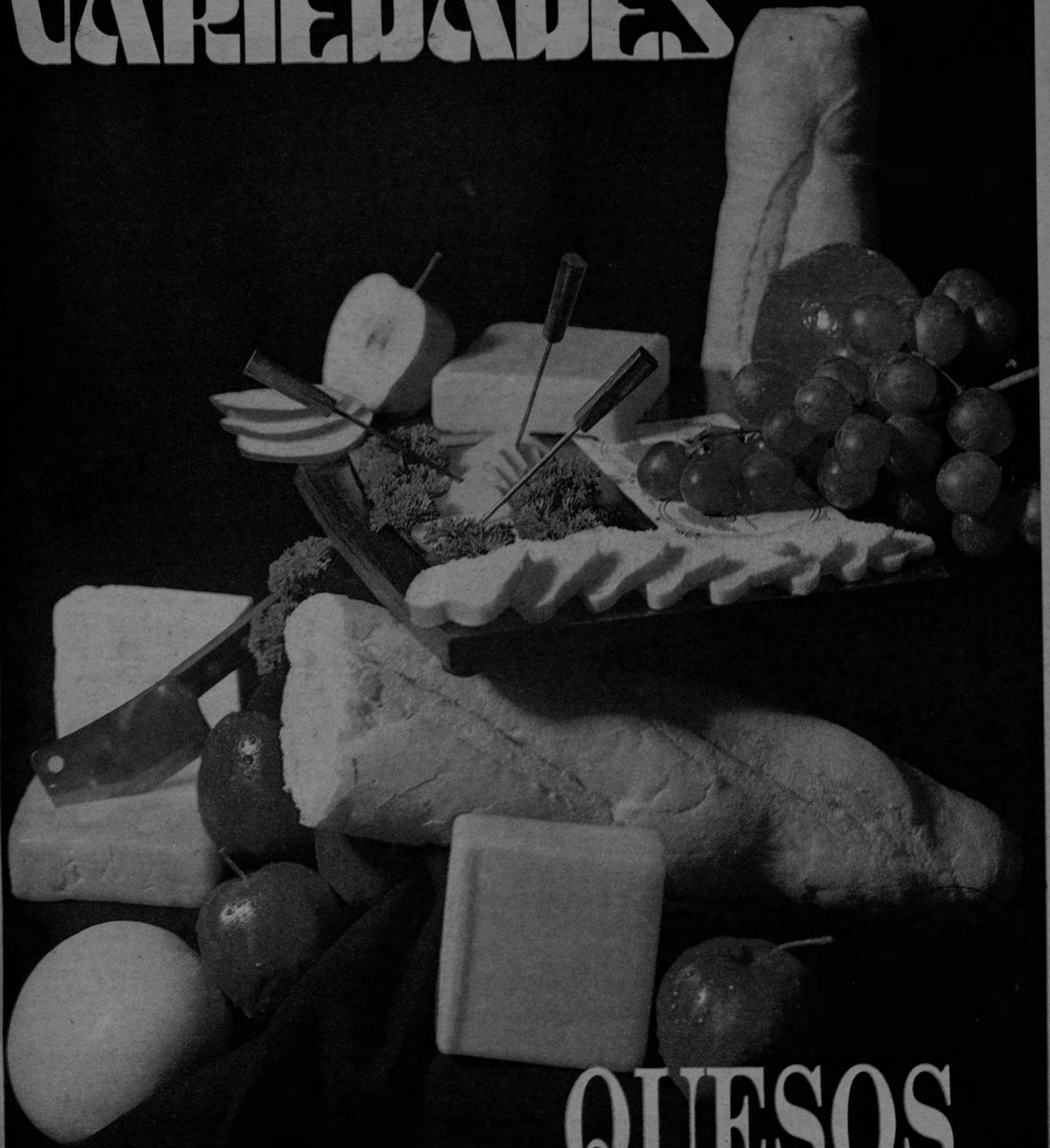


VARIEDADES



QUESOS

Para todos los gustos

**EN CARNE DE POLLO
LA CALIDAD
TIENE UN NOMBRE...**

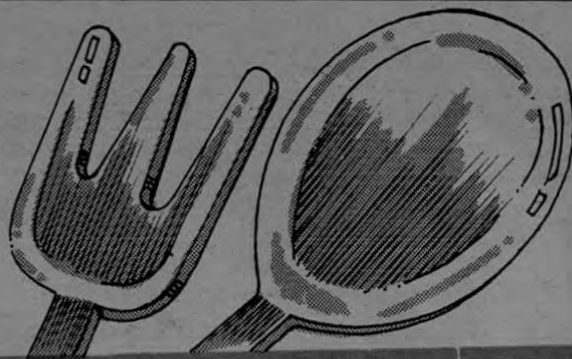


PIPASA

¡Salud y sabor para Costa Rica!

RECETAS

Exclusivas



**PROGRAMACION DEL 24 AL 28
DE SETIEMBRE**

Lunes 24:

Queque de zucchini
con salsa de fresa

Martes 25:

Timbales de arroz
con huevos a la crema

Miércoles 26:

Repris programa
de lustrre australiano

Jueves 27:

Pizza Soufflé

**CAMARONES EN
SALSA ROSADA**

- 1 kilo camarones pink cocinados y pelados
- 115 gramos mantequilla
- 1 cebolla grande picada
- 1 lata hongos tajadeados y escurridos
- sal, pimienta al gusto
- 1 cucharadita salsa inglesa
- 4 cucharadas jerez
- opcional 2 cucharadas brandy

Salsa

- 1 taza natilla
- 230 gramos queso procesado rallado
- 1 lata crema de tomate Campbell's
- pizca paprika, tabasco, jengibre

- 3 cucharadas mantequilla
- 1 taza polvo pan
- sal, pimienta al gusto

En una sartén freír cebolla y hongos en mantequilla, dejar unos segundos agregar sal, pimienta, salsa inglesa, el jerez y los camarones.

Verter a un pyrex y cubrir con la siguiente salsa:

Revolver natilla con mitad del queso rallado, derretir y agregar crema de tomate. Condimentar al gusto.

Derretir mantequilla agregar pan tostado con sal y pimienta. Esto rociarlo al centro de camarones y alrededor el resto del queso rallado.

Tapar con papel aluminio y poner al horno sólo a calentar

PASTEL DE COCO

- 1.1/2 barra mantequilla
- 1 taza azúcar
- 6 huevos
- 2 tazas maicena
- 1/2 taza harina
- 2 cucharaditas polvo hornear
- 1 cucharadita ralladura limón
- 1/4 taza ron
- 1/2 taza pasas, enharinadas
- 1 taza coco fresco rallado

Crema mantequilla con azúcar. Añadir huevos, uno a uno agregar maicena, harina, polvo hornear, ralladura de limón, ron y pasas. Mezclar bien. Verter en molde hondo rectangular grande de 30 x 15 cm, engrasado y enharinado. Hornear de 40 a 50 minutos.

Sacar, desmoldar y dejar enfriar. Cubrir con crema pastelera y rociar con el coco.

Crema pastelera

- 1 lata leche condensada
- 2 tazas agua
- 3 cucharadas maicena
- 4 yemas, ligeramente batidas
- 1 cucharadita vainilla

Mezclar leche condensada con el agua y poner a calentar. Mover constantemente hasta que suelte el primer hervor. Agregar maicena disuelta con un poco de agua. Seguir moviendo hasta que la crema tenga consistencia espesa. Apartar del calor, añadir yemas, poner nuevamente al calor sin dejar de mover y cuando suelte el primer hervor apartar del calor. Añadir vainilla, revolver y dejar enfriar muy bien.

Recetas Ganadoras

**NUMAR
Clover
y
Maravilla**

**TE AYUDAN
A COCINAR**

**CREMA DE
PLATANO VERDE**

INGREDIENTES

- 3 Plátanos verdes
- 1 Taza de sustancia de carne
- 2 CONSOME CLOVER de res
- 2 Cucharadas de MARGARINA NUMAR
- 1 Cebolla picada fina
- 1 Cucharadita de pimienta
- 1 Cucharadita de salsa inglesa
- 1 Pizca de tabasco
- 4 Onzas ACEITE CLOVER BRAND

PREPARACION

Se hacen los plátanos en ruedas y se fríen en el ACEITE CLOVER BRAND. Luego se licúan junto con la sustancia de carne y los CONSOME CLOVER disueltos en una taza de agua, la pimienta, salsa inglesa y tabasco. Aparte se fríe la cebolla en la MARGARINA NUMAR y se agrega a lo licuado. Sirva caliente.

Ma. del Carmen Suárez, Escazú

35

**GRUPO
NUMAR**

Cia Numar, S.A. - Unimar
Industria de Alimentos Local, S.A.

RECETA  **PIPASA**

PIPASA | AL HORNO CON HONGOS

(4 ó 6 personas)

Ingredientes:

- 1 Pipasa fresco
- 1 kilo de hongos frescos grandes
- 3 cucharadas de aceite
- 4 dientes de ajo picados
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

El pollo ya limpio se adoba con aceite, sal y pimienta. Se acomoda en una cacerola, se le agregan los hongos alrededor, el ajo, perejil, sal, pimienta, aceite y vino.

Hornéelo en 350º, rocíelo cada 15 minutos con agua fría hasta que el pollo esté cocido, se voltea y se sigue bañando con su propia salsa hasta que esté bien dorado.

Sírvalo acompañado de ensalada de lechuga.



Con toda confianza.

PIPASA

¡Salud y sabor, para Costa Rica!

No le diga pollo, dígame

Sírvalo a su familia

Variedades

FERIA REACTIVACION'90

D EL 24 de noviembre al 3 de diciembre de 1990, se llevará a cabo en la vieja Managua la Primera Feria Internacional de Reactivación Industrial de Nicaragua.

