que lo soliciten dos de los vocales.

ARTICULO 40º.- El Consejo de Administración quedará válidamente constituido cuando concurren a la reunión, presentes o representantes, la mitad más uno de los componentes.

Los acuerdos se adoptarán por mayorías absolutas de los consejeros concurrentes.

ARTICULO 41º.- Las decisiones del Consejo de Administración constarán en actas insertas en un libro registro especial llamado "Libro de Actas", y serán firmadas, a ser posibles por todos los concurrentes o cuando menos por el Presidente o el Secretario, o quienes hagan sus veces.

Las copias o extractos de actas, que tengan que sustituir efectos entre los Tribunales o contra terceros, serán firmadas por todos los concurrentes al acto.

ARTICULO 42º.- Esta terminantemente prohibido a los administradores interesarse directa o indirectamente en empresas, negocios o contrato alguno hecho con la Sociedad o por su cuenta, salvo en el caso de estar autorizados para ellos por la Junta General.

TITULO IV

DEL BALANCE Y DISTRIBUCION DE BENEFICIOS

ARTICULO 43º.- El ejercicio social dará comienzo el 1 de Enero de cada año y terminará el 31 de Diciembre.

Los administradores de la Sociedad, están obligados a formular en el plazo máximo de cuatro meses, contados a partir del cierre del ejercicio social, en el balance con la cuenta de Perdidas y Ganancias, la propuesta de distribución de beneficios y la memoria explicativa.

La contabilidad cerrada en cada ejercicio reflejará con claridad y con exactitud la situación patrimonial de la sociedad y los beneficios obtenidos durante el ejercicio, o las perdidas sufridas.

ARTICULO 44º.- El balance, la cuenta de Perdidas y Ganancias y la memoria, se redactarán de modo que su lectura obtenga una representación exacta.

de la situación económica de la Compañía y del curso de sus negocios.

ARTICULO 45º.- Los documentos citados en el artículo anterior, preparados por el Consejo de Administración para la Junta General, se someterán a examen e informe de los accionistas censores de cuentas y en los 15 días anteriores de la celebración de la Junta, todo accionista podrá examinar, por sí o por personas delegadas, en el domicilio social, todos aquellos documentos así como el informe emitidos sobre ellos por los censores.

ARTICULO 46º.- Los productos netos de la sociedad indicados en la cuenta de Perdidas y Ganancias y en el inventario anual, una vez deducidos los gastos sociales, amortizaciones de toda clase y reservas industriales así como las participaciones concedidas a terceros en remuneración por servicios prestados, constituyen los beneficios líquidos de la Sociedad.

De estos beneficios se separan:

PRIMERO.-

El 10% para constituir el Fondo de Reserva legal siempre que los beneficios sean superiores al 6% del importe del capital nominal, deducidos los impuestos.

Esta reserva solo será aplicable a cubrir en su caso el saldo deudor de la cuenta de Perdidas y Ganancias y deberá reponerse cuando descienda el importe del montante indicado.

SEGUNDO.-

Participación de los fundadores será el 10%.

Participación del Consejo de Administración será el 6%.

Reserva Estatutaria será el 20%.

Reserva Voluntaria, la mitad de la anterior, siempre que sea superior a 1.000.000.000 ptas. y no sobrepase los 5.000.000,00.

Distribución a los accionistas, el resto siendo el mínimo a distribuir el 5%. Caso de no poder cubrir dichos dividendos, serían rebajadas en parte proporcional la participación de los fundadores y el Consejo de Administración. La Junta General una vez cubiertos dichos dividendos, se reserva el derecho de destinar una parte a cuantas atenciones tenga a bien disponerse.

ARTICULO 47º.- La Junta General a propuesta del Consejo de Administración podrá destinar una parte de los beneficios correspondientes a las acciones a ser repartidas, bajo los auspicios del mismo Consejo, al personal de la Sociedad, empleados y obreros.

ARTICULO 48º.- El pago de los dividendos anuales se hará en las épocas y lugares que designe el Consejo de Administración, deducidos los Imptos legales.

TI TULO V

DISOLUCION Y LIQUIDACION DE LA SOCIEDAD

ARTICULO 49º.- La sociedad podrá disolverse por darse algunos de los supuestos en el artículo 150 de la Ley de Sociedades Anónimas, y por acuerdo de la Junta General de Accionistas.

ARTICULO 50º.- El acuerdo de disolución o la resolución judicial, en su caso, se inscribiran en el Registro Mercantil, publicándose además en el Boletín Oficial del Estado y en uno de los diarios de mayor circulación de la Provincia.

