



HOTEL ORO VERDE

CUENCA - ECUADOR

CUENCAORO HOTELERA CUENCA S.A.
Informe de la Gerencia correspondiente a la operación hotelera
y al Ejercicio Económico del 1 de Enero al 31 de Diciembre de 2009

Cumpliendo con las disposiciones legales y estatutarias, presento a ustedes el informe Financiero de **CUENCAORO HOTELERA CUENCA S.A.**, correspondiente a la operación hotelera desde Enero a Diciembre de 2009...

1. ESQUEMA GENERAL

El año 2009, pese a la situación política y económica de nuestro país, al cambio que genera el gobierno de turno, el sector turístico en nuestra zona y particularmente el hotel no registra impactos negativos en los resultados obtenidos en este año, en comparación al año anterior.

La ocupación hasta el 31 de Diciembre es del 36.0% y su precio promedio es de US\$ 72.8, el año anterior a esta misma fecha fue su ocupación del 35.7% y su precio promedio del US\$ 72.3. Los ingresos en hospedaje alcanzaron la suma de US\$ 707.596. el año anterior a esta misma fecha fue de US\$ 706.859. En Alimentos y Bebidas los ingresos son de US\$ 862.135; el año anterior fue de US\$ 834.796. Con estos resultados obtenidos en ingresos y el control que hemos ejercido durante todo el año podemos manifestar a continuación lo siguiente:

La utilidad operativa alcanza la suma de US\$ 134.503; el año anterior tuvimos una utilidad de US\$ 46.682. La utilidad antes de impuestos es de US\$ 139.936; el año anterior fue de US\$ 55.241. y finalmente la Utilidad neta para el 2009 es de US\$ 88.840 misma que el año anterior fue de US\$ 33.838, es decir hay un incremento de US\$ 55,003 el 162.5%.

En cuanto a las obras en construcción, nuevamente debo de manifestar que continua la expectativa en el mercado local, para grandes eventos que han sido demandados no podemos todavía asumir compromiso alguno ya que no esta definida la fecha en la cual podamos disponer de la infraestructura del Gran Salón, nuestra clientela pregunta constantemente respecto a la terminación del salón de usos múltiples, eventos de gran magnitud se contratan con un año de anticipación:

En la parte Administrativa, no hemos registrado novedades, con nuestros proveedores, pagos al fisco u otros acreedores; así también, debo manifestar que nuestra cartera es de corto plazo por lo que nuestra reserva de cuentas incobrables se mantiene en los parámetros del año anterior.

2. RESULTADOS GENERALES

Resultados de periodo con relación al Presupuesto y Año Anterior

	2009	2008	Diferencia	%	Presupuesto	Diferencia	%
Ingreso Total	1,592,460	1,773,854	-181,395	-10.2%	1,571,617	20,843	1.3%
Utilidad Operativa	134,503	170,751	-36,248	-21.2%	46,682	87,821	188.1%
Utilidad Neta	88,840	29,450	59,390	201.7%	33,838	55,003	162.5%
Tarifa Promedio	72.8	66.6	6.20	9.3%	72.3	0.50	0.7%
Ocupación Acumulada	36.0%	44.1%	-8.1%	-18.4%	35.7%	0.3%	0.8%



HOTEL ORO VERDE

CUENCA - ECUADOR

- **Los Ingresos Totales** al 31 de Diciembre son de US\$ 1.592.460.00 comparados con el presupuesto que es de US\$ 1.773.854, nos da una diferencia de US\$ -181.395, equivalente al -10.2%. El ingreso percibido al 31 de Diciembre del 2008 fue de US\$ 1.571.617, existe una diferencia de mas US\$ 20.843 equivalente al 1.3% del ingreso del año anterior.
- **La Utilidad Operativa** al 31 de Diciembre 2009 es de US\$ 134.503 frente a lo presupuestado que fue de US\$170.751, existe una diferencia de US\$ - 36.248 con un -21.2%. Comparando con el mismo período del año anterior que fue de US\$ 46.682 representa una diferencia de mas US\$ 87.821 equivalente al 188.13 %.
- **La utilidad Neta** del presente ejercicio es de US\$ 88.840 comparando esta cifra con el presupuesto de US\$ 29.450, hay una diferencia positiva de US\$ 59.390 equivalente al 201.7%. El año anterior a esta misma fecha tuvimos una utilidad de US\$ 33.838 lo que nos muestra una mejora de US\$ 55.002 equivalente al 162.5%.

