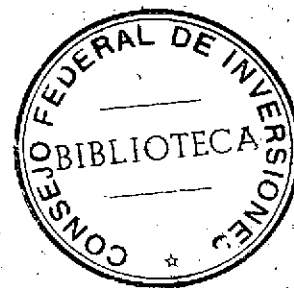


18085

Ignacio R. Ponce
Ingeniero Agronomo
M. P. 172

CATALOGADO



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES.-

Estudio de Factibilidad de una Planta Pasteurizadora de Leche en la
Provincia de Jujuy.-

SEGUNDA ETAPA:

Esta etapa comprenderá los siguientes capítulos:

- 1) Análisis de la oferta de materia prima.
 - 2) Estudio del mercado.
 - 3) Factibilidad Industrial, correspondiente a la Planta Pasteurizadora de Leche.
-

Q
H. 12244
P26
III

[Handwritten signature]

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172

Análisis de la oferta de la materia prima.-

1) Producción de leche.-

a) Análisis de la cuenca lechera existente.-

Relevamiento de tãmbos.

Capacidad productiva individual.

Número total e individual de vacas de los tãmbos.

Promedio de producción de cada tãmbos.

Producción anual actual por tãmbos.

Producción potencial anual de cada tãmbos.

b) Análisis de la cuenca lechera potencial.-

Análisis ecológico.

Relevamiento de la zona.

Análisis economico potencial del desarrollo tãmbos

Capacidad productiva potencial.

Costeo de un establecimiento tãmbos.

c) Estudio técnico para el incremento de la producción actual por tãmbos y por animal.

Costeo economico.

Capacidad técnica actual.

Capacidad financiera actual del productor lechero.

Evaluación del origen "stock" del ganado lechero.

Razones técnicas para el incremento de la producción lechera.

2) Otras fuentes de materia prima.

Razones técnicas para su implementación.

Razones economicas.

3) Materias primas para sub-productos.-

4) Transporte de leche.-

Tãmbos a concentración.

Concentración a consumidor.

Estudio del mercado.-

a) Formas actuales de venta de leche.

José Martí 371 - Buenos Aires - República Argentina - Tel. 612-5010

Ignacia R. Ponce

Ingeniero Agrónomo

M. P. 172

- b) Formas actuales de venta de productos lácteos.
- c) Relevamiento de numero de bocas de expendio existentes.
- d) Bocas de expendio potenciales. Su análisis. Medios de refrigeración.
- e) Sistemas o medios de distribución actual.
- f) Sistemas o medios de comercialización. Prácticas actuales.
- g) Suministo actual de lácteos. Procedencia.
- h) Consumo per capita actual. Centro de consumo.
- i) Consumo potencial. Centro de consumo potencial. Estado actual de sus suministros.
- j) Aumento de consumo a través de una campaña de educación infantil (copa de leche) y de educación masiva por medio de una propaganda permanente por todos los medios de difusión existentes en la provincia.
- k) Análisis socio-económico de la población para determinar su capacidad de consumo.
- l) Determinación del volumen total de lácteos a suministrar.

Factibilidad industrial correspondiente a planta de productos lácteos.-

- a) Ante-Proyecto.
- b) Diagrama de flujo.
- c) Lista básica de equipos.
- d) Inversión en equipos y edificios.
- e) Insumo de servicios.
- f) Gastos de estructura.
- g) Gastos generales.
- h) Gastos indirectos.
- i) Dotación de la planta.
- j) Mano de Obra indirecta.
- k) Servicios indirectos.
- l) Determinación de costo de la leche pasteurizada.
- m) Punto de equilibrio del proyecto.
- n) Diagrama de equilibrio.
- ñ) Calendario de inversiones.
- o) Rentabilidad o tasa interna de retorno.
- p) Cuadro de flujo de caja.

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agrónomo

M. P. 172

Análisis de la oferta de materia prima.-

1) Producción de Leche.-

a) Análisis de la cuenca lechera existente.-

Para el estudio de la producción de leche se hará el rele-
vamiento de tambos con real capacidad de producción actual y futura, ob-
servando en el lugar detalladamente los items que mencionamos a continuación:

El número total de vacas de que dispone cada establecimiento con las
características individuales de las mismas, que incluyen: raza, edad, estado
de lactación, normalidad de pariciones, y capacidad productiva en el momento
de la observación.