ARTICULO 51º.- En caso de disolución, la Junta General a propuesta del Consejo de Administración determinará la forma de liquidación y nombrará uno o varios liquidadores, a los que se les fijará las atribuciones y emolumentos.

ARTICULO 52º.- Durante la liquidación de la Sociedad, el Consejo de Administración, continuará sus funciones, y conservará cuanto sea necesario para llevar a cabo la liquidación y disolución.

Poseerá las mismas atribuciones que les están conferidas en el presente Estatuto, debiendo observar en la liquidación y reparto de haber social, las reglas legales establecidas al efecto.

ARTICULO 53º.- Los liquidadores tendrán la misión de realizar todo el activo, de solventar todo el pasivo, pudiendo además de la Junta General y acomodándose a las condiciones fijadas o aceptadas por ellas, en virtud de sus decisiones, traspasar o ceder a cualquiera particulares o Sociedades, bien sea por vía de aportación o por otro concepto todo o parte de los bienes, derechos, y obligaciones de la Sociedad.

=====

=====

=====



CAPITULO IX.- Regimén Tributario.

IMPUESTO S/ RENDIMIENTO DEL TRABAJO PERSONAL

Es un impuesto directo, real y de producto. Grava los emolumentos y retribuciones percibidos en recompensa de trabajo o servicios personales.

En este impuesto el importe de los sueldos de cada uno de los administrativos que exedan de 60.000 ptas, se le resta el minimo exento que es 40.000 ptas pero a partir del 1 de Enero de 1.967 será 60.000ptas.

Este impuesto no lo hemos detallado por haberlo contabilizado y hacerlo de una manera global.

El importe habido entre la diferencia del sueldo y el minimo exento, es la base imponible.

Una vez hallada la base se le aplica el tipo impositivo que es del 14% sobre la base.

Al resultado de aplicarle el tipo impositivo se le halla el 1% de Premio de Cobranza .

La diferencia entre el 1% de Premio de Cobranza sobre el liquido a ingresar y el que a resultado de aplicarle el tipo impositivo es lo que realmente tiene que pagarse a Hacienda.

=====

=====

=====

IMPUESTO SOBRE TRANSMICIONES PATRIMONIALES

Base Imponible.....	25.000.000.-
Tipo Impositivo 2'70% s/ 25.000.000.-	675.000.-
A ingresar en el Tesoro <u>675.000.-</u>	

IMPUESTO CONTRIBUCION URBANA

Valor Renta del edificio	3.250.000.-
Tipo de gravamen de renta catastrada 4% s/ 3.250.000.....	130.000.-
Base Imponible	130.000.-
Deducción:	
Huecos y Reparos 30% s/ 130.000.-	<u>39.000.-</u>
Base Liquidable	<u>91.000.-</u>
Cuota del Tesoro 20% s/ 91.000. = 18.200.-	
Arbitrio Municipal 4% s/91,000 = <u>12.740.-</u>	
A ingresar..... <u>30.940.-</u>	

Para hacer efectivo el Arbitrio, se puede hacer bien en el Ayuntamiento o en Hacienda. Si lo cobra Hacienda al pagarlo a los Ayuntamientos le hace una deducción del 5% en concepto de gastos.

IMPUESTO INDUSTRIAL

Cuota fija	7.000.-
Recargo Municipal 30% 38% s/ 7.000.-.....	2.660.-
Recargo Provincial 18% s/ 7.000.-	1.260.-
Amortización empréstitos 10% s/ 7.000	<u>700.-</u>
A ingresar	<u>11.620.-</u>
=====	

IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE CAPITAL

6% s/ 6.845.000.-.....	410.700.-
Cuota 15% s/ 410.700.-	61.605.-
Premio de Cobranza 1% s/ 61.605.-.....	<u>616,05</u>
A ingresar	<u>60.988,95</u>
=====	

IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES

Bº de la Empresa	6.845.000.-
Gastos Constitución	40.000.-
Sueldos y Jornales	8.453.631,12
Gastos Fabricación	500.000.-
Amortizaciones	1.353.300.-
Arbitrio de Urbana.....	12.740.-
Recargos Contribución Industrial..	4.620.-
Dotación Fondo Previsión Inversiones	1.462.709,76
	<u>6.827.030,88</u>

6.827.030,88

Bº neto 17.969,12

17.969,12

17.278,57

1,04

4% Gravamen especial s/ 17.278,57 = 691,14

Beneficio neto	17.969,12
Gravamen especial.....	691,14
	<u>16.587,43</u>

Base Imponible 16.587,43

Cuota 30% s/ 16.587,43 4.976,22

A ingresar 4.976,22

=====

=====

=====

CAPITULO X.- Función Administrativa.

