

TENEMOS SELECCION, PERO NO HAY EQUIPO

Comentario de "ARQUERO"

Al intitular estas cuartillas con eso de "tenemos selección, pero no hay equipo, lo hago por cuanto considero que el balompié es o debe ser un juego de equipo por excelencia. Si se juega en equipo y se cuenta con la virtud del gambeteo y la pelota se sabe llevar o atender a su progresión mediante pases, cooperando varios jugadores y no por acciones estrictamente personales, en esa forma resulta lógico que los resultados que obtiene un equipo son el fruto del conjunto de los once que lo integran, pues hasta el guardameta en mucho puede conjuntar ese equipo. La técnica de los pases, permite ubicar al jugador que se encuentre en posición de tiro fácil, más si resultase que el remate es azaroso, y la posición difícil, no se debe rematar a gol, debe devolverse la pelota hacia atrás y se comienza de nuevo la técnica de los pases, hasta lograr posiciones de tiro o remate 90 o más por ciento favorable o positiva. Con juego así, apretado y denso, con desplazamientos en bloque, multiplicando los contactos, sin ser brutales pe-

ro con juego de hombres, (como decía el nunca bien recordado Prof. Eduardo Garnier) es que se logra, jugando en equipo la ventaja; golpeando siempre, atacando, que en fútbol la mejor defensa es un buen ataque.

Pueda que la selección mayor que a la fecha trata de escalar hacia Italia 90, sea lo mejor que tenemos, pero parece ser que, como decimos, no se juega en equipo, como que no hay acuerdo entre los jugadores, como que no se conocieran entre sí. En esa forma aún cuando varios de ellos tengan gran seguridad con la pelota, clarividencia del juego y destreza, todo lo cual se demuestra en la recepción de los pases, la firmeza en conservarlas cuando es disputada a un rival, no se juega en equipo y tales virtudes en muchos innata en la práctica resultan poco menos que infructuosas y hasta perjudiciales, como lo que propiciaría el tanto que el estadounidense Tabaré Ramos nos hiciera en remate que Luis Gabelo hubiese atrapado, de no ser por el "puntazo" de Róger Flores que descolocó a Ga-

belo. En fin, no hay entendimiento, no hay equipo o acuerdo entre los jugadores, parecieran seguir appegados cada cual al equipo de que provienen y no a un seleccionado que ya lleva rato de estar integrado y, desintegrándose cada vez que sus "amos" los directrices de sus clubes los necesitan o llaman.

A fuerza de sincero debo decir que para esta oportunidad de ir a Italia 90, como dicen esta pintada "calva", facilita. Nos quitaron el enemigo "coco"; México, es decir la piedra mayor con la que podríamos tropezar en esta senda balompedica. Eso de hace unos cuantos años para acá, pues que otra, cuando no existía el fútbol profesional o marrón de hoy (ni chicha ni limonada), México no era enemigo de temer, El "Marte", "Azteca" y otros once mexicanos los goleábamos hasta en su propio césped.

De manera que, si seguimos contando con una selección "intachable", pero que no juega en equipo, dudo que consigamos el éxito deseado.

La dirección de "EL IMPARCIAL", cuando me pidió o más bien indicó que escribiera algo así como "mi punto de vista" sobre nuestro seleccionado mayor de fútbol, pensando quizás en que algo entiendo de tal disciplina deportiva, habida cuenta de, no solamente haber jugado y fundado no pocos equipos, sino haber trajinado durante muchos, muchos años en la prensa escrita y electrónica, tejiendo cuartillas como cronista deportivo en "La Prensa Libre", "La República", "La Nación", "La Hora", "El Sol"; en el que apareciera la primera entrevista que se le hacía a Alejandro Morera; el mago del balón, en revistas y otros muchos medios escritos y hablados, a la verdad me puso en "aprietos", eso significaba algo así como "tocar a Dios con las manos sucias" o poner dedos en profundas llagas, pero, como para las quijotadas no soy lerdo ni perezoso y, como existe la libertad de prensa y la libre expresión, virtudes que saltan de nuestra centenaria democracia, aquí voy con mi punto de vista.