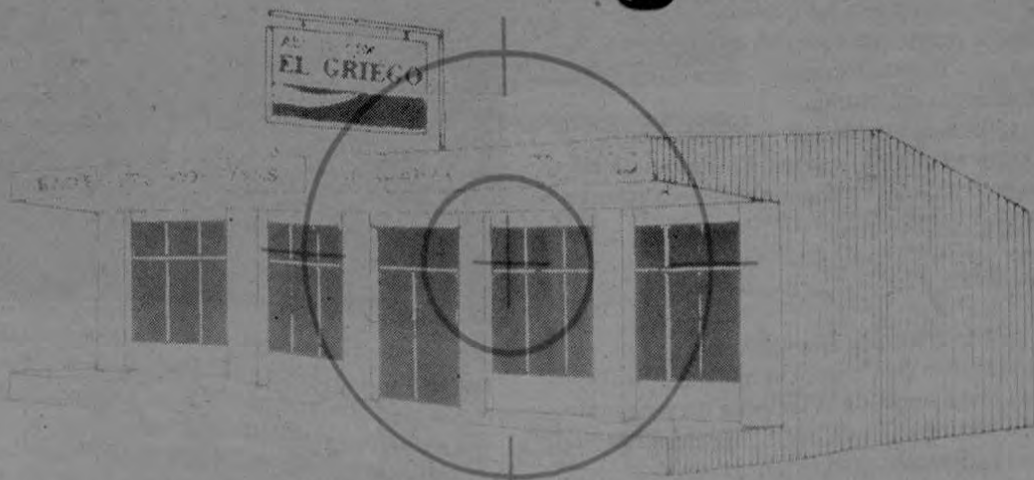
Reactivación'90 es una respuesta al gran vacío en los adelantos tecnológicos medios y distribución y venta de los productos del insumo, materia prima y promoción de marcas.

El objetivo de la feria es reactivar la industria nicaragüense, atrayendo

inversiones internacionales y así consolidar el nuevo gobierno democrático.

Manifestaron los organizadores que desean hacer de esta feria uno de los eventos industriales más grandes en Centro América, y esperan tener la participación de una gran cantidad de compañías internacionales y nacionales, teniendo como propósito que cada empresa exhiba y abra el mercado nicaragüense para sus productos.

A su negocio



lo tenemos en la mira!

¿Aún tiene tiempo para

cancelar los impuestos atrasados

Sin Multas ni intereses

Contamos con una lista muy detallada de contribuyentes morosos. No arriesgue su negocio. Esta es su oportunidad para ponerse al día...aprovéchela. Cancele hoy sus impuestos atrasados y evite severas sanciones.

Por usted, por su empresa, por Costa Rica...

¡Ponerse al día le conviene!



Sea responsable. Evite el cierre del negocio, cobro judicial o embargo.

EL TIGRE TONY

Visitó el Hospital Nacional de Niños



E L día 7 de setiembre se alegró el rostro de los niños que se encuentran internados en el Hospital Nacional de Niños, con la llegada del Tigre Tony, personaje de Zucaritas Kellog's

El Tigre Tony está de visita en nuestro país, con el fin de recorrer varias instituciones relacionadas con la salud de los niños y algunos Supermercados.

Con la llegada de este personaje de Zucaritas Kellog's, muchos niños compartieron un rato agradable. Además de darles alegría, les obsequió a todos los niños internados en este hospital, una camiseta con su figura estampada y un paquetito de Zucaritas Kellog's, así lo expresó don Alvaro Darlon, Gerente de Ventas de la Compañía Kellog's de Centroamérica.

Entre las visitas que realizará el Tigre Tony, se encuentra La Casa de Rehabilitación de Santa Ana, con el objetivo de que estos niños puedan compartir de la compañía de este personaje.

"Estas visitas se llevan a cabo gracias a Kellog's Centroamericana y a Distribuidora Pedro Oller, empresa que importa estos productos en el mercado costarricense, agregó don Alvaro Darlon.

Noticia de belleza



Maquillaje de los ojos

Existen tres razones básicas por las que una mujer maquilla sus ojos:

- 1- Para combinar con su traje y accesorios.
- 2- Para estar a la moda.
- 3- Para realzar y dar mayor expresión a sus ojos.

El secreto del éxito de un maquillaje de ojos consiste en seleccionar los colores con el mismo cuidado con que se seleccionan los otros tonos que complementan el maquillaje. El arte de saber contrastar los colores del vestido y los accesorios nos permiten una gran variedad de posibilidades para crear un maquillaje de matices.

De hecho, unos ojos bien maquillados, con una buena mezcla de colores bien difundida, le dará a sus ojos vida, destello y los hará verse más expresivos. No olvide que para maquillar sus ojos, también puede usar el sistema "Contouring" (Maquillaje correctivo) de MAX FACTOR, pues al tomar en cuenta la forma de los ojos para aplicar las tonalidades, logrará que éstos se vean más grandes, almendrados o más profundos.

Para lograr un perfecto equilibrio en la aplicación del maquillaje de los ojos, debe seguir el siguiente orden:

- 1- Aplique sombra base o pastel primero en todo el párpado, terminando luego con la oscura que puede ser en unas dos tonalidades que se aplicarán de acuerdo con la forma del ojo. MAX FACTOR le ofrece, en su extensa gama de colores, lo que necesita para realizarlo.
- 2- Ahora aplique el delineador líquido MAX FACTOR, que puede ser negro o azul. Este debe aplicarse fino y junto a las pestañas superiores e inferiores; también para este paso puede utilizar el nuevo lápiz delineador de la línea Maxi de MAX FACTOR.
- 3- Las pestañas bien maquilladas dan realce a sus ojos, dulcifican la mirada y restan años a su aspecto; use para este paso la nueva Legendary a prueba de agua, también de MAX FACTOR.
- 4- Las cejas se trazan de último para que éstas sean el marco perfecto no sólo de los ojos sino que ayudarán a dar equilibrio a las demás facciones. Maquíllelas sólo si es necesario y con trazos cortos, simulando el vello. No olvide que se usan muy naturales y del color del cabello o un tono más claro. En el próximo artículo les daré indicaciones para la forma de maquillar las diferentes formas de los ojos.

Jeannette Durán
Promotora de MAX FACTOR

QUESO

PARA TODOS LOS GUSTOS

S I lleva mucho tiempo sirviendo a la familia las mismas variedades comunes de queso blanco o amarillo, ya es hora de pensar en explorar un poco más ese delicioso mundo de sabor que nos ofrece la industria quesera internacional.

Y, aparte ya de los menús familiares, el queso en sus más distintas variedades es algo a considerar para las ocasiones en que se tienen invitados, ya se trate de una cena formal o de una pequeña reunión íntima.

A la ventaja de ofrecernos innumerables variedades, el queso une su asombrosa capacidad para ser aprovechado en infinidad de tentadoras recetas culinarias, ya sea en platos calientes, entremeses fríos, postres, desayunos y meriendas.

Tampoco hay por qué limitarse a los quesos hechos de leche de vaca. El queso de cabra, por ejemplo, es delicioso y está considerado como un alimento exquisito en los restaurantes más sofisticados del mundo.

La leche de otros animales también se aprovecha como materia prima para hacer excelentes quesos. En Finlandia es muy popular el queso de reno, en el cercano Oriente se saborea el queso de camello.

TRADICION DEL QUESO

La tradición nos cuenta cómo fue descubierto el queso. Sucedió millares de años antes de Cristo. Un mercader árabe, antes de emprender un largo viaje, llenó de leche un recipiente hecho con paredes del estómago de una oveja. Alguna extraña reacción química, desencadenada por el intenso calor del desierto, tuvo lugar mientras el hombre viajaba. La leche, sin mayor intervención humana, se había convertido en un queso espeso recubierto por una delgada capa de suero.

Muy pronto los antiguos comenzaron a aprender más y más sobre las técnicas de fabricación de queso y, con los siglos, hemos llegado a contar con una refinada industria quesera.

Los actuales tipos de queso se diferencian mucho entre sí por las diversas proporciones de grasa que contienen, así como por las enzimas y bacterias de que se vale la industria en los procesos de secar y añejar el producto. La lista que sigue, sólo enumera y describe las variedades de queso preferidas por los gastrónomos:

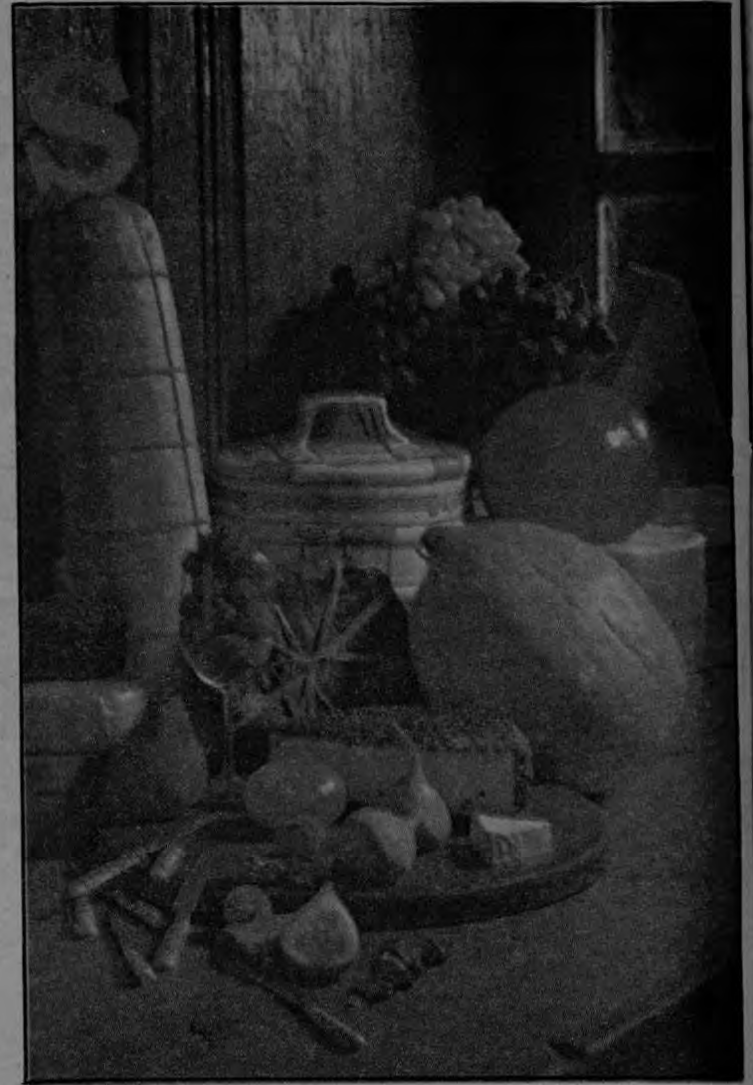
Queso Bel Paese: es sin dudas uno de los más populares entre los italianos. Suave, hecho de leche de vaca, tiene un interior cremoso ligeramente amarillento. La corteza exterior, que oscila entre un gris y un castaño muy tenue, generalmente está protegida por una capa amarilla de cera. Su sabor no es de los más fuertes ni de los más moderados. Resulta ideal para servir con galletas y emparedados o como postre.