**Contratos de trabajo.- Asistencia Social,-
Reglamento de Regimen Interno.- Control de
funcionamiento.- Memoria del primer ejer-
cicio.-**

CONTRATO DE TRABAJO.-

Apuntada la nueva dirección doctrinal de la "relación de trabajo", procede que estudiemos el contrato de trabajo, como se denomina en nuestro ordenamiento jurídico, fiel a la concepción tradicional. Seguiremos en la exposición, en la medida de lo posible, la sistemática de la Ley Española, dada el carácter de esta obra.

La primera regulación de este contrato aparece en el Código Civil, que respondiendo a las ideas de época, disciplina esta importantísima materia con solo cinco artículos (1.583 al 1.587). "El trabajo por cuenta ajena-dice magistralmente el profesor Garrigues- se regula bajo la figura del arrendamiento de servicios, subespecies, a su vez, del arrendamiento general. No debe maravillarnos que el trabajo standarizado de la moderna industria, se regule por un contrato que es el prototipo de los contratos "standar"; el arrendamiento es capaz de abarcar bajo su rubrica, prestaciones tan heterogéneas como la sesión del uso de una cosa, la realización de una obra y la realización de servicios.

Bajo el peso de la figura jurídica del arrendamiento de las cosas, el trabajo humano vino a ser considerado como una cosa que se da y se toma mediante un contrato. Como las mismas cosas el trabajo queda sometido a la Ley económica de la oferta y la demanda. El trabajo humano tiene su mercado- mercado de trabajo- y su precio sufría las oscilaciones propias del precio de las mercancías, subiendo cuando la mano de obra era escasa y bajando cuando había exceso de trabajadores en relación con las posibilidades del empleo. Rebajado el trabajo de la condición de mercancía, no es extraño que se fuese esfumando más y más todo vínculo personal entre quienes daban y quienes tomaban trabajo. Así como la compraventa de una mercancía no engendra ningún vínculo personal entre comprador y vendedor, así tampoco lo engendraba el contrato que sirve para enajenar a otro el propio esfuerzo.

Separados como entidades distintas el hombre y su trabajo y mercantilizado este como una cosa enajenable, se llega a hablar de "compradores" y "vendedores" de trabajo.

En estas condiciones, el principio de la libertad de contratación que las leyes formulaban significaban para los trabajadores un irritante escarnio, pues se basaba en la ficción de considerar ambas partes del contrato como si fuesen económicamente iguales, cuando la realidad era que el obrero, reducido a la miseria por la ley de la oferta y la demanda tenía que sucumbir

Los dictados del patrono cuyo poderio económico le permitía demorar la conclusión del contrato hasta redactarle a su gusto.

Transcritas líneas arriba las magistrales palabras del profesor Garrigues, el hecho es que la realidad económica forzó a los obreros a la agrupación en Sindicatos que les garantizasen la defensa de sus intereses.

La Republica dió la ley 21 de Noviembre de 1.931, muy completa, pero hoy completamente superada por la vigente de 1.944, que incorpora los principios enunciados en el Fuero del Trabajo.

En el artículo 1º de la definición del contrato: "Se entenderá por contrato de trabajo, cualquiera que sea su denominación, aquel por virtud del cual una o varias personas participan en la producción mediante el ejercicio voluntariamente prestados de sus facultades intelectuales y manuales obligándose a ejecutar una obra o prestar un servicio a uno o varios patronos o empresarios, o a una persona jurídica de tal caracter, bajo la dependencias de estos, mediante una remuneración, sea la que fuere la clase o forma de ella".

La ley nos dice que los sujetos son, de una parte, uno o varios empresario o una persona jurídica, y de otra la persona o personas que se obligan a ejecutar la obra o prestar un servicio.

Definición del trabajador: La ley nos da un concepto general, sino que enumera una serie de personas que tienen una especial cualificación.

La capacidad exigida para celebrar contratos es la siguiente:

Los mayores de 18 años, por si mismo, vivan o no sus padres.

Los que hubieren contraído matrimonio y los mayores de 14 años y menores de 18, solteros, que con conocimientos de sus padres o abuelos, vivan independientes de ellos.

Los demas menores de 18 años, con autorización por el orden siguiente: del padre, de la madre, del abuelo paterno o materno, del tutor, de las personas o instituciones que lo hayan tomado a su cargo o de la autoridad local.

La forma del contrato puede hacerse escrito o verbal. En caso de que se haga por escrito, estan exentas de toda clase los impuestos, incluso los del Timbre, si el salario estipulado no exede de 18.000 ptas, anuales. Los gastos que ocasionen la celebración del contrato de trabajo, los pagará el empresario, si no se hubiese pactado lo contrario.