Se tomarán, dentro de lo posible, los promedios de producción de los
tambos y el promedio de producción general de toda la area lechera, con los
que se dan confeccionadas las curvas de maxima, minima y de promedio.

Se determinarán los promedios de producción potencial anual por tambos,
y para toda la area, que serán reproducidos en curvas comparativas con los
promedios reales actuales.

Se establecerán las cantidades porcentuales de animales en ordeño, la
cantidad de terneros, vaquillonas y toros, sus razas y su destino final, que podrá
ser la producción de leche y/o de carne según los casos.

Se analizará el promedio de grasa butirométrica producida en el año por
cada tambo, por su relación con el precio obtenido, su influencia en el costo de
producción, en la composición de la leche que se entrega al consumo directo y
su futura aplicación a los sub-productos a elaborar con ella. Se confeccionará
la curva de variación del contenido de grasa butirométrica anual.

Para todas estas determinaciones se podrán aplicar las Planillas que a
tal efecto utiliza el Servicio de Calificación de Leche de la Secretaria de
Agricultura y Ganaderia de la Nación.

Dentro de cada establecimiento, para completar el relevamiento, se tendrán
en cuenta los siguientes datos informativos:

1. Ubicación geográfica.
2. Distancia a caminos pavimentados o estaciones ferroviarias.
3. Cantidad de hectareas destinadas a la explotación tambera.
4. Horario del o de los ordeños.
5. Horario de recolección de leche y de la llegada a destino.

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172

-2-

6. Instalaciones en los establecimientos. Si disponen de tinglados o galpones de ordeño, o si el mismo se realiza a la intemperie.
7. Sistemas de ordeño aplicados: Manual o Mecánico.
8. Instalaciones para la conservación de la leche: Enfriamiento con agua natural, enfriadores a cortina, tanques refrigerados, enfriadores a granel en tanques térmicos.
9. Enfermedades del ganado. Su posible influencia sobre el estado sanitario del ganado lechero y por consiguiente sobre su capacidad productiva. Medidas sanitarias para su control y/o erradicación. Posible influencia sobre el estado de salud de la población.

b) Analisis de la cuenca lechera potencial.-

Para el estudio de la ecología del area tampera, se comenzará por delimitar el area geográfica de producción de leche en condiciones de abastecer a la ciudad de San Salvador de Jujuy y su zona de influencia.

Para el relevamiento de la zona, se confeccionará el estudio de los factores naturales, a saber:

CLIMA: De acuerdo con las disponibilidades estadísticas de los organismos oficiales competentes, se registrarán las temperaturas mínimas, máximas y medias anuales; el grado hidrométrico, el régimen de lluvias y vientos, la insolación y sus variaciones estacionales y anuales.

SUELO: Para el reconocimiento de los mismos se aplicarán los estudios de la Dirección General Agropecuaria de la Provincia de Jujuy, y de las Estaciones Nacionales experimentales del INTA.

TAPIZ VEGETAL: Para su estudio se analizarán los pastoreos naturales y los artificiales, de acuerdo con las informaciones de las Estaciones Experimentales del INTA y de la Dirección General Agropecuaria de la Provincia de Jujuy; además de las observaciones que el experto pueda realizar por si mismo sobre el terreno, teniendo en cuenta las decisivas influencias que esos forrajes tienen sobre la capacidad productiva actual y potencial del area lechera.

AGUAS: Se realizará un estudio de la calidad de las aguas disponibles para el brote del ganado y su posible influencia sobre el estado físico, fisiológico y sanitario de la hacienda vacuna.

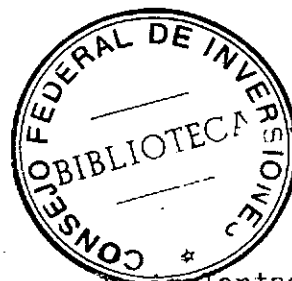
FACTORES ADVERSOS: Se analizarán aquellos factores que pueden influir negativamente sobre la producción de leche, considerando su incidencia sobre

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172

-3-



el abastecimiento de la población, la economía de la zona, la implantación evolución y desarrollo de la futura planta pasteurizadora de leche. Dentro de este aspecto será necesario tener en cuenta la importancia de los cultivos de tabaco, caña de azúcar, fruticultura y otros cultivos intensivos que actúan en forma competitiva sobre las disponibilidades de agua de riego para la zona tampera.

Este factor adverso podría quedar subsanado por el plan de la provincia que prevé destinar a la explotación tampera, zonas de regadío, con la implantación de praderas artificiales y sistemas de ordeño mecánico colectivo.