2.1. Ingresos Hospedaje

2.1.1. Ingresos Habitaciones

Resultados Acumulados a Diciembre del 2009 Habitaciones

Ingreso Total	707,596	821,182	-113,586	-13.8%	706,859	737	0.1%
Margen Bruto	390,553	474,244	-83,691	-17.6%	359,500	31,053	8.6%
% Respecto a Ingresos	55.2%	57.8%	-2.6%	-4.4%	50.9%	4.3%	8.4%
Tarifa Promedio	72.8	66.6	6.20	9.3%	72.3	0.50	0.7%
Ocupación Acumulada	36.0%	44.1%	-8.1%	-18.4%	35.7%	0.3%	0.8%

- **El Ingreso de Habitaciones** al 31 de Diciembre del año 2009 es de US\$ 707.596 frente a un presupuesto de US\$ 821.182, nos da una diferencia de US\$ - 113.586 o un -13.8% comparando con el año anterior y a esta misma fecha que se alcanzo la suma de US\$ 706.859 nos da una diferencia de US\$ 737 es decir un 0.1%.
- La tarifa promedio durante este año es de US\$ 72.8 y el porcentaje de ocupación acumulada 36.0%, el año anterior a esta misma fecha fue de US\$ 72.3 un porcentaje de ocupación de 35.7%. Este mantenimiento de Tarifas y % de Ocupación no da como resultado para el 2009, las mismas ventas que las del 2008. Respecto al presupuesto no logramos cumplir las metas.

2.1.2. Otros Ingresos Por Hospedaje

Ingresos Teléfonos	7,958	9,787	-1,829	-18.7%	8,461	-503	-5.9%
Ingresos Lavandería	5,047	8,080	-3,033	-37.5%	8,078	-3,031	-37.5%
Ingresos Mini Bares	4,295	7,240	-2,945	-40.7%	6,069	-1,774	-29.2%
Ingresos Fitness	1,308	2,520	-1,212	-48.1%	2,349	-1,041	-44.3%
Ingresos Parqueo	1,699	0	1,699	100.0%	1,414	285	20.2%
Ingresos Business Center	2,422	4,047	-1,624	-40.1%	3,591	-1,169	-32.6%



HOTEL ORO VERDE

CUEPACA - ECUADOR

Total	22,729	31,673	-8,945	-28.2%	29,962	-7,234	-24.1%
-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

- Al 31 de Diciembre del 2009 se refieren a los ingresos varios de: Teléfonos, Lavandería Fitness Business Center, Parqueo, Mini Bar, que suman el valor de US\$ 22.729, la operación del año anterior a esta misma fecha y por estos mismo rubros fue de US\$ 29.962 que representa un -24.1%. Los Ingresos de Lavandería y Minibares no se han mantenido en relación a la ocupación.

2.2 Ingresos de Alimentos y Bebidas

Resultados Acumulados a Diciembre del 2009 Alimentos y Bebidas

Ingreso Total	862,135	920,999	-58,864	-6.4%	834,796	27,339	3.3%
Margen Bruto	127,267	114,934	12,333	10.7%	47,108	80,159	170.2%
% Respecto a Ingresos	14.7%	12.5%	2.2%	17.6%	5.6%	9.1%	162.5%
No. Pax Atendidos	99,287	90,000	9,287	10.3%	88,300	10,987	12.4%
Cubierto Promedio	8.68	10.23	-1.55	-15.15%	9.45	-0.77	-8.15%
Costo A&B	280,825	288,890	-8,065	-2.8%	288,969	-8,144	-2.8%
% Costo Respecto a Ingresos Totales	32.6%	31.4%	1.2%	3.8%	34.6%	-2.0%	-5.9%

- Los Ingresos de Alimentos y Bebidas al 31 de Diciembre del 2009 ascienden a US\$ 862.135 y el presupuesto fue de US\$ 920.999 la diferencia con el presupuesto es de US\$-58.864 equivalente al -6.4%. El año anterior a esta misma fecha el ingreso fue de US\$ 834.796 su diferencia es de US\$ 27.339 que equivale al 3.3%.
- El margen bruto acumulado en este ingreso representa el 14.7% del total de ventas, el año anterior represento tan solo 9.1%. Las acciones emprendidas para disminuir los costos han mejorado los rendimientos. No hemos logrado mejorar los precios promedio de los cubiertos servidos para mejorar la rentabilidad del área.