Las cláusulas que contienen la relación laboral de nuestros trabajadores, se refieren a las condiciones siguientes:

- a) Clase de trabajo, objeto del contrato.
- b) Expresión del trabajo por unidad de tiempo. Hoy en día se sigue una forma mixta, esto es, salario por unidad de tiempo, pero con determinación de la tarea o rendimiento mínimo exigible, o sea tiende a la racionalización del trabajo. Nosotros hemos escogido este procedimiento.
- c) Señalamiento de la remuneración.
- d) Fijación de la jornada de trabajo y de los descansos, con arreglo a la legislación.
- e) Determinación concreta de las disposiciones legales de Seguros Sociales.
- f) Observación de someterse a la observancia estricta de las disposiciones del trabajo.
- g) Establecimientos de sanciones.
- h) La empresa se compromete a dar facilidades a sus trabajadores, para el cumplimiento de la ordenación general.
- i) Celebración del contrato por tiempo indefinido, solo se romperá, cuando sea alterado algunos de los apartados que enumera la vigente ley.

Nosotros para contratar a nuestro personal nos hemos ajustados a los siguientes procedimientos:

Estudio del puesto, y estudio de las características de cada uno.

a) Despreciamos las recomendaciones.

- b) Es indispensable para los vendedores, la aportación de fotografía.
- c) Solicitud de empleo, lo empleamos para un cribaje previo.
- d) Entrevista y prueba de trabajo y periodo de prueba.

Hemos apuntado que nuestra empresa se encuentra en sus comienzos, y por lo tanto no hemos seguido un procedimiento de criba para la contratación del personal, para ello lo realizaremos mas adelante.

=====

=====

=====

ASISTENCIA SOCIAL.-

Hablar de asistencia social es sinonimo de seguridad social, y se define como la actividad desenvuelta por los organismos que tienen como fin la protección del trabajador, contra los trastornos que supone la reducción o desaparición de la capacidad laboral o acrecentamiento de sus necesidades.

En la actualidad la asistencia social esta desglosada en el modo siguiente:

Asistencia Social	{	Seguros Sociales Unificados Montepios Seguros de Accidentes
-------------------	---	---

Seguros Sociales Unificados.-

Podemos definirlo diciendo, que son la totalidad de disposiciones legales, de caracter asistencial, encaminadas a la protección de los trabajadores y sus familiares de los riesgos relacionados con su trabajo, así como también de otras circunstancias que, al presentarse hacen también desaparecer o disminuir en el aspecto económico, la situación una vez sobrevenido el acontecimiento que motiva la aplicación en favor de los beneficiarios. Las cuotas actualmente en vigor son las siguientes: teniendo en cuenta que son sobre los sueldos o jornales no superiores a 40.000 ptas anuales.

Concepto	Empresa%	Productor%	total%
Seguro de Vejez e Invalidez... ..	3,—	1,—	4,—
Seguro Obligatorio de Enfermedad.. ...	5,—	2,—	7,—
Subsidio Familiar... ..	4,—	1,—	5,—
Formación Profesional... ..	1,—	0,20	1,20
Cuota Sindical	<u>1,50</u>	<u>0,30</u>	<u>1,80</u>
Totales	14,50	4,50	19,—

Por lo tanto, nos corresponderá a la Empresa de carga en concepto de Seguros Sociales Unificados 14,50%

Dicho tanto por ciento, a efectos del calculo de los costes se aplica a la suma del salario base percibido por el trabajador, mas el plus de antiguo.

Seguro de Vejez e Invalidez.-

Tiene por objeto la protección del obrero cuando llega a una edad que no puede trabajar comodo, o bien como consecuencia de accidentes merman

sus facultades total o parcialmente para el trabajo.

Dentro de este seguro puede englobarse el caso de muerte, que tiene como fin auxiliar la familia del obrero fallecido, bien con auxilios económicos al ocurrir la muerte para que pueda hacer frente a los gastos de sepelio, lutos, etc. o más eficazmente si además concede a sus derechos habientes una pensión temporal o vitalicia. La cuantía del subsidio de vejez, según decreto-ley de 2 de Septiembre de 1.955, es la siguiente:

- a) Para trabajadores por cuenta ajena de la rama general, de la de pescadores con derecho a pensión de Mutualidades o Montepios Laborales y Trabajadores Autonomos de la rama agropecuaria... 250 ptas.
- b) Los mismos trabajadores sin derecho a pensión y no autonomos agropecuarios... 400 ptas mes
- c) Los trabajadores que ya fueron perceptores del subsidio... 225 y 300 ptas