Otro recurso para atenuar los factores adversos, sería el de contemplar la posibilidad de aplicar otros tipos de alimentación, provenientes de otras zonas del país con los que se pueda incrementar económicamente la producción de leche en el área.

Todos los factores antes mencionados serán utilizados como base para una apreciación analítica de la potencialidad de la cuenca lechera, con lo que se procurará establecer la capacidad productiva potencial, el costo de un establecimiento lechero, su implantación, mantenimiento, instalación, evolución y desarrollo.

Finalmente se calculará el costo de producción, de leche en el tambo, en relación con la producción actual y la producción potencial. A tal efecto en ambos casos se utilizará el método de costeo directo.

- c) Estudio técnico para el incremento de la producción actual por tambo y animal.

Se buscará a través de un estudio técnico la forma de lograr el incremento de la producción actual por vaca, estudiando las técnicas de la explotación tampera, es decir, el manejo del ganado, el manejo de las tierras y de las pasturas, formas y tipos de alimentos usados actualmente, eliminación de animales de baja productividad y su reemplazo por otros de productividad normal.

Complementariamente se analizará los recursos de orden crediticio y financiero, que la Nación y la Provincia ponen a disposición de los productores para contribuir a un aumento de la producción.

Es indudable que un aumento sensible de la producción no solo va a contribuir a mejorar la situación económica del tambo y su

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172

-4-

evolución futura, sino que va a representar una base segura para la implantación, evolución y desarrollo de la futura planta industrial.

2) Otras fuentes de materia prima.-

Teniendo en cuenta que el volumen de leche de que dispondrá la planta industrial, en el comienzo de su explotación, será anti-económico, considero conveniente analizar el uso de otras materias primas, como pueden ser las distintas formas de leches en polvo incorporadas a la leche fluida y procesadas en la misma planta industrial.

También es de tomar en cuenta la posibilidad de adquirir leche fluida refrigerada en otras cuencas lecheras del país.

Ambas variantes en conjunto o separadamente pueden en la primera etapa del funcionamiento de la planta industrial, alcanzar niveles económicos rentables dentro de tiempo mínimo aceptable.

Por tales razones en nuestro cálculo de rentabilidad, detallado en el anexo III.) se han tomado las variantes mencionadas para llegar a la capacidad máxima de procesamiento, al cabo de un año de su puesta en marcha, con lo cual la proyección de la oferta de leche de la Ciudad de San Salvador de Jujuy pierde importancia primordial.

3) Materias primas para sub-productos.-

Se estudiará el aprovisionamiento de materias primas para la elaboración de sub-productos como, dulce de leche, quesos, yoghurt, etc. que en el momento actual provienen de otros lugares de la república, como Tucumán y Salta.

La elaboración de esos sub-productos, significa también la inversión en equipos de procesados y de fraccionamiento, que deben ser tenidos en cuenta en la instalación de la futura planta industrial, puesto que además significa el aprovisionamiento de envases especiales, repuestos de maquinarias, y entrenamiento de personal. Habrá que contemplar las ventajas o desventajas técnicas y económicas que incidan sobre la conveniencia de elaborarlos en la futura planta, o continuar su adquisición en otros centros productores del país.

4) Transporte de leche.-

Finalmente se hará el estudio de los medios y formas de transporte de leche desde el lugar de producción al lugar de concentración.

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172

-5-

y desde este al consumidor directo o a los lugares de consumo; las formas en que llega a ellos y las formas de conservarlas hasta el momento de su expendio; y en el ultimo término la capacidad o posibilidad de mejorar los sistemas aplicados actualmente. Su incidencia en el precio de venta al público, la forma más racional de realizarlos y las medidas técnicas a aplicar para impedir su deterioro y lograr que llegue al consumidor final en optimas condiciones higienicas y sanitarias.

Estudio del mercado.-

Para este estudio se analizarán y se investigarán (in situ) las formas actuales de venta de leche.

Se registrarán las bocas de expendio para distribución directa a domicilio, la venta en comercios, como almacenes, bares, confiterías o cualquier otro, que expendan leche y/o productos lácteos, y el volumen de expendio de cada modalidad por sí y en comparación con el total de leche que entra en la Ciudad.