Camembert: suave y cremoso, su corteza también es comestible. Su sabor es intermedio entre suave y pungente. Puede servirlo con galletas, aunque muchas personas lo prefieren como postre o acompañado de frutas.

Gorgonzola: se califica como semi suave. Pertenece a la familia de los quesos azules italianos. Su interior es de un color blanco cremoso y aparece surcado por finas venas verdiazules. Tiene infinidad de usos. Puede presentarlo a sus comensales como postre, servirlo en meriendas, u optar por presentarlo como aperitivo al servir los cocteles antes del almuerzo o cena. Se presta, además, para emparedados y ensaladas.

Mozzarella: su nombre enseguida lo identifica como italiano. Su consistencia suave y esponjosa, casi elástica, hace de éste el queso ideal para las pizzas. Su sabor delicado "combina" bien con casi todos los platos a base de pastas.

Roquefort: es uno de los máximos orgullos de Francia. De leche de oveja, los franceses lo añejan en cuevas. Muy suave, tiene un sabor ligeramente picante. Se emplea como postre y



también para preparar aderezos de ensaladas. Consejo: los tallos de apio rellenos con queso Roquefort son uno de los platos principales en los menús de restaurantes especializados en cocina francesa e internacional.

Muenster: delicioso queso alemán, avalado por una larga tradición de prestigio. Generalmente se vende cortado en forma de pequeñas cuñas o bloques. Se incluye entre los semi suaves. Aprovechélo en infinidad de platos calientes que requieran queso. También para emparedados.

Gruyere: es y ha sido siempre uno de los favoritos en América Latina. Lleva el nombre de la pequeña aldea suiza donde se originó. De color amarillo pálido, tiene un sabor ligeramente dulce y almendrado. Se derrite con facilidad, por lo que es ideal para preparar platos calientes, aunque también goza de aceptación general como postre.

Mysost: es un queso noruego. Se hace del suero de la leche de vaca y constituye una selección ideal para postres y meriendas. Muchas personas lo prefieren servido sobre pan moreno integral. De consistencia firme, su sabor es algo dulce.

Edam: muchos expertos, de exigente paladar, lo consideran el decano de los justamente afamados quesos holandeses. Está recubierto por una corteza de intenso color rojo. Aunque duro, no lo es tanto como el queso Cheddar. Su sabor suavemente almendrado lo hace muy apropiado para servir con galletas, en emparedados o con entremeses surtidos.

Gouda: También holandés, es muy similar al Edam y tiene los mismos usos, pero es más rico en grasa. Por ello se recomienda comerlo con moderación a los que tratan de conservar la silueta.

Colby: Se le considera como uno de los mejores quesos norteamericanos. Es de consistencia firme y suave sabor. Resulta delicioso con emparedados y tal vez sea la mejor selección para las hamburguesas con complemento de queso.

Parmesano: Es la variedad italiana clásica entre los quesos duros. Los menos añejos son más suaves y deben servirse en rebanadas finas. Son de sabor fuerte. El queso parmesano debe preferirse para pastas, sopas y platos a base de vegetales.

Quesos españoles: se encuentran en infinidad de variedades, desde el suave y cremoso queso de los Padres Trapenses —ideal para acompañar dulces en almíbar— hasta la variedad dura del queso Manchego Blanco, muy propio para almuerzos y postres sólidos.

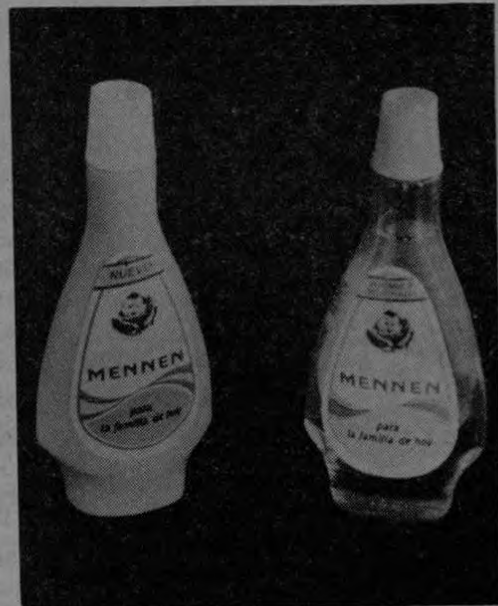
AGRADECIMIENTO: A LA COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE DOS PINOS POR LA COLABORACIÓN PRESTADA PARA LA ELABORACIÓN DE LA PORTADA

Suplemento
Variedades

EDITORIA: SILVIA CHAVARRÍA
FOTO PORTADA: WALTER ALFARO
DIAGRAMACIÓN: JOSÉ LUIS COJAL

PUBLICIDAD: RICARDO MORA
SUBGERENTE DE PUBLICIDAD:
JORGE ARTURO SÁENZ

SALIO AL MERCADO PAREJITA DE CHAMPU Y ACONDICIONADOR MENNEN



El champú y el acondicionador MENNEN para toda la familia vienen ahora en una cómoda "parejita", para que los miembros de la casa puedan utilizarlos con comodidad, por su tamaño especial de 30 ml.

Esta nueva presentación da la oportunidad de transportar el champú y el acondicionador cuando se va de viaje, por lo cómodo de su tamaño que no ocupa mucho espacio.

La "parejita" de champú y acondicionador MENNEN puede adquirirse en los establecimientos comerciales de todo el país, MAYRA PORRAS. EDILEX. TEL. 53-55-18.

MCW MINISTERIO DE CULTURA, JUVENTUD Y DEPORTES.



Teatro Melico Salazar



Compañía Nacional de Danza

P R E S E N T A N



Reestreno con nuevo vestuario escenografía y musicalización.

Presentaciones:

8:00 p.m.		
Miércoles 19	1 piso	c500
Jueves 20	2 piso	c400
Viernes 21	3 piso	c300
Sábado 22	Galería	c150
Domingo 23 de Setiembre		



Teatro Melico Salazar



Primera Feria Internacional de REACTIVACION '90

Venga y participe en la PRIMERA FERIA INTERNACIONAL DE REACTIVACION INDUSTRIAL a celebrarse en Nicaragua del 24 de noviembre al 3 de diciembre de 1990. Exhiba sus productos en el que será uno de los eventos industriales más grandes de Centroamérica.

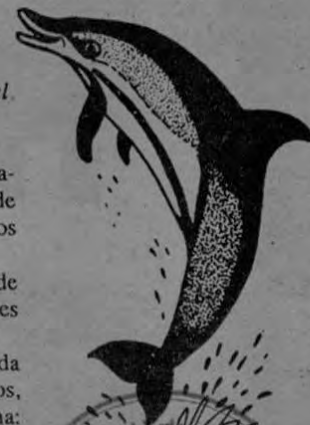
Venga y participe junto a gran cantidad de compañías nacionales e internacionales. Asista y coloque sus productos en el mercado industrial nicaraguense.

Para mayor información comuníquese con la empresa VAN & LOIS S.A. de Costa Rica a los teléfonos 55-4447 y 23-1909, Fax 55-4447 Apdo. postal 172-1005 Bº México, San José, Costa Rica.

urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente

ESTAMOS CONTANDO CON SUS BUENOS INSTINTOS...

"... Si se necesita matar 100.000 delfines o más para pescar el atún, así debe ser..."



Así están hablando algunos políticos que promueven regulaciones que **no** controlen de manera real la muerte de miles de delfines que son ahogados frente a nuestra costa por barcos extranjeros durante la pesca de atún aleta amarilla. Recientes informes científicos sitúan en medio millón el total de delfines masacrados al año en todo el mundo mediante diferentes métodos e intereses... y somos cómplices de todo esto... El Gobierno de Costa Rica está tratando pero ya no queda tiempo... No espere más, se ahoga/muere uno cada 30 segundos, mucho menos de lo que usted necesitará para llenar esta forma:

Sr.
Rafael Angel Calderón Fournier
Presidente de la República
Casa Presidencial, Zapote
C.R.

Le ruego a usted destacar observadores nuestros en todos los barcos atuneros de bandera extranjera para evitar la matanza innecesaria de cualquier especie de delfin en aguas costarricenses.

NOMBRE

DIRECCION

FECHA



(El objetivo de la Sociedad Mundial para la Protección Animal —WSPA— es promover medios efectivos para la protección de los animales, evitar la crueldad para con éstos, y aliviarles el sufrimiento)



WSPA

Sociedad Mundial para la Protección Animal
APDO. 516-3000
C.R.

urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente

urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente urgente

El estilo que usted escoja depende mucho del tipo de facciones que tenga, lo que está más en boga son los Ray Ban, clásicos, con lentes polarizados, Diva y Tortuga.



ESTILOS DE ANTEOJOS

Los lentes para sol son uno de los accesorios más buscados, ya que brindan gran comodidad, elegancia y protegen sus ojos de los rayos solares.

En el mercado existe, una diversidad de marcas, estilos y colores como Rochas, Ray Ban, Dunhill, Carrera, Safilo, Optisa y Cristian Dior.

El estilo que usted escoja depende mucho del tipo de facciones que tenga y el gusto de la persona. En cuanto a lentes se refiere, lo que está más en boga son los Ray Ban, clásicos, lentes polarizados, Diva y Tortuga. Además también encontramos los lentes de plástico en colores gris, ámbar y negros.

¿Cómo escoger los lentes más apropiados?

Si adquirimos lentes oscuros que oscurezcan demasiado, es decir, que dificulten mucho el paso de los rayos visibles, la pupila tendrá que dilatarse forzosamente para poder lograr una visión adecuada.