En cuanto al Seguro de Invalidez, no se ha dictado todavía nada, la cuantía del subsidio, estableciendo con carácter transitorio, para los afiliados al Seguro de Vejez que tengan reconocidas a su favor 1.800 cotizaciones una pensión igual a la concedida a los ancianos si padecen invalidez absoluta, y permanente para todo trabajo de su profesión habitual, y sus ingresos no alcancen a la tercera parte de los que obtendrían en aquella, así como que no tenga por causa las que sean imputables al interesado derivadas de un accidente de trabajo o enfermedad profesional indemnizable, siempre que hubieran cumplido 50 años de edad, que podrán reducirse a 30 si la invalidez consiste en pérdida total, o en sus partes esenciales de las dos extremidades superiores o inferiores, falta de movimiento análoga a la mutilación de las extremidades, en las mismas condiciones, carencia total de visión y enajenación mental incurable.

Tampoco existe regulación jurídica que establezca el Seguro de Muerte, estableciéndose un socorro de 15 días de jornal a cargo del empresario a la familia del trabajador que fallezca de muerte natural, considerándose parientes con derecho a percibirlo los familiares por el orden siguiente: viuda, descendiente legítimo o naturales reconocidos menores de 18 años o inútilis para el trabajo; hermanos huérfanos menores de la mencionada edad que estuvieran a cargo de ellos; ascendientes pobres, con tal que sean sexagenarios o incapacitados para el trabajo.

Seguro Obligatorio de Enfermedad.-

Supone no solamente un tratamiento médico y farmacéutico sino además una indemnización económica, que compone al trabajador de los salarios que ha de percibir.

Son beneficiarios del mismo, el asegurado y los parientes que vivan con él a sus expensas.

Se presta asistencia médica a las enfermedades cuya duración mínima sea de siete días, a partir del quinto día, hasta 26 semanas por año, término que puede ser ampliado si las circunstancias del enfermo así lo aconsejan. La prestación farmacéutica tiene el plazo máximo de 26 semanas para el asegurado y la mitad si se trata de sus familiares. El servicio de hospitalización es de 12 semanas para el asegurado y 6 para sus familiares. Por prescripción facultativa se puede conceder los servicios de prótesis, baños y ortopedia.

Todas las mujeres beneficiarias son asistidas en los periodos de gestación en el puerperio y en el parto.

La indemnización de la enfermedad será de del 50% de la retribución con arreglo a lo que cotizase últimamente el beneficiario, y las mujeres que den a luz el 66% del salario que viniese percibiendo.

Subsidio Familiar.-

Su objeto es ayudar a los trabajadores, con independencia de sus salarios, mediante un auxilio económico proporcionado al número de hijos o asimilados a ellos que tengan a su cargo o vivan en su hogar, cumpliendo así la finalidad de protección a la familia obrera.

Para poder percibir el subsidio es preciso tener derecho al mismo el interesado, haber presentado el Libro de Familia y que la Empresa haya cumplido sus obligaciones de afiliación y cotización del personal que trabaja a su cuenta, debiendo de hacer su liquidación y abono el Instituto Nacional de Previsión, bien directamente o delegando en ciertas empresas.

Por cada hijo o asimilados a estos que exceda de 12 años se adionará dicho adicional en 3.000 ptas el subsidio mensual.

Viuda sin hijos se pagará durante dos años.

Huérfanos: Percibirán subsidio los menores de 14 años y los inválidos absolutos desde antes de dicha edad.

Con cargo al régimen obligatorio de Subsidios Familiares se establecieron en 1.951 los premios nupcialidad y la natalidad, pudiendo solicitarlos todos los trabajadores solteros o viudos, sin distinción de sexo, que hayan cotizado para el subsidio familiar durante 12 meses, como mínimo en los 3 años anteriores, no pudiendo ser solicitado más que por uno

de los contrayentes, siendo su cuantía de 3.000 ptas.

También están acogidos a este régimen de subsidio familiar las familias numerosas. Existen tres categorías de familias protegidas:

De 4 a 7 hijos	1ª Categoría
De 7 a 11 hijos	2ª Categoría
De 11 en adelante	Categoría de honor

Se considera compuesta la familia numerosa por el cabeza de familia, el cónyuge si lo hubiere y los hijos legítimos o legitimados, solteros, menores de 18 años o mayores incapacitados para el trabajo. Cuando el hijo no estuviere emancipado y los ingresos que disfrute por su trabajo o rentas de cualquier naturaleza no rebasen la cifra, establecida, los 18 años se consideraran prorrogados hasta los 23 años y el solo efecto de los beneficios de enseñanza, el límite de los 23 años señalados anteriormente se amplían en los hijos varones por el tiempo de duración del servicio en filas, y a las mujeres hasta los 25 años.