Igual sistema se aplicará para los distintos derivados lácteos, que se expenden en la Ciudad y pueblos vecinos, contabilizando las cantidades y los volúmenes de consumo para relacionarlos con su elaboración industrial presente y futura, y además para dimensionar los equipos de procesamiento de la planta industrial. Así mismo se tendrán en cuenta la calidad y procedencia de cada uno de ellos.

Se analizarán las distintas formas de comercialización para la leche y los derivados lácteos; los precios a nivel de mayorista, distribuidor y minorista, sus márgenes de ganancia o diferenciales desde el productor hasta el consumidor.

Así mismo se analizarán los consumos actuales per capita de la leche y los derivados lácteos, el posible incremento del consumo en base a la capacidad adquisitiva de la población, a la asistencia materno-infantil, de los ancianos y de los enfermos; en este último caso se levantará un registro o control de los hospitales, centros de salud, centros asistenciales, en los cuales se provea (o se proyecte hacerlo) de leche y/o de derivados lácteos a la población necesitada de esta clase de alimentos. Igualmente será necesario establecer las necesidades de plantas industriales, tales como las metalúrgicas, azucareras, tabacaleras, en las cuales sea imprescindible o muy conveniente proveer la clase ./.

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172

-6-

trabajadora de leche, para mantener en condiciones normales su estado sanitario.

De nuestro informe de la primera etapa, se deduce que las necesidades de la población en leche y productos lácteos, no son abastecidas ni siquiera para satisfacer los requerimientos fisiológicos mínimos de los niños, por lo que hace de vital importancia promover un aumento del consumo de leche y derivados lácteos por medio de campañas de educación masiva, que tendrán que comenzar en las escuelas primarias a través de los maestros y de todos los medios de difusión que se pueda disponer en estos momentos en el ámbito provincial.

También se procederá a levantar un registro de las distintas capas sociales que componen la población de la zona a abastecer, para detectar la capacidad adquisitiva de cada una de ellas, sus posibilidades de adquirir y consumir leche para incorporarla a su dieta diaria en forma permanente.

En base a los datos obtenidos precedentemente, se podrá determinar el volumen total de productos a consumir y por consiguiente dimensionar sobre una base cierta, la capacidad de procesamiento de leche y derivados lácteos a instalar en la planta industrial, la superficie cubierta del edificio, sus dependencias principales y accesorias, los servicios básicos de agua, vapor, frío, aire, y las demás instalaciones que completan una Usina de procesamiento de productos lácteos.

Con el objeto de obtener información a nivel de consumo sobre la calidad de leche, se procederá dentro de lo posible, a efectuar un muestreo, con el que se podrán realizar ensayos de orientación, desde el punto de vista físico-químico y microbiológico.

Teniendo en cuenta que el consumo de leche actual por habitante por año es de 700 cc. (ver informe primera etapa), en comparación con el normal en n/pais que es de más o menos de 80 litros anuales - "percapita" no es posible hacer una apreciación estimativa aproximada de la demanda y sus variaciones, si no se dispone previamente de toda la información que se requiere para confeccionar el ESTUDIO DE FACTIBILIDAD, y del cual, recién podrán obtenerse conclusiones concretas.-

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172

-7-

Factibilidad Industrial, correspondiente a la Planta de Productos Lácteos.-

Para la confección del Anteproyecto de la planta industrial se seguirán los lineamientos expresados en la primera parte de nuestro informe, de modo de lograr los máximos de funcionalidad y eficiencia, sin realizar inversiones exageradas, para que trabajando con volúmenes adecuados, de materia prima, las amortizaciones se cumplan dentro de los plazos establecidos para maquinarias y equipos de este tipo de Industria.

Para el diagrama de flujo de la planta se confecciona un plano en escala adecuada (1:100) en el que se indican los movimientos de todos los productos procesados y elaborados en la misma.

La lista básica de equipos, se confecciona en planillas especiales que incluyen las siguientes informaciones:

- 1) Equipos para leche pasteurizada.
- 2) Equipos para producción y envasado de dulce de leche
- 3) Equipos para la elaboración de Yoghurt.
- 4) Equipos para elaboración de Quesos.
- 5) Equipos para servicios de Agua, desagües y Aire comprimido.
- 6) Equipos para Refrigeración.
- 7) Equipos para generación de vapor.

Para cada conjunto de equipos se incluyen los siguientes datos:

- 1) Fuerza Motriz en HP.
- 2) Consumo de vapor en kg. por hora.
- 3) Consumo de agua caliente por hora.
- 4) Consumo de aire comprimido, en litros por hora.
- 5) Valor en pesos nuevos.
- 6) Origen: Nacional o Importado.
- 7) Empresas proveedoras, nacionales o extranjeras.