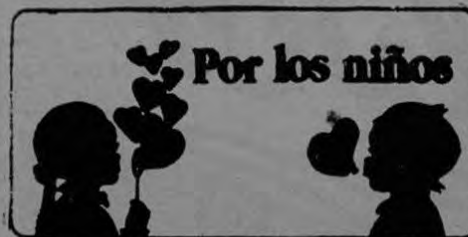
Los lentes corrientes (de plástico o de un mal vidrio) sólo oscurecen, pero no filtran los rayos invisibles. Es decir, también dificultan la visión, forzando los ojos a un trabajo excesivo, pero no tienen los rayos más irritantes y peligrosos. Además; esos espejuelos suelen no tener una oscuridad pareja en ambos lentes, y podrán propiciar que un ojo trabajara más que otro, causa de desequilibrio en la visión.

Los lentes de cristal de buena calidad sí detienen el paso de los rayos invisibles. Y ésta es una de las razones poderosas por las que no hay que escatimar gastos al escoger los lentes oscuros.

Armaduras y colores recomendables

La armadura debe ser cómoda, no demasiado pesada. Debe ajustarse al puente de la nariz, de modo que no descansa sobre el comienzo de las mejillas, dejando feas marcas. El espacio entre los lentes y el ojo debe ser amplio, como para no estorbar la visión.

En cuanto a los colores recomendables para los lentes, es el verde el que mejor absorbe la luz. Debe evitarse llevar lentes azules, a menos que por razón especial se los recomiende el oculista.



Te quiero mucho, pero...

LA semana pasada hablábamos sobre la importancia de dar y recibir afecto. Comentábamos que se trata de una necesidad básica en toda persona, pero que algunos de nosotros tenemos dificultades para ser demostrativos. ¿Por qué sucede esto? Hay muchas causas, entre las cuales están el propio temperamento y la forma en que cada familia se comporta en sus relaciones interpersonales. Algunos esposos reservan sus manifestaciones de afecto para la intimidad, y no dejan que sus hijos vean ningún gesto cariñoso entre ellos. Les da pena, se sienten inhibidos. Los niños entonces, también captan el concepto de que el afecto "no se puede", o "no se debe" demostrar. Estos modelos contribuirán a formar sus propias actitudes hacia la manera de relacionarse con su propia pareja cuando llegue el momento.

También es muy importante que el niño reciba todo el afecto de sus padres desde el momento en que nace. No basta con que el niño esté limpio y alimentado. Decirle palabras cariñosas, acunarle, mecerle, cantarle, también son cosas necesarias al niño. No importa que aún no haya adquirido el lenguaje hablado, pues desde antes de nacer ya capta el lenguaje del cuerpo. Estas manifestaciones que los

padres dan a sus hijos en la primera infancia, son casi instintivas. La naturaleza dicta a los padres un deseo grande de proteger y querer a sus pequeños. A medida que el bebé crece y empieza a ser independiente en algunas cosas, siempre necesita la protección y la ayuda de sus padres. Toda la crianza de un niño será más fácil, si los padres van sembrando cada día en ellos la seguridad de un afecto incondicional. Habrá muchos momentos en que los padres tendrán que decir "no", e incluso tendrán que disciplinar a sus hijos. Todo eso es parte de la responsabilidad de ser padres. Pero los niños que se saben queridos son más dóciles y obedientes que los que no lo saben. Por todas estas razones es muy importante manifestar claramente nuestro cariño. Hay que decir una y otra vez: "te quiero", "cómo me gusta lo que hiciste, qué bien está", "sos muy importante para mí, por eso quiero corregirte, quiero que lo hagas mejor la próxima vez", "no me gusta lo que hiciste, pero te ayudaré a hacerlo bien".

Aunque las palabras no son lo único importante en una relación, no debemos descartarlas. Junto a las miradas, las caricias y los cuidados, las palabras constituyen un gran recurso de comunicación y entendimiento. Nos ayudan a decir en forma clara lo que sentimos y pensamos. Cuando aprendemos a usarlas adecuadamente, también nos son muy útiles para resolver conflictos mediante el diálogo.

VENGA HOY

La Cantina

HORA ESPECIAL

de 6 a 9 p.m.



¡DISFRUTE NUESTRO ESTILO!

SOLEDAD

A los niños de hoy ya no les queda mucho tiempo para jugar escondido, quedó, o para escuchar cuentos enternecedores de labios de sus padres o abuelos ni, menos aún, ayudar en las tareas de la casa al son de viejas canciones tradicionales.

LA tendencia actual es que los niños pasen horas frente a la televisión o intentando manejar sofisticados muñecos y aparatos diversos que pueden provocar una deshumanización de la infancia.

Por algo, a esta era se le llama "de la informática", o "de la comunicación" o de la "tecnología". Muchos consideran beneficioso el avance tecnológico a cualquier precio, pero hay muy pocos que advierten el grave peligro que este ambiente supone para la educación de las nuevas generaciones.

Sin embargo, este proceso se puede revertir con una buena selección de los programas que ven los niños, en la que una

Apoyo a la educación

Variedades

situación que puede ser negativa para la educación, pueda llegar a ser positiva.

Muchos de los métodos educativos que se han desarrollado, convienen en que el proceso audiovisual es muy importante en la educación. Por ello, se puede mejorar la educación utilizando con ingenio la pequeña pantalla.

Se puede suplir la falta de valores humanos, a través de un sistema que sea divertido y que atraiga a los niños y, por qué no, que los forme.

¿Qué buscar en los videos?

Aquí le proporcionamos una guía a los padres de familia de los contenidos más adecuados para los videos que ven sus hijos.

- Facetas de la vida de una familia;
- Modos de convivencia social;
- Promoción de una cultura humanística;
- Imaginación como alternativa a una sociedad de consumo;
- Desarrollo de los valores éticos;
- Historias que proyecten el mundo mágico de la infancia, que tengan sentido del humor, entre música, baile, ritmo y canciones, que orienten a los niños.

LA MAYOR SOLUCION CON EL MEJOR EQUIPO DE COCINA



COCINA INDUSTRIAL



PLANTILLA A GAS



FREIDORES



PLANCHA DE FREIR

SERVIGAS
Sala de Ventas 27-58-77
Frente a Depósito Bº Luján
Fábrica Tel. 26-10-53 Fax: 27-12-90
Del Pipiolo 100 m sur, 150 m oeste

CONTAMOS CON LA MAS AMPLIA VARIEDAD DE COCINAS TOTALMENTE TERMINADAS, ADEMAS LE FABRICAMOS CUALQUIER EQUIPO A LA MEDIDA, EN ACERO INOXIDABLE.

5 AÑOS DE GARANTIA ES MUCHA CALIDAD...

SERVIGAS SERVIGAS SERVIGAS SERVIGAS
27-58-77 26-10-53 27-58-77 26-10-53

La tranquilidad de vivir en paz la puede obtener en

Residencial Vistas del Valle



- ◆ En Purrál de Guadalupe de la iglesia 800 metros al este
- ◆ Residencial privado
- ◆ Rodeado de todos los servicios
- ◆ Buen vecindario
- ◆ Casas de excelentes acabados
- ◆ Cómodo financiamiento

su casa
DESARROLLOS DE VIVIENDA S.A.
TELEFONOS: 27-01-08 / 27-48-55

ENSERES PARA LA COCINA

Hacerse de un buen equipo de cocina en lo que a ollas y cazuelas se refiere, le pueden aliviar el trabajo y darle un toque de alegría a la decoración.

ACTUALMENTE la tecnología ha propiciado una serie de enseres y utensilios de cocina que son una maravilla.

TEFLON: Se limpian con un jabón suave. No se restriegan. Aunque la química moderna está haciendo el teflón más resistente cada día, nunca lo limpie con objetos ásperos. Además, ello no es necesario, pues los alimentos y la grasa no se pegan al teflón. Puede usarse con toda confianza, ya que este material no ofrece riesgo de alterar los alimentos. Su tendencia a descolorarse disminuye si se cocina a fuego medio.

TUFRAM: Es una combinación de aluminio con cerámica y teflón, es más resistente y sí puede restregarse con una esponja metálica.



ACERO INOXIDABLE: Su cuidado es sencillísimo, basta con utilizar cualquier limpiador corriente. Los mejores utensilios con los que combina el acero inoxidable es con una aleación de cobre, aluminio y/o acero laminado.

PORCELANA ESMALTADA: Es hierro fundido o aluminio, combinan el colorido claro con la resistencia y la capacidad de retener el calor. Son algo pesados y calientan con lentitud. Sin embargo, es una felicidad cocinar con ellos. Los de asas removibles pueden ponerse en el horno.

ALUMINIO: Son muy apreciados en la cocina. Son ideales como cacerolas, evítelos de peso muy ligero, pues se deforman muy fácilmente. Sáqueles brillo de vez en cuando. No ponga líquidos ácidos en contenidos de aluminio.

DURANEL: Estos utensilios llevan acero en el interior, para facilitar la limpieza y aluminio por fuera, para que los alimentos se cocinen más rápido.

Algunos vienen en atractivos colores dorados y bronceados.



Cuestión de piel!



El cuidado que tu piel necesita.

BDF ●●●●●

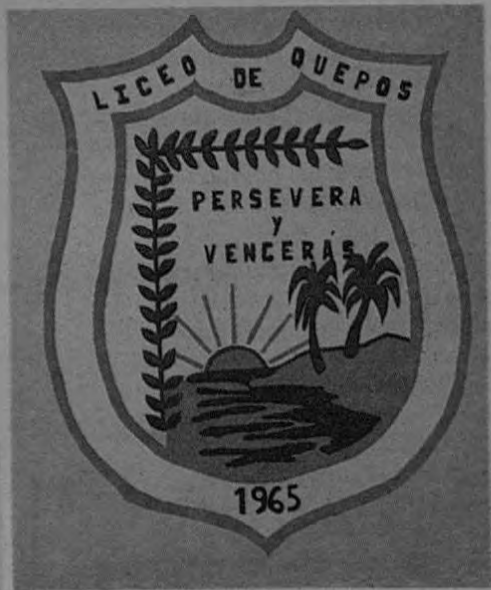
Ideas para la vida.