Seguro de Accidentes.-

Dada su índole especial, aun no se ha conseguido integrar el seguro de accidentes, dentro de los seguros sociales unificados.

Tiene como objeto compensar al trabajador o a los familiares del mismo de los daños sufridos con ocasión o por consecuencia de su labor.

Para asegurar el cumplimiento de esta necesidad de prevenir los riesgos en accidentes laborales, formalizará el patrono una póliza, tan solo, que podrá contratar con la Caja Nacional del Seguro de Accidentes del Trabajo, integrada en el Instituto Nacional de Previsión, con una Mutua- lidad Patronal autorizada o una Compañía de Seguros especialmente facultada para practicar este género de operaciones, pudiéndose utilizar de estos sistemas el que el empresario estime más conveniente a sus intereses.

La cuantía de este seguro es variable, habiéndose establecido para nuestra empresa de un 4,50%.

Corresponde a esta clase de seguros, como inmediata obligación, facilitar la asistencia médica y farmacéutica al trabajador víctima de un accidente, hasta que se halle en condiciones de volver al trabajo o se declare su incapacidad y no requiera la referida asistencia.

Si se produjera el obito del trabajador, el Seguro, queda obligado a sufragar los gastos del sepelio.

Para los efectos de las indemnizaciones por accidente del trabajo, se consideran las siguientes incapacidades:

Incapacidad Temporal.- Toda lesión que impidiendo el trabajo que exija asistencia sanitaria hasta el momento de alta de la incapacidad o sin ella, pudiendo durar como máximo 18 meses, transcurridos los cuales se declarará la incapacidad permanente que corresponde sin perjuicios del obrero de su derecho a la continuación del trabajo.

Incapacidad Parcial Permanente.^N- Para la profesión habitual, aquella lesión que al ser dado de alta el obrero, deje a este con una inutilidad que disminuya la capacidad para el trabajo a que se dedicaba al ocurrir el accidente.

Incapacidad Permanente y Total para la profesión habitual.- Toda lesión que, después de curada, deje una inutilidad absoluta para todos los trabajos de la misma profesión, arte u oficio a que se dedicaba el obrero al sufrir el accidente, aunque pueda emplearse en otro profesión u oficio.

Incapacidad permanente y Absoluta.- Para todo trabajo, aquella que inhabilite al obrero para toda clase de profesión u oficio.

Forma de indemnizar según la clase de incapacidad:

Incapacidad permanente absoluta... 100%

Incapacidad permanente total... 55%

Incapacidad permanente parcial... 35%

Incapacidad temporal... 75% del salario a partir del día siguiente al que tuvo lugar el accidente hasta el que se halle en condiciones de volver al trabajo, se le dé, de alta por incapacidad permanente o falleciera.

Montepío.-

Se definen como aquellas asociaciones que con tales denominaciones o con cualquier otra y sin ánimo de lucro, ejercen una modalidad de previsión de carácter social o benéfico encaminada a proteger a sus asociados contra circunstancias o acontecimientos de carácter previsible y fortuito a los que están expuestos mediante aportaciones directas de los participantes o precedentes de otras entidades o personas protectoras.

Se diferencia con el seguro social, en que nacen de la propia voluntad, mientras que en este son obligatorias.

Su cuantía es variable, estableciéndose para las industrias del chocolate en un 8%.

Plus Familiar:-

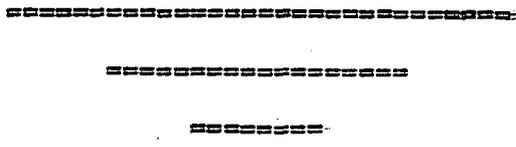
Puede ser definido como una remuneración extraordinaria y transitoria que las empresas cualquiera que sea su actividad laboral y siempre que no figuren entre las expresamente excluidas, estan obligadas a satisfacer a su personal sobre la retribución o emolumentos normales, pagada con cargo a un fondo aportado por la empresa, constituido por el % de la nómina, variable segun actividades y que se distribuye a los obreros que tienen mayores obligaciones familiares, con arreglo a un sistema de puntos.