3. COSTOS Y GASTOS – ANALISIS POR RUBRO

3.1. Materiales

Ing. Alimentos	727,302	786,457	-59,156	-7.5%	717,366	9,936	1.4%
Ing. Bebidas	87,032	100,654	-13,622	-13.5%	81,208	5,824	7.2%
Costo Comestibles	260,845	266,369	-5,524	-2.1%	271,155	-10,310	-3.8%
Costo Bebidas	19,980	22,521	-2,541	-11.3%	17,814	2,166	12.2%
% Alimentos	35.9%	33.9%	2.0%	5.9%	37.8%	-1.9%	-5.1%
% Bebidas	23.0%	22.4%	0.6%	2.6%	21.9%	1.0%	4.7%

- Los ingresos de alimentos suman US\$ 727.302 el costo de los comestibles fue de US\$ 260.845 cuyo % de costo es del 35.9%. El año anterior a esta misma fecha las ventas fueron de US\$ 717.366 y el costo de comestible fue de US\$ 271.155 con un promedio de 37.8% dando una diferencia de -1.9% mismo que representa un ahorro proporcional de US\$ 14.066



HOTEL ORO VERDE

★★★★★

CUENCA - ECUADOR

- El ingreso de bebidas es de US\$ 87.032 con un costo promedio de 23.0%. A esta misma fecha el año anterior los ingresos acumulados fueron de US\$ 81.208 su costo de US\$ 17.814 que equivale a un 21.9% la variación presenta 1.0% puntos mismo que representa un consumo proporcional mayor de US\$ 888.

3.2. Gastos en Personal

Ingresos Totales	1,592,460	1,773,854	-181,395	-10.2%	1,571,617	20,843	1.3%
Costo Personal	554,766	614,948	-60,182	-9.8%	550,709	4,057	0.7%
% Respecto a Ingresos	34.8%	34.7%	0.2%	0.5%	35.0%	-0.2%	-0.6%

- Los Gastos de Personal** al 31 de Diciembre del 2009 suman US\$ 554.766 que representa el 34.8% del total de los ingresos. El año anterior a esta misma fecha los costos fueron de US\$ 550.709 cuyo costo represento el 35.0%. La variación es de US\$ 4.057 un 0.7%; Se registran gastos mayores en Sueldos y Salarios por US\$ 16.323 por ajustes en el SMU que en el 2008 era de US\$ 200.00 y para el 2009 subió a US\$218.00, además se incluye en la nomina el sueldo del GG desde Marzo del 2009. Se registran ahorros en Sobretiempos US\$ 6.063, Comida del personal US\$ 3.436, Personal Eventual US\$ 4.272, Reservas de Jubilación e Indemnización por US\$ 7.463, Agasajos US\$ 4.051.

3.3. Gastos Directos/Variables

Ingresos Totales	1,592,460	1,773,854	-181,395	-10.2%	1,571,617	20,843	1.3%
Costo Directos/Variables	356,192	417,728	-61,535	-14.7%	426,789	-70,597	-16.5%
% Respecto a Ingresos	22.4%	23.5%	-1.2%	-5.0%	27.2%	-4.8%	-17.6%

- Los Gastos Directos** al 31 de Diciembre del 2009 son de US\$ 356.192, este rubro representa el 22.4% de los ingresos totales, el presupuesto fue de US\$ 417.728 existe una diferencia de US\$ -61.535 equivalente al -14.7%. El año anterior a esta misma fecha los gastos fueron de US\$ 426.789 comparados con el año anterior la diferencia es de US\$ -70.597 equivalente al -16.5%. Gastos mayores en Mantenimiento mecánico de equipos por US\$ 3,155. Los ahorros están dados en Suministros y Materiales por US\$ 3.629, Atenciones US\$ 9.602, Decoraciones US\$ 4.996, Energía Eléctrica US\$ 13.829, Agua US\$ 7.227, Combustibles US\$ 9.362, mantenimiento de muebles US\$ 3,858, producción de artes US\$ 2.992, Promociones US\$ 3.517 y comisiones de ventas US\$ 3.358.