25

Aniversario



LICEO DE QUEPOS



SUPLEMENTO ESPECIAL DE **La República**

1965—1990





QUEPOS

UN PUEBLO QUE PROGRESA

La comunidad de Quepos, ha demostrado hoy, al celebrar el veinticinco aniversario del Liceo de Quepos, con orgullo, que un pueblo crece y se desarrolla cuando sus ciudadanos así se lo proponen.

SIENDO Quepos un cantón de tierras pródigas en fertilidad, establece en 1938, un puerto como consecuencia del contrato Cortés-Chittenden. A partir de este momento el pueblo quepeño se ha preocupado por el progreso de su Cantón, y al respecto, se podrían citar muchos ejemplos, pero el más importante, es la fundación del Liceo de Quepos que celebra su 25 aniversario lleno de nuevas expectativas.

La fundación del colegio era una prioridad social muy importante

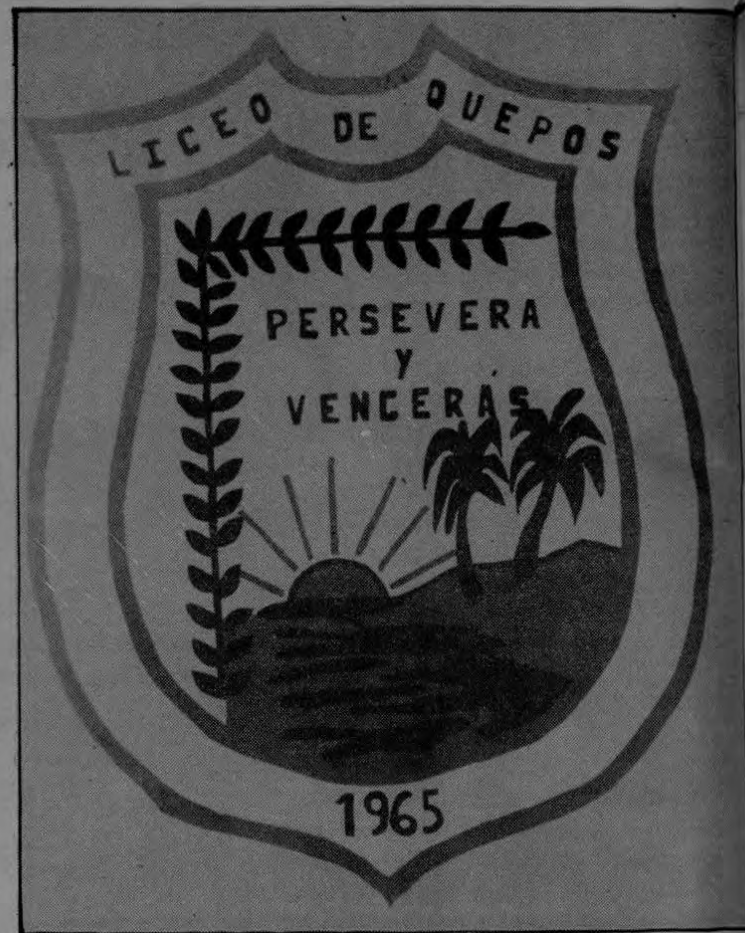
porque la mayoría de jóvenes no contaban con medios para seguir sus estudios fuera de Quepos.

La primera inquietud por fundar un colegio en Quepos se remonta en 1956 y fue el seno de la Junta Pro-

gresista donde se origina y en primera instancia dirigen una carta al Ministro de Educación Uladislao Gámez, donde le explican con claridad la situación real de la educación de la juventud de Quepos, pero nunca hubo respuesta de esa carta.

El presidente de la Junta Progresista señor Rubén Sáenz Molina recoge firmas para elaborar un escrito y reavivar el asunto del colegio, en 1958.

Una nueva frustración, más el empeño no cesaba y de nuevo se reaviva el asunto para 1963, en esta ocasión con mayor fuerza, el movimiento lo integraron educadores del lugar, vecinos y la misma Municipalidad.



Escudo del Liceo de Quepos. (W. Alfaro)

Don Jesús Díaz, maestro de sexto grado de la Escuela Oficial de Quepos, fue quien expuso a la Municipalidad, donde se estima la necesidad de crear un centro educativo, en vista del gran número de alumnos que todos los años reciben su certificado de conclusión de estudios primarios y que por razones económicas, no pueden seguir estudiando, quedando sus anhelos frustrados.

Todos estos intentos para fundar el Liceo de Quepos, nunca fueron contestados por los organismos del gobierno, hasta el año 1965 que el Ministro de Educación Lic. Ismael Antonio Vargas emitió un decreto por el cual se fundaba el colegio de Quepos como una institución de enseñanza media en rama académica y ya para febrero de ese año, se nombró el primer director Prof. Román Fuentes R. (Fallecido) y el resto de los profesores que serían los pioneros en lo que hoy es el Liceo de Quepos.

Para el 12 de octubre de 1972, el entonces Presidente de la República, José Figueres, entregó la primera etapa del nuevo edificio del Liceo de Quepos, ubicado en las afueras de la ciudad y donde se construyó una nueva etapa de esta institución, que celebra con orgullo su veinticinco aniversario de servir a la Comunidad, brindándole a los jóvenes una opción más para el logro de sus objetivos.

El Liceo de Quepos, además de cumplir sus 25 años, le abrió las puertas a esta zona para que se crearan otros colegios. Actualmente existen colegios en Parrita, en Mata-palo y además el nocturno de Quepos.

Edificio de la
Municipalidad
de Quepos.
(W. Alfaro)



25 ANIVERSARIO
DEL LICEO DE
QUEPOS

Textos:
Helen Castro

Publicidad:
Arturo Chaves

Coordinador:
Jorge Arturo Sáenz
Sub-Gerente de Publicidad

Teléfono 23-02-66

Impreso en el Departamento de Producción de la Editorial La Razón S.A.
Periódico La República



25 ANIVERSARIO DEL LICEO DE QUEPOS

Himno del Liceo de Quepos

Letra: Aristides Fuentes
Música: Enrique Benavides

Con todo entusiasmo debemos cantar nuestra ansia de ciencia de luz y saber y en notas vibrantes vamos a expresar que solo el estudio hará vencer.

La Meta es hermosa. Luz y pulimento radiante el camino de luz y de amor plétórica el alma de dulce y contento vamos a la cumbre sin ningún temor

Que siempre nos una el afán de servir dándonos al mundo con fe y devoción que solo así vale la pena vivir sirviendo con alma, vida y corazón.



Pabellón que se dirige a la soda del Liceo. (W. Alfaro)

PROGRAMA 25 ANIVERSARIO LICEO DE QUEPOS

Lunes 24 de setiembre

- 8 a.m. ACTO DE APERTURA
 - a. Recibimiento egresados
 - b. Recibimiento invitados especiales
 - c. Canto Himno Nacional
 - d. Santa Misa
 - e. Palabras director Liceo, señor Albin Jiménez López
 - f. Palabras egresado
- 10 a.m. Triangular fútbol salón (Parrita - Quepos - Matapalo)
- 7 p.m. Presentación Danza Universitaria (U.C.R.)

Martes 25

- 8 a.m. Campeonato fútbol intercolegial
- 7 p.m. Actividad teatral (egresados)

Miércoles 26

- 8 a.m. Competencias deportivas
- 3 p.m. Competencia de Triatlón

Jueves 27

- 8 a.m. Concurso de teatro a nivel escolar
- 7 p.m. Presentación grupo música Andina

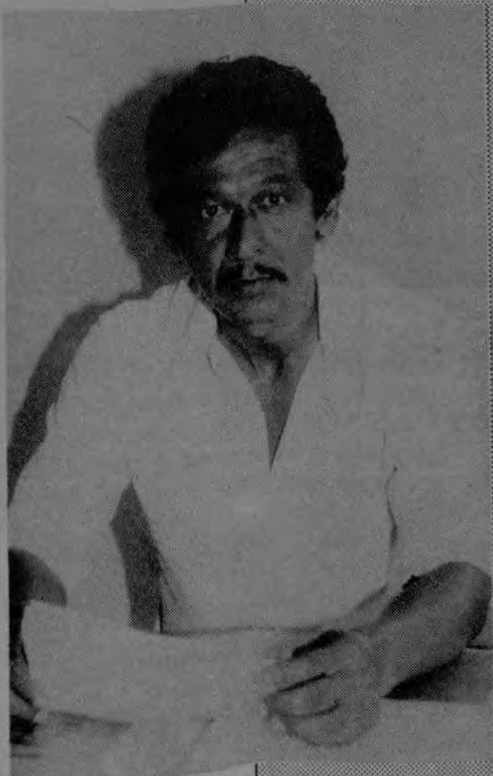
Viernes 28

- 8 a.m. Festival Deportivo Femenino (Quepos - Parrita - Matapalo)
- 3 p.m. Partido fútbol salón Selección Egresados Vs. Liceo de Quepos.
- 5 p.m. Partido basquetbol, Selección egresados Vs. Hotel La Mariposa
- 7 p.m. Presentación Grupo Artístico de la UNED.