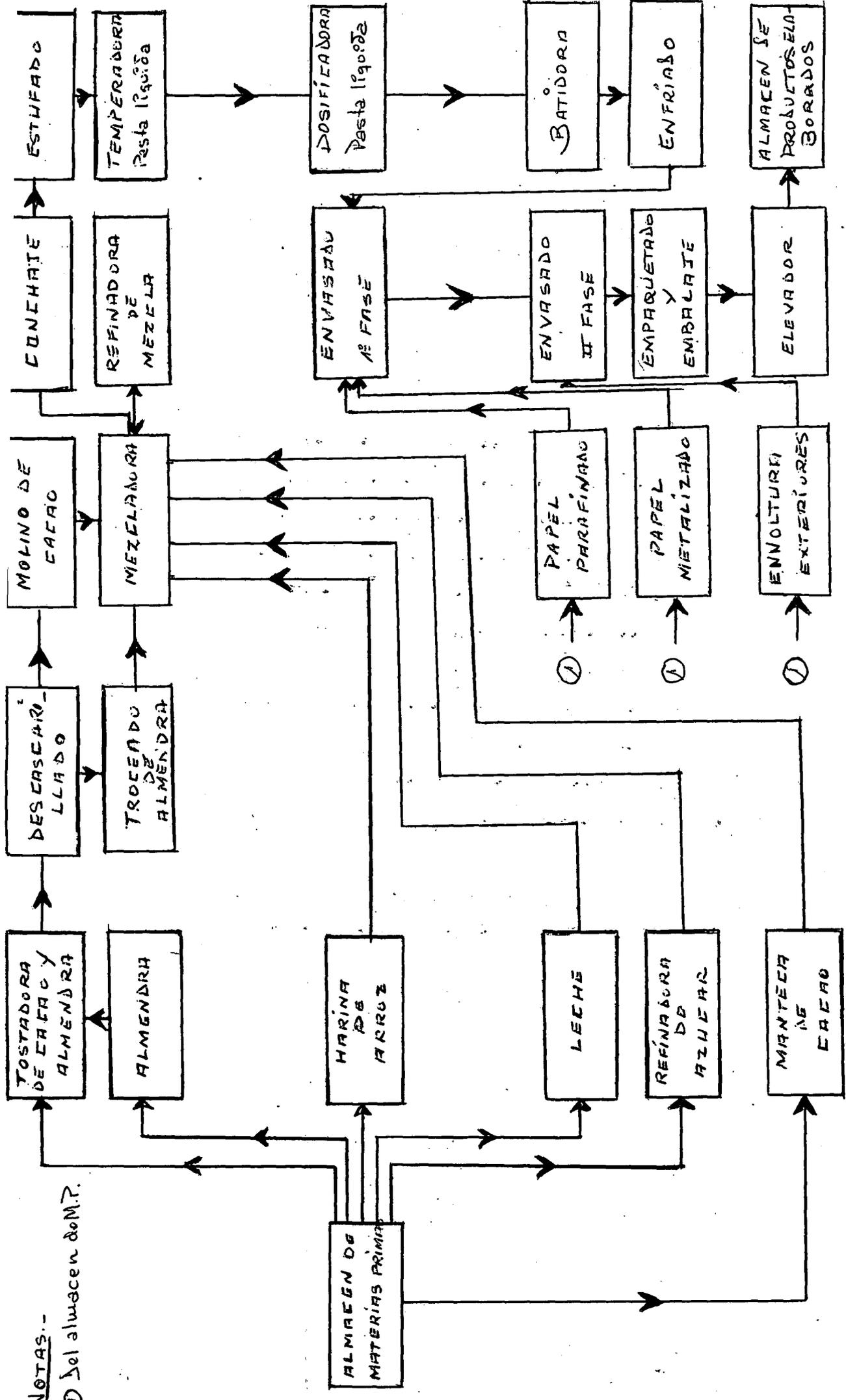
Distribución de puntos

	<u>Puntos</u>
Casado sin hijos computables.....	5
Viudo sin hijos computables	3
Casados o viudos	
Com 1 hijo..	6
" 2 hijos	7
" 3 "	8
" 4 "	10
" 5 "	13
" 6 "	16
" 7 "	19
" 8 "	22
" 9 "	25
" 10 "	30
Por cada hijo que exeda de 10 ..	5