REMODELAN EL ESTADIO NACIONAL

El Estadio Nacional, nuestro máximo coliseo deportivo que data de 1945, está sufriendo una serie de remodelaciones parciales, para mayor comodidad, de los aficionados y mejores facilidades para los medios de comunicación colectiva., según lo expresó el Arq. Enrique Castillo, Jefe de Instalaciones Deportivas de la Dirección General de Deportes.

Indicó, Castillo que para iniciar los trabajos, se volvieron a pintar las graderías del sector de sol, las cuales se habían pintado con los colores patrios, con el fin de causar un efecto psicológico en los aficionados, no obstante ante la observación de algunas personas, que consideraron la medida como un irrespeto a los símbolos nacionales, se procedió a variar el color y así evitar herir susceptibilidades.

El Arquitecto de la Dirección General de Deportes, manifestó que ya se empezaron a construir 30 cabinas más de transmisión, para medios de comunicación colectiva, anteriormente se habían remozado trece cabinas para las transmisiones de los encuentros de la Selección Nacional de Fútbol con miras a su clasificación para el mundial de fútbol Italia 90.

También se construyen siete mó-

dulos de graderías que vienen a cerrar la circunferencia del Estadio Nacional, ampliando la capacidad del reducto deportivo en 30 mil espectadores cómodamente sentados.

Afirmó, el Arq. Castillo, que se tiene el proyecto de edificar dos villas con capacidad para 22 personas cada una, que servirán para hospedar a las delegaciones deportivas que nos visiten, las mismas contarán con todas las comodidades de una habitación.

Asimismo, se pretende cambiar la deteriorada pista de atletismo "Eduardo Garnier" por una de material sintético, al respecto ya se solicitaron las cotizaciones las cuales se encuentran en estudio en el seno del Consejo Nacional de Deportes, pista que oscila entre los 18 y 21 millones de colones, de acogerse una de las cotizaciones presentadas el Estadio Nacional estaría estrenando pista de atletismo en unos tres meses.

También se informó, que ya se iniciaron los trabajos para la construcción de tres campos de entrenamiento para selecciones nacionales, una longitudinal y dos transversales, tipo europeo, las mismas se construyen con el respaldo del MOPT, al costado norte del Estadio Nacional y se espera estén concluidas en el mes de agosto.

ACADEMIA DE KARATE DO LOS YOSSES



Aprende a defenderte y adquiere salud
Lecciones para Damas, Caballeros y Niños.
Amplia Experiencia Educativa.
Seriedad y Profesionalismo.

Sauna, Pesas, Ubicación Ideal con Parqueo.
Excelentes Instalaciones.

Gimnasio Los Yoses - costado Este del Automercado, Tercer Piso. Telf. 24-0253
En Puntarenas frente a los Tribunales.

Director Técnico: RODRIGO SABORIO VILLALOBOS
- CINTA NEGRA -

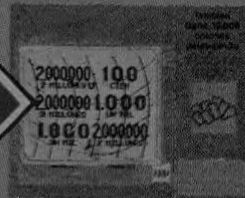
空手道

conozca la clave del
Gran Juego

1-2-3

Instantáneo

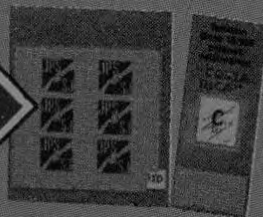
¡3 oportunidades de ganar!



¡Raspe y si le aparecen 3 cantidades iguales, podrá ganar hasta 2 millones de colones!