Sábado 29

- 8 a.m. Inicio acto de clausura
- 8 p.m. Baile Arco Iris Discoteque

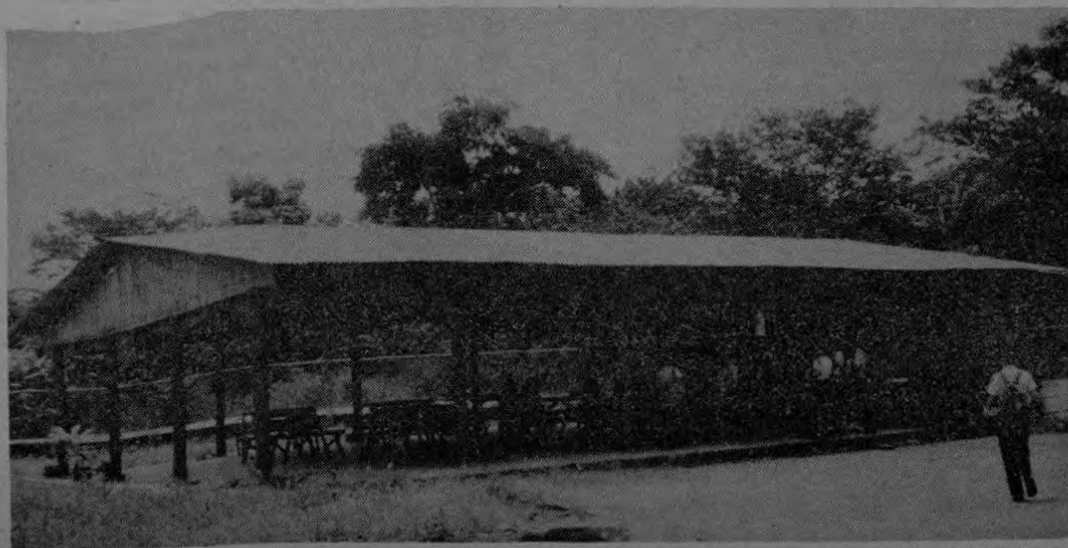
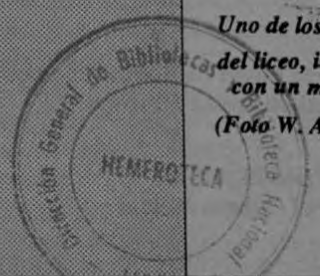
COMITE ORGANIZADOR



Asistente de Dirección, Luis Fernando Contreras Durán. (Foto W. Alfaro)



Uno de los pasillos del liceo, ilustrado con un mural. (Foto W. Alfaro)



Soda del Liceo de Quepos, o centro de reunión de los alumnos, como le llaman algunos. (Foto W. Alfaro)



Aula de Artes Plásticas, donde los alumnos desarrollan su creatividad. (Foto W. Alfaro)



PERSONAL DOCENTE DEL LICEO DE QUEPOS

Director: Albin Jiménez López
Asistente de Dirección: Luis Fernando Contreras Durán

DEPARTAMENTO DE ESPAÑOL:

Patricia Cubero Hernández
Ana Jovita Hidalgo Gómez
Carlos Pacheco Solórzano
Rafael Angel Sánchez Mesén

DEPARTAMENTO DE MATEMATICA:

Marco Aurelio Esquivel Mora
Elmer Ramírez Chávez
Gustavo Jaimes Dávila

ESTUDIOS SOCIALES:

Juan Miguel Castillo Solórzano
Ivette Herrera Madrigal
Solmar Largaespada Morales
Lucía Mena Bosques

CIENCIAS:

Julia González Sancho
Eunice Borloz Osorio
Aurora Cortés Arias
Betsaida Nouva Hidalgo

INGLES:

Julio Enrique Aguillar Zumbado
Lidia Leytón Sánchez

FRANCES:

María Elena Gutiérrez Campos
Domitila López Fonseca

ARTES PLASTICAS:

Mabel Cubero Molina

INDUSTRIALES:

Ronald Chaves Rodríguez

VIDA EN FAMILIA:

Isabel Jiménez Calderón

EDUC. RELIGIOSA:

Héctor Herrera Loática

MUSICA:

Guíselle Herrera Jara
Merlín Morales Castro

EDUC. FISICA:

Jorge Velázquez Cubero
Miguel Araya Alcázar

DEPARTAMENTO DE ORIENTACION:

Damaris Delgado Esquivel
Eunice Rodríguez Morales



Cuerpo Docente del Liceo de Quepos. (Foto. W. Alfaro)

CRONOLOGÍA DE LA HISTORIA DEL LICEO DE QUEPOS

- | | |
|--|---|
| <p>1953-1954 Primer Intento para crear un Colegio de Quepos, realizado por el Sr. Malaquías Jiménez Solano ante Uladislao Gámez Solano, Ministro de Educación. Negativa.</p> <p>27 Oct. 1956 Se envía carta a U. Gámez Solano. M. de Educación. Negativa.</p> <p>01 Oct. 1958 Carta a Sra. Estela Quesada, M. de Educación, enviada por la Junta Progresista de Quepos. Integrada por los Sres. Rubén Sáenz Molina, William Mesteyers, Alfonso Rodríguez M. Se realizaron censos de posible población estudiantil en Quepos, Parrita, Savegre, pero fue denegada posibilidad de Colegio para Quepos.</p> <p>23 Oct. 1958 Se envía carta a don Marcial Aguiluz y Carlos M. Brenes Méndez, diputados de la zona con copia a Estela Quesada M. de Educ. explicando acerca personal, CBCR, etc. Negativa.</p> <p>25 Nov. 1958 Se envía carta a doña Estela Quesada M. de Educ. suscrita por don José Ma. Chaverri solicitando nuevamente apertura Colegio para Quepos. Negativa.</p> <p>1963 Se crea por acuerdo municipal de Aguirre, el Comité Pro Colegio Quepos. Integrado por Jesús Díaz Bermúdez Pte., Fray Matías Cambronoer Secret. Héctor Madrigal Navarro, Tesorero. Vocales: Rigoberto Soto Blanco, Alfonso Chavarría Borge, Alvaro Lobo, Ronulfo Espinoza E., Hermes Campos Durán.</p> | <p>20 Oct. 1963 Se conversa con los Sres. Malaquías Jiménez Solano y Octavio Ramírez Garita, diputados de zona para que intervengan en la gestión que este comité se propuso llevar a cabo ante el Sr. Ismael Antonio Vargas Bonilla M. de Educ.</p> <p>12 Nov. 1963 Se solicita audiencia con M. de Educ. I. Ant. Vargas B.</p> <p>18 Nov. 1963 Se concreta cita con el M. de Educ. y el Presidente del Comité.</p> <p>11 julio 1964 Se entrega el edificio donado por la CBCR en \$1.00 al Comité Pro Colegio de Quepos, hecha por Sr. Willy Hugg Gerente de la C.B.C.R. Quepos presente el Ministro Ismael Ant. Vargas Bonilla.</p> <p>Nov. 1964 Se gestiona por medio de don Malaquías Jiménez ante la Prof. Dayst Murillo Directora Colegio Sup. de Srtas. materiales tales como pupitres, pizarras, etc. mismos que son donados al Liceo de Quepos.</p> <p>Marzo de 1965 Se inaugura el Liceo de Quepos, por el Ministro de Educ. Ismael Antonio Vargas Bonilla, y su primer director Román Fuentes Rojas. Sus primeras lecciones se impartieron en las aulas de la Escuela Oficial de Quepos, Municipalidad de Aguirre y el Salón Parroquial de Quepos.</p> <p>Marzo 1966 Nos trasladan al edificio donado por la C.B.C.R. ya medio remodelado donde era del Dpto. de materiales (M & S) o el antiguo comisariato de la Compañía Bananera.</p> |
|--|---|



RESEÑA HISTORICA DEL LICEO DE QUEPOS

LA fundación del Liceo de Quepos lleva una trayectoria muy extensa y difícil. Para comenzar a dilucidar la historia del Liceo de Quepos, tendremos que trasladarnos, hasta los años 1950 y 1951, cuando la escuela de Quepos empezó a ampliar su matrícula, y sus graduaciones eran ya bastante numerosas; con el agravante de que los graduados, en número reducido, tenían oportunidad de continuar sus estudios de secundaria, ya que para hacerlo había que viajar fuera del cantón —a San José—; esto sucedía, cuando la escuela se llamaba Dorts Stone (actualmente Escuela República del Corea), en la Administración de don Otilio Ulate Blanco.

Durante estos años, la Compañía Bananera de Costa Rica, empieza a buscar soluciones a este problema y se destaca la labor de algunos líderes como William Mesteyers y Rubén Sáenz, este último administrador del correo de Quepos.

El 27 de octubre de 1956 y el 1º de octubre de 1958, se le envían cartas a doña Estela Quesada, Ministra de Educación Pública, solicitándole que interviniera para que se fundara un centro de Educación Secundaria en Quepos, o por lo menos que se le otorgara el permiso a la Compañía Bananera de Costa Rica, para la apertura de un centro de esta índole, aunque este centro educativo no fuera público sino privado, y que se pagarían unos cuarenta colones al mes por cada alumno, con el fin de darle mantenimiento económico a los profesores.

Para ese entonces ya existía una organización denominada Junta Progresista del Cantón de Quepos, que luchaba por las mismas causas. Se elaboró una especie de "Hoja de Matrícula", para determinar una posible cantidad de alumnos.

En esta época se comenzó a pensar en crear un colegio nocturno, como alternativa, si no se fundaba el diurno.

El 23 de octubre de 1958 se le envía una carta a don Marcial Aguillón



Biblioteca con la cual cuentan los alumnos del Liceo, para elaborar sus tareas e investigaciones. (Foto W. Alfaro)

y a don Carlos Ml. Brenes, diputados en la Asamblea Legislativa; éstas fueron con copia a doña Estela Quesada, donde se le especificaba el número de personal, la cooperación de la Compañía Bananera y otras soluciones, pero la respuesta fue negativa.

El 25 de noviembre de 1958 fue enviada una carta a doña Estela Quesada, por don José Ma. Chaverrí, donde se manifestó que el Liceo debía de abrirse y que cualquier inconveniente que surgiera, se solucionaría sobre la marcha.

En 1962 y sobre todo en 1963, se da un movimiento con más fuerza por la fundación del Liceo de Quepos, propiciado más que todo por nuevos impulsos, recibidos de personas ajenas a la localidad, así por ejemplo: en setiembre de 1963 la Municipalidad recibe una delegación de San Pablo de León cortés, entre los que venía el Director fundador del liceo de esa localidad.

Esta delegación y los regidores de la municipalidad de este cantón decidieron realimentar las gestiones para lograr la apertura del Liceo.

En ese mismo mes se efectuaron conversaciones con líderes comunales, con don Nestalí Salazar Cerdas (Don Talo), Supervisor Regional de escuelas, quien contestó de la

siguiente manera: "Si aquí se pudiera hacer un colegio, sería muy bueno, pero hay personas en el Ministerio, que dicen que estos colegios rurales no son ni chicha ni limonada, por eso yo no quisiera como meterme muy a fondo".