3.4. Gastos Fijos

Ingresos Totales	1,592,460	1,773,854	-181,395	-10.2%	1,571,617	20,843	1.3%
Costo Fijos	266,173	281,538	-15,365	-5.5%	258,468	7,705	3.0%
% Respecto a Ingresos	16.7%	15.9%	0.8%	5.3%	16.4%	0.3%	1.6%



HOTEL ORO VERDE

CUMBACA - ECUADOR

- **Los Gastos Fijos** son de US\$ 266.173, el presupuesto de US\$ 281.538 la diferencia es de US\$ -15.365 equivalente al -5.5%. El año anterior a esta misma fecha los costos fijos reales fueron de US\$ 258.468 es decir la diferencia es de US\$ 7.705 equivalente al 3.0%. Gastos mayores en Honorarios Profesionales por US\$ 4.807, Dietas por US\$ 13.059, Otros Misceláneos (Crédito IVA no compensado en SRI) por US\$ 2.569. Ahorros en amortización de Activos de Operación por US\$ 22.556.

3.5. Utilidad Operativa

Ingresos Totales	1,592,460	1,773,854	-181,395	-10.2%	1,571,617	20,843	1.3%
Utilidad Operativa	134,503	170,751	-36,248	-21.2%	46,682	87,821	188.1%
% Respecto a Ingresos	8.4%	9.6%	-1.2%	-12.3%	3.0%	5.5%	184.4%

- **Nuestra Utilidad Operativa** al 31 de Diciembre del 2009 es de US\$ 134.503 el presupuesto fue de US\$ 170.751 con una diferencia de US\$ -36.248 equivalente al -21.2%. El año anterior en este mismo rubro y a esta misma fecha fue de US\$ 46.682 es decir una diferencia de US\$ 87.821 equivalente al 188.1%. La utilidad operativa representa el 8.4% del total de los ingresos; esta utilidad en gran parte se debe al control y/o ahorro de los costos.

3.6. Utilidad Antes de Impuestos

Ingresos Totales	1,592,460	1,773,854	-181,395	-10.2%	1,571,617	20,843	1.3%
Utilidad Antes de Impuestos	139,936	46,197	93,739	202.9%	55,241	84,695	153.3%
% Respecto a Ingresos	8.8%	2.6%	6.2%	237.4%	3.5%	5.3%	150.0%

- **La Utilidad Antes de Impuestos** es de US\$ 139.936 frente a un presupuesto de US\$ 46.197 es decir una diferencia de US\$ 93.739 equivalente al 202.9%. A esta misma fecha la utilidad operativa del año anterior fue de US\$ 55.241 por tanto hay una diferencia de mas US\$ 84.695 equivalente al 153.3%. Este rubro representa el 8.8% del ingreso total.

4. FINANZAS

4.1 Flujo De Caja

- Nuestro Flujo de caja generado al 31 de Diciembre del 2009 es de US\$ 283.112, hemos realizado pagos a proveedor y empleados, inversiones en activos fijos y pagos de intereses.

4.2 Inversiones

- Las inversiones la 31 de Diciembre del 2009 y que mantenemos en el exterior en el OCEANBANK en Cta. de Ahorros es de US\$1.791.60
- Inversiones a Largo Plazo, acciones en compañías relacionadas:
 - Hotel Oro Verde Machala US\$ 3.227

- Oro Verde Management US\$ 2.585

Total de Inversiones en Compañías relacionadas US\$ 5.812

- Hemos recibido dividendos de inversiones por US\$77.00

4.3 Prestamos

- Mantenemos un préstamo con el Dr. Henry Eljuri por US\$100.000, la amortización del mismo inicia en Enero del 2011.
- Pago de intereses hasta el 31 de Diciembre del 2009 US\$ 8.000.