Los items de f) a k) están supeditados a la estructura general de la planta, a la clase de equipos que se utilicen, a los sistemas de mecanización que se apliquen y las técnicas de elaboración adoptadas.

José Martí 371 - Buenos Aires - República Argentina - Tel. 612 - 5010

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172

-8-

La determinación del costo de la leche pasteurizada, como de los productos elaborados, se hará con el método de costeo directo.

La forma de establecer el punto de equilibrio del proyecto y el diagrama de equilibrio, se hará con los métodos analíticos comunes para este tipo de calculo.-

Plan de trabajo.-

De acuerdo con el cronograma adjunto, el experto de instalará, en la ciudad de San Salvador de Jujuy, con la ayuda de personal universitario y/o de nivel técnico, para proceder al relevamiento de todos los datos e índices informativos, no incluidos en el informe correspondiente a la primera etapa del presente estudio. De esta manera podrá concretar los análisis de la oferta de la materia prima, el estudio del mercado de consumo, la determinación del costo de producción en el tambo, el costo de producción industrial de leche pasteurizada y el de los derivados lácteos y finalmente la factibilidad industrial de la planta de procesamiento.

A tales fines consideramos conveniente, de ser posible, contar con la colaboración del Ministerio de Economía, de la Dirección General Agropecuaria de la Provincia y de toda otra dependencia gubernamental a la que se pueda solicitar apoyo. Además entiendo, que será de mucha utilidad la contribución de Empresas industriales interesadas en la aplicación del consumo de leche entre su personal, como son las tabacaleras, mineras, azucareras y metalúrgicas.

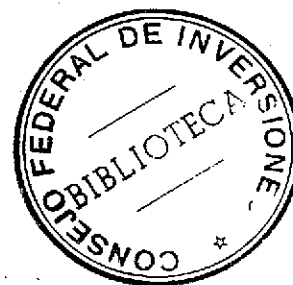
Los trabajos de gabinete se realizarán en la oficina particular del experto en Buenos Aires, como ser: La determinación de costos, la confección de gráficos con sus curvas, planillas, redacciones parciales y finales, proyecto de fábrica, diagrama de flujo, lista básica de equipos, inversiones, insumos, costo de procesamiento, etc.

La permanencia en la Ciudad de Jujuy se prolongará lo necesario para obtener la información pertinente que permita concretar las conclusiones finales del trabajo y presentarlo en la sede central del Concejo Federal de Inversiones, dentro de los plazos previstos.

Ignacio R. Ponce

Ingeniero Agronomo

M. P. 172



-9-

En la parte correspondiente al Ante-Proyecto Industrial, la información correspondiente a los items:

Calendario de Inversiones.

Rentabilidad o Tasa interna de Retorno.

Cuadro de flujos de Caja.

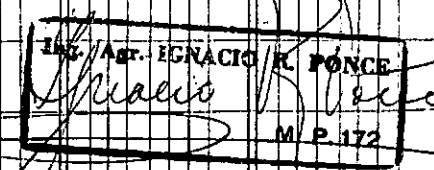
Se encuentran detallados en los ANEXOS I, II, y III. adjuntos al presente informe.

La parte final del informe de la primera etapa, se hicieron recomendaciones y conclusiones, que serán ampliadas y completadas al final del ESTUDIO DE FACTIBILIDAD.

[Handwritten signature]
Ing. Agr. IGNACIO R. PONCE
[Handwritten signature]
M. P. 172

ANEXO I. CALENDARIO DE INVERSIONES

DETALLE	TOTAL	1º TRIM.	2º TRIM.	3º TRIM.	4º TRIM.
TERRENO	100.000.-	100.000			
INGEN. Y ORGANIZ.	250.000.-	100.000	50.000	50.000	50.000.-
INV. Y ESTUDIO	75.000.-	15.000	20.000	20.000	20.000.-
PUESTA EN MARCHA	250.000.-				250.000.-
EDIFICIO	2500.000.-	500.000	750.000	750.000	500.000.-
MAQUINAS Y EQUIPOS	3.200.000.-	300.000	300.000	600.000	2000.000.-
INSTALACIONES	500.000.-			200.000	300.000.-
MONTAJE	290.000.-			100.000	190.000.-
RODADOS	600.000.-	60.000.-	-	-	540.000.-
MUEBLES Y UTILES	150.000.-	15.000	-	-	135.000.-
OTROS	585.000	135.000	150.000	150.000.-	150.000.-
TOTALES	8.500.000.-	1.225.000	1.270.000.-	1.870.000.-	4.135.000.-