El 12 de noviembre de 1963, el comité "Pro-Liceo de Quepos", le escribe una carta al señor Ministro, solicitándole una audiencia, para ver si era posible que se le diera el visto bueno a la fundación del Liceo; el comité fue llamado entonces, por lo que se nombró una comisión para realizar el viaje, recayendo esta responsabilidad en don Jesús Díaz y don Octavio Ramírez Garita. El 18 de noviembre de 1963, estos señores conversaron con el entonces Ministro, en la cabina del carro de este último, dándose aquí una respuesta afirmativa y definitiva, a la fundación del Liceo de Quepos; por lo que puede decirse, entonces que es, este día cuando nació el Liceo de Quepos.

El 14 de enero de 1964, don Jesús Díaz y don Octavio Ramírez, visitan al diputado Malaquías Jiménez, para gestionar la primera partida específica para la institución.

El día 11 de julio de 1964, se hace la entrega de una planta física para la institución, al Comité Pro-colegio, de parte de la Compañía Bananera, este edificio era un comisariato principal, que llevaba el nombre de Manech, el cual se conocer ahora como colegio viejo, estuvieron en esta entrega el Ministro de Educación, don Ismael Antonio Vargas B.; el Gerente de la Compañía Bananera de Costa Rica, don Wilky Hugg; don Octavio Ramírez, don Malaquías Jiménez, don Nestalí Salazar, don Héctor Madrigal, el padre Mathías y don Jesús Díaz; este edificio se pretendía remodelar para que se dieran las primeras lecciones en 1965.

Hay que aclarar que cuando se dio la orden de aprobación, de fundación del Liceo, se anotó que éste se implantaría con la siguiente

modalidad: "los jóvenes estudiarían de primero a tercer año, en enseñanza general básica; después en cuarto y quinto año, el muchacho optaría por tomar cualquiera de las siguientes ramas: ya fuera un sistema agropecuario, un técnico vocacional o el académico", ya que con esto se daba una respuesta verdadera, a una necesidad vital de la comunidad. Pero debido a razones políticas e intereses creados, la institución quedó con el formato de un Liceo con aptitud académica únicamente.

El Liceo dio inicio a sus labores en el mes de marzo de 1965 excediendo las expectativas de matrícula que se tenían, ya que se formaron más secciones de las que se habían proyectado.

Se comenzó a laborar con unas seis secciones, con más de doscientos alumnos, en la escuela oficial, en la Municipalidad, en el salón de catecismo de la iglesia; a veces bajo la sombra de un árbol de almendro, se comenzó a dar lecciones de esta manera ya que, el edificio que se había donado, no se había remodelado todavía.

Algunos de los profesores que dieron comienzo con el Liceo, son los siguientes: don Viriato Salas Medina, don Víctor Rodríguez, doña Miriam Loaiza, doña Arleth Howelth Espinoza, don Juan Bautista Nigro, don Porfirio Segura, don Alvaro Duval, don Rogelio Morera, don Eduardo Mora Chinchilla, las hermanas Sor Rosario y Sor María, don Jesús Díaz y su Director, don Román Fuentes Rojas.

Durante su historia, el centro educativo ha proporcionado infinidad de actividades culturales, sociales y deportivas, a los estudiantes; éstos, a su vez, han sido organizados por los diferentes departamentos de educación con que cuenta la institución.

Otro aspecto de mayor relevancia ha sido la creación de la letra del himno del Liceo por Aristides Fuentes Rojas y la música realizada por don Enrique Benavides Fonseca.

Luego la creación de un grupo de teatro dirigido por la profesora Noemy Bogantes, (años 83 y 84) y la banda del Liceo, actualmente dirigida por don Manuel Gómez Fernández; los cuales se proyectan continuamente a la comunidad.

Durante su historia, el colegio ha presentado un problema que se vincula con la Compañía Bananera, es decir si ésta, en algún momento, efectúa una disminución drástica en su capacidad de empleo; en esa medida se verá afectada la matrícula en la institución, lo mismo sucedería si fuese a la inversa, siendo ésta quizás la única situación fundamental de la alza o disminución de la matrícula.



Los alumnos del Liceo, cuando se preparaban para el 15 de Setiembre. (Foto W. Alfaro)

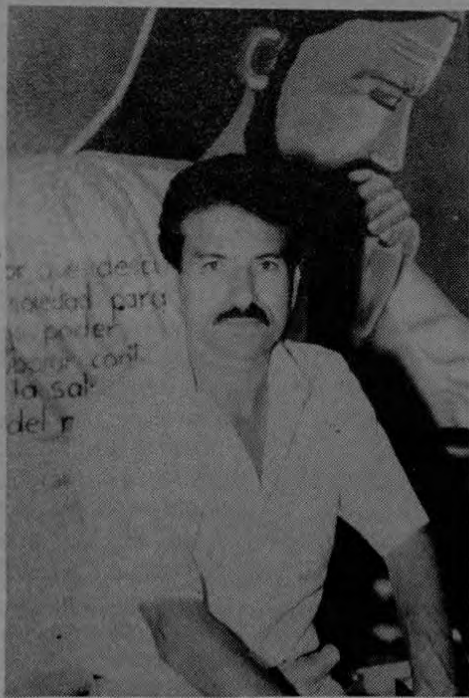


LICEO DE AGUIRRE

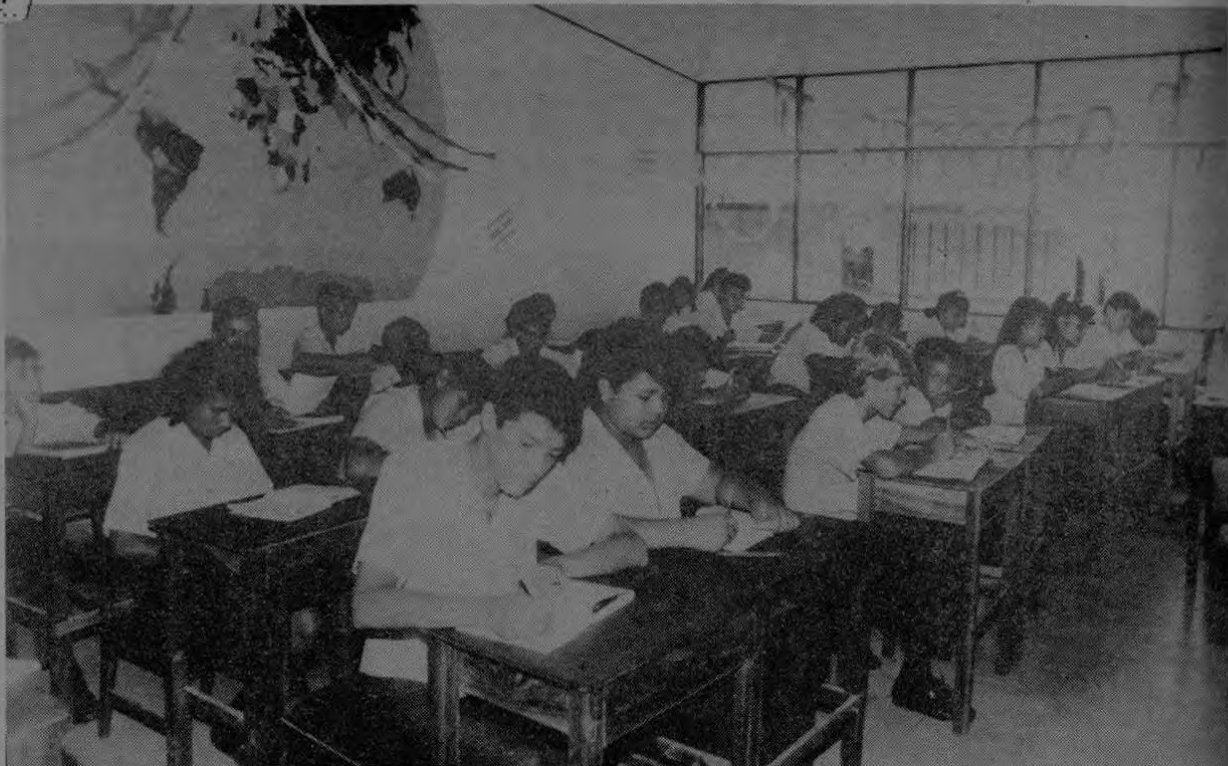
UN CUARTO DE SIGLO AL SERVICIO DE LA EDUCACION MEDIA:

Albin Jiménez López

El Liceo de Quepos celebra en la semana del 24 al 29 de setiembre su Veinticinco Aniversario, dedicado a la atención del joven de Aguirre y otras comunidades aledañas dentro del contexto de Enseñanza Media.



Director del Liceo de Quepos, Albin Jiménez López. (Foto W. Alfaro)



Una de las aulas del Liceo, donde los jóvenes quepeños son instruidos para ampliar su cultura. (Foto W. Alfaro)

COMO Director actual, valoro en forma satisfactoria los logros alcanzados a la fecha. A la vez comparto gran satisfacción con aquellos que lucharon más de una década gestionando la apertura de la institución hasta ver plasmado su ideal (1953-1965).

Para los responsables directos y junto a aquellos que constituyen la comunidad de Aguirre, estamos comprometidos con las futuras generaciones para dejarles algo más que el gran sacrificio de aquellos que lucharon por la apertura de este Liceo.

Es así como integrados en un solo grupo, el personal con sus ínfimos medios, hace frente a sus funciones, con la finalidad de depositar en cada estudiante el mayor conocimiento, por

ello el Liceo crece, no sólo en cantidad sino también en calidad.

Al presentar el saludo afectuoso a toda la comunidad, además los insto a participar de las actividades que cuidadosamente y bajo las mínimas condiciones económicas se han programado.

Hago públicamente un reconocimiento a la Asociación de Padres de Familia y a la Junta Administrativa por la múltiple colaboración que han brindado.

Por otra parte hago mención del aporte económico que ha hecho el comercio, los empresarios y un gran porcentaje de personas de la comunidad.

Gracias, alumnos y comunidad en general de Quepos, desde ya mayor satisfacción por compartir una fiesta como esta "LA CELEBRACION DEL 25 ANIVERSARIO DEL LICEO DE QUEPOS".