4.4 Adquisiciones de Activos Fijos Y De Operación

Descripción	Parcial	Total
Arq. Hugo Pazmiño		
Parqueo y Cocina Central, pagos y/o anticipos	116,999.00	
Ing. Leonardo Coellar		
Salón de Usos Múltiples, pagos y/o anticipos	56,347.00	
Hormipisos		
Adoquines	48,853.00	
Otros Proveedores		
Transporte de Adoquines	3,708.00	
Instalación de Adoquines	11,026.00	
Extras Materiales	610.00	
Equipos de Computación	4,690.00	
Vehículo para la Gerencia	10,000.00	
Total Invertido en Obras y Activos Fijos		252,233.00

5. CALIDAD

Plan Gastronómico Enero-Diciembre del 2010

ENERO	1er: Desayuno buffet especial. 14.02 Cena especial para San Valentín en el Oro-Café (jueves, viernes y sábado)
FEBRERO	21.02 - 24.02 Festival de comida típica 21.02- 24.02. Venta de dulces de carnaval en el Gourmet Deli
MARZO	
ABRIL	10.04 - 12.04 Variedad de temas para el feriado de la fundación de Cuenca y Semana Santa en Oro-Café, Venta de Fanesca 01.05 - 04.05 Variedad de temas gastronómicas para el feriado del día de trabajo
MAYO	11.05 Almuerzo buffets en Oro-Café, Salón Tomebamba y la Cabaña suiza por día de la Madre
JUNIO	15.06 Almuerzo buffets en Oro-Café, Tomebamba y la Cabaña suiza por día del Padre (con especialidades mexicanas)
JULIO	Todo el mes (las noches del jueves, viernes y sábado): Carrusel de Carnes al estilo brasilero
AGOSTO	

SEPTIEMBRE	Todo el mes (las noches del jueves y viernes): Comida nacional con temas regionales
OCTUBRE	Todo el mes (las noches del jueves y viernes): Cangrejada 01.11 - 03.11 variedad de temas durante las fiestas de cuenca en Oro-Café
NOVIEMBRE	Todo el mes (las noches del jueves, viernes y sábado) : Noches de Ostras y Martinis 01.11- 03.11.Venta de colada morada y guaguas de pan en el Gourmet Deli
DICIEMBRE	Acciones navideñas como en el 2008, pavo Venta de galletas en el Gourmet Deli

6. CAPACITACION PERSONAL

ENERO A DICIEMBRE DE 2009

Fecha	Tema	Facilitador	Participantes	No. Horas	Total h/h
CAPACITACION INTERNA					
10/01/2009	Prevención y extinción de incendios	Ing. Marcelo Sánchez	Todo el personal	26 x 2 h.	52 Horas
21/01/2009	Seguridad Tarjetas de crédito	Sr. Vinicio Rubio PACIFICARD	Recepción/Cajeras/ Auditores	16 x 1 h.	16 Horas
27/01/2009	TIPS de seguridad cobros con T/C	Sr. Juan Pablo Arpi Bco.Austro	Recepción/Cajeras/ Auditores	14 x 1 h.	14 Horas
29/04/2009	Prevención Gripe AH1N1	Sr. Beda Zimmermann/Dr. Carlos Cordero	Todo el personal	45 x 1 h.	45 Horas
26/05/2009	Atención Telefónica	Ing. Gladis Montenegro	Recepción, Cajeras, Saloneros, G.Deli, Administr., Camareras	16 x 2 h.	32 Horas
02/05/2009	Preparación y reconocimiento del buen café	Sr. Eric Meyer	Saloneros/ G.Deli	7 x 1 h.	07 Horas
01/06/2009	Atención Telefónica	Ing. Gladis Montenegro	Saloneros, Cajeras, Áreas públicas	11 x 2 h.	22 Horas
10/06/2009	Bases de atención al Cliente	Sr. Eric Meyer	Saloneros	7 x 1 h.	07 Horas
16/06/2009	Montaje de salones Banquetes	Sr. Rafael Ramón	Saloneros	10 x 2 h.	20 Horas
17/06/2009	Mise en place y limpieza	Sr. Eric Meyer	Saloneros	7 x 1 h.	07 Horas
23/06/2009	Claves para comunicación interna con Radios	Sr. Fernando Once	Todos usuarios	17 x 2h.	34 Horas
22/06/2009	Combinación de sabores	Sr. Carlos Fuentes	Cocina, Saloneros	15 x 1 h.	15 Horas
24/06/2009	Trabajo en equipo y toma de pedido	Sr. Eric Meyer	Saloneros	7 x 1 h.	07 Horas
25/06/2009	Limpieza gradas mármol	Sr. Julio Narváez	Limpieza	5 x 2 h.	10 Horas
29/06/2009	Arreglo de habitaciones	Sra- Maruja Remache	Camareras(os)	5 x1 h	05 Horas
02/09/2009	Salsas para Cocinar	Sr. Carlos Fuentes	Cocineros, Saloneros	12x1 h.	12 Horas
04/09/2009	Preparación de Salsas	Sr. Carlos Fuentes	Cocineros	6 x 1 h.	6 Horas
SUMAN					311 H/h