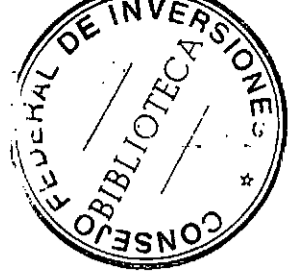


Ing. Agr. IGNACIO R. PONCE
 M. P. 172

ANEXO II DIAGRAMA DE FLUJO DE CAJA

DETALLE	INICIAL	1º AÑO	2º AÑO	3º AÑO	4º AÑO	5º AÑO	6º AÑO	7º AÑO	8º AÑO	9º AÑO	10º AÑO	11º AÑO	12º AÑO
<u>NECESIDADES</u>													
INVERSIONES (1)	850000.-												
CAPITAL OPERATIVO	800000.-	850000.-	246000.-	246000.-	246000.-	246000.-	246000.-	246000.-	246000.-	246000.-	246000.-	246000.-	246000.-
PAGO PRESTARIOS				770000.-	770000.-	770000.-	770000.-	770000.-	770000.-	770000.-	770000.-	770000.-	770000.-
<u>RECURSOS</u>													
SALDO AÑO ANTERIOR		2250000.-	1584400.-	2145400.-	1936400.-	1727400.-	1518400.-	1309400.-	1100400.-	891400.-	682400.-	473400.-	264400.-
CAPITAL PROPIO (2)	3850000.-												
FONDOS AUTOGENERADOS	-	184400.-	807000.-	807000.-	807000.-	807000.-	807000.-	807000.-	807000.-	807000.-	807000.-	807000.-	807000.-
PRESTAMO BND.	7700000.-												
(1) INVERSIONES													
TERRENO	100000.-												
ING. Y ORGANIZACION	250000.-												
INVESTIGACION Y ESTUD.	75000.-												
PUESTA EN MARCHA	250000.-												
EDIFICIO	2500000.-												
MAQ. Y EQUIPOS	3200000.-												
INSTALACIONES	500000.-												
MONTAJE	290000.-												
RODADOS	600000.-												
MUEBLES Y UTILES	150000.-												
OTROS	58000.-												
TOTAL	8500000.-												
(2) CAPITAL PROPIO	A OBTENER DE LA PROVINCIA O SUBSIDIO ESPECIAL												

Lic. Agr. IGNACIO R. PONCE



ANEXO III RENTABILIDAD CON PRODUCCION 100%

PRODUCCION	DETALLE	C. FIJO	C. VAR.	C. TOTAL
	M.P. DIRECTA { LECHE		18903456	
	{ AZUCAR		302702	
	{ GLUCOSA		11400	
	M de O _{bra} directa		419761	
	AMORTIZACION	558000		
	M. de O. IND.	321688		
	MATERIALES	60000		
	Empleo y Combusti		175867	
	ENVASES		2108663	
	SEGURO	50000		
	GASTOS MANT. y REPAR.	172000		
	ROPA	16000		
	BANDEJAS	90000		
	10% MONTAJE	26000		
	20% ING y PUESTA EN M.	180000		
	TOTAL	1473688	21921849	23395137
ADMINISTRACION				
	AMORTIZACION	37000		
	M.O. IND.	285228		
	ENERGIA	6000		
	Gtos Generales	180000		
	20% INV. y ORG. EMPRES.	20000		528228
COMERCIALIZACION				
	AMORTIZACION	10000		
	M.O. IND.	98262		
	MAT. VARIOS	12000		
	DEVOLUCIONES	52941		173203
FINANCIACION				
		1178000		1178000
	TOTAL			25274968
PRECIO	VENTAS	650 kg/año	\$/año	
250 \$/kg	LECHE (30.000 kg/día)	9360000	23400000	
970 \$/kg	DULCE de LECHE 450 kg	140400	1361880	
15 \$/kg	QUESO BLANCO 140 kg	43680	655200	
2120 \$/kg	QUESO S/DURO 100 kg	31200	664560	26081640
	RENTABILIDAD			806672

Ing. Agr. IGNACIO R. PONCE
M. P. 172