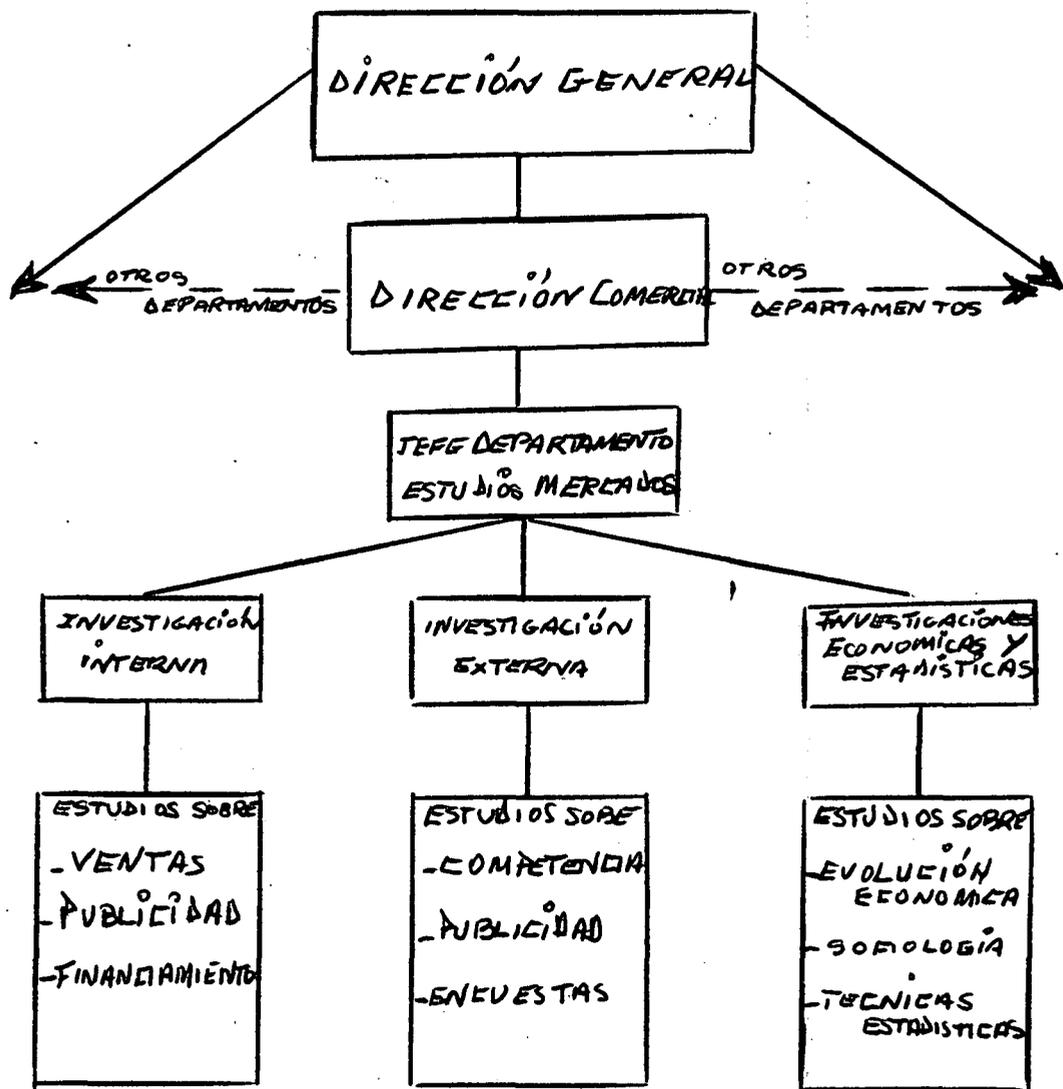
Se computan los hijos legitimos, legitimados o adoptivos menores de 23 años que no cobren retribución y los incapacitados absolutos.

Se computan los aprendices hasta que cumplan los 18 años. Si la mujer trabaja tambien, se cobraran solamente los puntos correspondientes a los hijos debiendo cobrarlos el marido.





NOTAS.-
 ① Del almacén de M.P.



BIBLIOGRAFIA Y DOCUMENTACION CONSULTADA



Referente a la materia que se ocupa esta memoria:

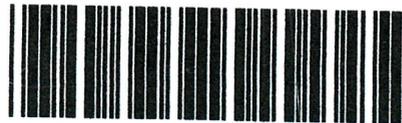
- Enciclopedia Ilustrada Espasa
- Enciclopedia Ilustrada Salvat
- Mercancias .- por J.J. Dolado
- Geografia Economica, por Perez Pardo
- Biblioteca de Negocios Modernos
- LEGISLACIÓN Laboral por Alfredo Robles Alvarez de Sotomayor
- Contabilidad Aplicada, por Luis Gonzalez de Casteo
- Tratado de Contabilidad General por Fernando Botter
- Revisión de Contabilidades y Balances por Fernando Botter
- Derecho Civil por Alfredo Robles
- Derecho Mercantil por Alfredo Robles
- Contabilidad de Sociedades mercantiles por Fernando Botter
- Economia Politica por Ernesto Ruiz y Gonzalez de Linares
- Legislación Fiscal (Apuntes)

=====

=====

=====

ULPGC.Biblioteca Universitaria



677551

BIG 658:663.91 ZOR tes