ANTECEDENTES HISTORICOS DEL CANTON DE AGUIRRE

LOS Indios Quepo habitaron lo que es hoy nuestro cantón, además se extendían a lo que es hoy el Cantón de Parríta, el de Dota y la

Región de Domatical. La ubicación exacta de este conglomerado indígena se cree estuvo cerca de un río que podría ser el Naranjo o Savegre. Eran descendientes de culturas indígenas que emigraron a



Parque Central de Quepos. (W. Alfaro)

Costa Rica procedentes de la América del Sur. Juan Vázquez de Coronado calculó la población en 1.500 personas, esto tomado de las cartas que éste escribiera en el año de 1563.

El período de la colonia para esta región se ubica más o menos entre los años 1569 y 1746 denominado en esa época San Bernardino de Quepo y con rango de Corregimiento.

En los albores de este siglo la región estuvo habitada por unas pocas personas que se podrían denominar pioneros por las dificultades casi insalvables de la zona. Las formas de comunicarse eran por mar a Puntarenas, o a caballo por San Isidro del General. En 1907 don Pedro Pérez Zeledón visitó la zona por misión del Gobierno y de su informe se recoge valiosa información.

Se denotan poblaciones en Parríta, Paquíta, Boca Vieja y Savegre.

Las actividades principales eran ganadería, tabaco, caña de azúcar, café, arroz, maíz, etc.

En 1927 se dio un hecho importante

en el desarrollo de la zona, cual fue la llegada de don Agathón Lutz y la fundación de la Pirris Farm and Trading Company, la cual fue organizada con accionistas ticos residentes en San José, bajo la dirección del Sr. Lutz, cuya finalidad era la explotación y exportación de banano hacia Los Angeles, San Francisco y Alemania.

Para el año de 1930 se llevó a cabo una reorganización de la United Company que controlaba el negocio del banano en la zona Atlántica y se trasladó a Quepos, y mediante una subsidiaria denominada Compañía Bananera de Costa Rica (CBCR), se dedicó a la explotación y exportación de la fruta en la región.

La Compañía Bananera de Costa Rica en julio de 1938, en el contrato conocido como Cortés-Chittenden se establecieron algunos puntos importantes para el desarrollo de la zona como fueron: La construcción del muelle, la construcción de un ferrocarril, y de un buen hospital; además del pago de las remuneraciones a sus empleados, se comprometía a brindar facilidades para la educación a los hijos de los empleados de acuerdo a las leyes vigentes nacionales: GRATUITA Y OBLIGATORIA.



Corría el año de 1954 cuando se fundó la Embotelladora de Refrescos y Siropes LA REINA. Siendo su fundador el señor Rafael de la Peña González.

Embotelladora de Refrescos y Siropes **LA REINA**

36 años de refrescar a Costa Rica

DESDE 1954 el señor RAFAEL DE LA PEÑA GONZALEZ fundó la Embotelladora de Refrescos LA REINA, iniciando así la fabricación de refrescos y siropes, en el Puerto de Quepos. Contando, en ese momento, con una máquina procesadora manual y con dos carretones y un vehículo para la distribución.

Posteriormente se instaló, en 1974, otra embotelladora en San Isidro de El General, con un equipo más moderno, adquiriendo más vehículos para una mejor distribución. A partir de 1981 se adquirió una

planta en Alajuela, con equipo y tecnología más profesional y nuevos vehículos, lo que les ha dado un lugar de privilegio en el mercado nacional e internacional, siendo su Gerente Propietario el reconocido empresario don Rafael de la Peña Obando, hijo del señor Rafael de la Peña González.

Ayer y hoy, la Embotelladora de Refrescos y Siropes LA REINA siguen siendo líderes en calidad y sabor. Pues, precisamente, esas son las cualidades que los distingue y caracteriza en el exigente mercado de hoy.

HOSPITAL MAX TERAN VALLS

contará con nuevo edificio

Los servicios médicos son de gran importancia en cualquier región o zona donde se realicen, por lo tanto deben de contar con la infraestructura y equipo adecuados para brindar en una forma efectiva y rápida estos servicios.

ES por esta razón que el hospital Dr. Max Terán Valls, de Quepos, para el año 1991, contará con nuevas instalaciones para prestar los servicios que siempre han brindado a los habitantes de Aguirre y Parrita.

Este proyecto se va a realizar gracias al esfuerzo de la Caja Costarricense de Seguro Social y de una comunidad unida que enfrenta los retos de la medicina del año 2000.

El edificio que actualmente ocupa el hospital Max Terán fue construido en el año 1940, es de dos plantas, con estructuras de madera de pino tratada, tanto en interiores como en exteriores, al que se le han hecho algunas remodelaciones, pero los diferentes estudios han revelado que este edificio no ofrece seguridad debido a que su construcción de madera se expone a las eventualidades de un incendio, que lo destruiría en pocas horas.

La farmacia, el laboratorio clínico, la consulta externa y las áreas de encamados presentan una situación inadecuada para quienes reciben y

para quienes prestan servicios, lo cual conduce en ambos sentidos a lo ya mencionado, un deterioro general en las estructuras.

**Hospital Max Terán
contará con
una infraestructura moderna**

Este proyecto persigue fortalecer la capacidad resolutive con que cuenta actualmente el hospital de Quepos, mediante la sustitución integral de la planta física, equipo, mobiliario y la implementación de recursos humanos adicionales que permitan lograr el objetivo planteado.

Se espera que el nuevo hospital cuente con un mínimo de 75 camas que en conjunto ocupará una planta de 4.500 metros cuadrados distribuidos en:

Consulta externa y gobierno	1.395 mts.
Servicios intermedios	787,5 mts.
Encamados	1.215 mts.
Servicios generales	1.102,5 mts.

La construcción que se proyecta será de tipo modular, esto le permitirá dejar áreas previstas para futuras ampliaciones de su planta física, si la demanda de servicios así lo ameritan.

Objetivos del proyecto

—Aumentar y fortalecer la capacidad resolutive del actual hospital Dr. Max Terán Valls.

—Aumentar la cobertura de atención de la población y accesibilidad a los servicios de salud.

—Sustituir la actual planta física, equipo y mobiliario.



La construcción del hospital Max Terán V., en sus inicios.

ALBERGUE DE ANCIANOS SAN FRANCISCO DE ASIS

LA tercera edad; una ambición colmada de una larga vida, que todos los

seres humanos anhelan alguna vez, porque ahí, en ese espacio de la vida, todo cobra su significado, una sonrisa, un chiste, un animalito juguetón, todo se saborea con plenitud.

Tomando en cuenta todos estos factores el pueblo de Quepos crea un albergue para ancianos con el fin de atender al anciano que sufre de soledad y de poco contacto social. Brindará al anciano un desarrollo integral, tanto a nivel físico como mental.

Este albergue inició sus labores en mayo de 1989. A partir de ese momento se forma un comité y una junta directiva que se encargará del bienestar de los 26 ancianitos.



Algunos de los salones que tendrá el hospital Max Terán.

Actualmente la junta directiva está compuesta por:

PRESIDENTA:	Flor de Gusano
VICE PRESIDENTE:	Francisco Martínez
TESORERO:	Bernardita de Soto
SECRETARIA:	Gioconda Cascante
VOCAL 1:	Pablo Asdrúbal Gusano
VOCAL 2:	Mercedes de Chávez
VOCAL 3:	Binelda Matarita

La realización de esta edición se logró gracias a la valiosísima colaboración de:

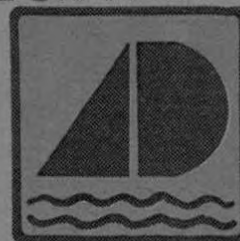
ALMACEN Y LICORERA Manuel Araya Herrera

Quepos Centro Tel: 77-0064
30 años al servicio del Pacífico centro

EMBOTELLADORA DEL VALLE, S.A.



Tienda
DON DANIEL



Puerto Quepos. Apdo. 200
Tels: 77-0032 77-0428 Fax: 77-0497



ASOPROQUEPOS

Por el desarrollo microempresarial de la región
Tel: 77-0342 Apdo. 22 Quepos

TRANSPORTES MORALES E HIJOS, S.A.

San José-Quepos-San José
San José-Manuel-Antonio-San José(Directo)
Quepos-Puntarenas-Quepos
Tels: Quepos 77-0263 San José 23-5567 Parrita 77-9058



HOSPITAL DR. MAX TERAN VALLS
Quepos, Aguirre

ALMACEN ROSALES

Quepos Tel: 77-0194
Con 20 años al servicio del Cantón de Aguirre

Depósito de Maderas y Materiales SALAZAR

Tel: 77-0236 Quepos Centro
15 años al servicio de la comunidad



Centro Agrícola
Cantonal de Aguirre

Tel: 77-0410 Apdo. 28 Quepos
Fundado en 1979

Palma Tica

Tel: 77-0311 Fax: 77-0164 Apdo. 30
Quepos, Costa Rica

AGROVETERINARIA EL COYOLILLO, S.A.

Tel: 77-0528 25 m.al oeste del Banco Nacional
de Costa Rica, Quepos
GUSTAVO SOLIS MONGE
Gerente



Servicios Aéreos Nacionales, S.A.
Su línea aérea en Costa Rica
Tels: San José 21-9414 33-0397 Quepos 77-0161 Fax: San José 55-2176



Industrias Martec S.A.

Fabricación de lanchas. Pesca comercial para el mercado
nacional y para la exportación. Suministro de equipo de
pesca y accesorios para lanchas.
Tels: 77-0454 77-0361 Fax: 77-0594 Apdo. 20 Quepos

ALBERGUE DE ANCIANOS SAN FRANCISCO DE ASIS



Asociación Pro-bienestar del Anciano
Paquita, Quepos



Tel: 77-0379 Quepos frente al mar
PRONTA INAUGURACION



Hotel La Mariposa

QUEPOS MANUEL ANTONIO BEACH COSTA RICA
TEL: 77-0355 COUNTRY COD 506 FAX: 77-0050



SI TIENEN SABOR!

ALAJUELA PTO. QUEPOS PEREZ ZELEDON CIUDAD QUESADA
41-0091 77-0305 71-0263 46-0574

MIRADOR BAHIA AZUL

Bar y Restaurante
Frente al mar, ambiente familiar
Quepos Tel: 77-0068