HOTEL ORO VERDE

CUENCA - ECUADOR

Fecha	Tema	Facilitador	Participantes	No. Horas	Total h/h
CAPACITACION EXTERNA					
22/01/2009	Formación de Instructores	Cámara de Industrias Y Comercio Ecuatoriana Alemana	Sras. Flandoli, Montenegro	2 x 8 h.	16 Horas
13/02/2009	Seminario Actualización Laboral y del IESS	Mundo Laboral	G. Montenegro	1 x 6 h.	06 Horas
11/03/2009	Reformas tributarias	SRI	Contabilidad	3 x 2 h.	06 Horas
12/03/2009	Políticas Locales de Turismo	Fundación Municipal de Turismo	Teresa Flandoli	1 x 2 h.	02 Horas
18/07/2009	Impuestos	Herrera Chang & Asociados	Sres. San Martín y Mena	2 x 8 h.	16 Horas
24/08/2009	Influenza AH1N1	Asociación Hotelera	Personal Servicio, Recepción	6 x 2 h.	12 Horas
20/08/2009	Inteligencia Emocional y Risoterapia	Fundación Manantial de Vida	Todo el personal	37 x 2 h.	74 Horas
01/09/2009	Técnicas Pastelería	Unipark Hotel	Giovanny Ramón	1 x 40 h.	40 Horas
07/09/2009	Manejo sistema Eventos	Oro Verde Gye.	Sonia Ortega	1 x 8 h.	08 Horas
18/09/2009	Legislación Laboral y Reglamento Fondos de Reserva	Mundo Laboral	G. Montenegro	1 x 6 h.	06 Horas
22/09/2009	Control Costos	Oro Verde Manta	Henry Murillo	1 x 8 h.	08 Horas
22 y 23 09-09	Régimen de Contratación Pública	ABCOS	Teresa Flandoli	1 x 16 h.	16 Horas
06/10/2009	Práctica Integral desinfección	Fumitec	Personal Limpieza, Cocina, Servicio	28 x 2 h.	56 Horas
14/10/2009	Técnicas de atención y manejo de clientes	Cámara de Turismo	Lucia Sánchez y Rafael Ramón	2 x 3h.	06 Horas
15/10/2009	Manejo de especies valoradas	Correos del Ecuador	Recepcionistas y Botones	9 x 2 h.	18 Horas
20/10/2009	Detección de billetes falsos	Banco Central del Ecuador	Cajeras, Recepción y Contabilidad	17 x 1 h.	17 Horas
03/12/2009	Reciclado de basura	EMAC	Todo el personal	23 x 1 h.	23 Horas
04/12/2009	Reciclado de basura	EMAC	Todo el personal	16 x 1 h.	16 Horas
SUMAN					346 H/h
TOTAL					657 H/h

7. CARTERA DE CLIENTES

- Al 31 de Diciembre del 2009 el total de la cartera fue de USD\$ 29.592

Desglose de Cartera Vencida

Corriente	18,275	62%
30 días	4,879	16%
60 días	5,278	16%
90 días	502	2%
120 días	8	0%
180 días	650	2%
Total Cartera	29,592.00	

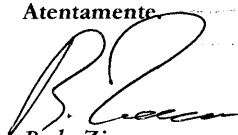
8. CONCLUSIONES

Sres. Directores debo de manifestar que el año 2009 ha sido un año irregular en cuanto se refiere a sus ventas, comenzamos un tanto bajo, sin embargo, el mercado se mejoro en los últimos meses, hasta tener cifras positivas. Nuestro plan es conseguir para este nuevo año un mejoramiento importante en la ocupación, así como también en Alimentos y Bebidas; además de un permanente control de los costos.

9. AGRADECIMIENTO

A nombre de la Administración y el mío propio un agradecimiento al Dr. Henry Eljuri presidente del directorio por su constante apoyo a la gestión, así como también al Sr. Selim Doumet, Vicepresidente y Director Delegado; a todos Uds. señores miembros del Directorio mi reconocimiento por su presencia y el constante apoyo.

Atentamente,


Beda Zimmermann
Gerente General

Marzo 11 del 2010