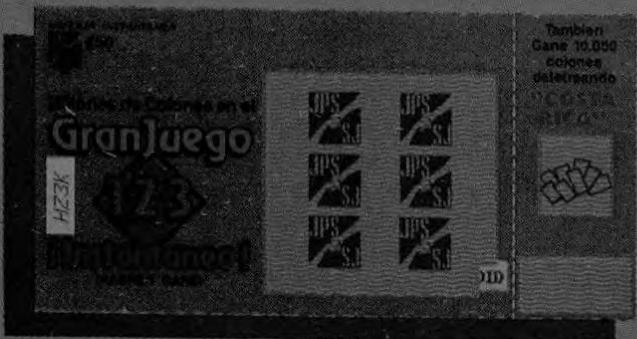


Si su premio es de c1.000, además de cobrarlo, usted tiene posibilidad de participar en la Gran Rueda de la Fortuna. Y cuando usted no gana premio, raspe la parte inferior de su tiquete y si la cifra que aparece termina en 5, también podrá entrar al sorteo para hacer girar la Rueda.



¡Gánese 10.000 colones formando el nombre "Costa Rica" con las letras que vienen en las nuevas colillas desprendibles de la Lotería Instantánea!

Todo el mundo está loco de alegría con el Gran Juego del 1-2-3 de la Lotería Instantánea, que le da triple oportunidad de ganar.



¡Ahora la clave de su suerte es el Gran Juego del 1-2-3, porque, en cualquier momento y en cualquier lugar, le da 3 formas de ganar!



JUNTA
DE PROTECCION SOCIAL
DE SAN JOSE
Lotería Instantánea

COCINA Y SALUD

ENSALADA DE AGUACATE Y LIMON



INGREDIENTES:

115 gramos de queso crema, aproximadamente 2 limones.

1 aguacate.

aliño a la francesa (aceite, vinagre y mostaza).

lechuga.

1. Con el queso crema se forman dieciséis bolitas.
2. Una vez mondados los limones, se les quitan también las membranas. Los gajos se separan con un cuchillo muy afilado.
3. El aguacate se monda y se parte por la mitad, a lo largo, hasta el hueso. Ambas partes se tuercen en dirección opuesta. Se quita el hueso y el aguacate se corta a rajitas.
4. El limón y el aguacate se aliñan con aceite, vinagre y mostaza.
5. En platos individuales se disponen la lechuga, los gajos de limón, las rajitas de aguacate y las bolitas de queso crema.

TRATAMIENTO CASERO PARA ENFERMEDADES COMUNES

A continuación presentamos una lista de enfermedades comunes y algunas recomendaciones para tratarlas.

Ante cualquier problema serio, por supuesto lo mejor es consultar con un médico, aunque este no sea versado en la ciencia perfecta.

RESFRIO COMUN:

Puede ocurrir por un repentino cambio de clima o temperatura o por un exceso de alimen-

tos ácidos como por ejemplo el Yogurt.

Para prevenir la primera razón, se recomienda cubrirse los oídos el dormir durante la noche y tomar antes de acostarse un vaso de leche caliente con un poco de gengibre en polvo, el tratamiento es el siguiente.

1. Beber sólo agua tibia y no fría.
2. Ponerse dos gotas de aceite de ajonjolí tibio en los oídos.
3. Hacer inhalaciones de eucalipto.

4. Frotarse con aceite de alcáfor o mentol, la frente y los costados de la garganta. Colocar una tela sobre el área y no exponerla luego al agua fría o la brisa.
5. En vez de beber el jugo de naranja puro en este caso es mejor diluirlo en un poco de agua tibia.
6. No ingerir alimentos pesados durante tres días.
7. Luego de tres días de dieta ligera, aplicarse un enema.

LA COCINA Y SUS ELEMENTOS

El espacio de la cocina

La concepción de la cocina actual está condicionada por dos factores: su utilidad práctica y su espacio estético. La importancia del diseño es un condicionante del sistema económico actual. Un objeto, para venderse, debe ser bello. La forma y diseño de los elementos que componen la cocina suele responder muchas veces a ese criterio, en detrimento, en algunos casos, de su utilidad.

Desde la más remota antigüedad la cocina ha sido la pieza principal de la casa, el lugar donde estaba asegurado el calor y el sustento. Debida a ser una pieza amplia, con bancos y mesas próximas al fuego. En muchas casas de campo aún se conservan estas nobles estancias con su hogar armado con una cremlera para sostener el puchero, y los morrillos para aguantar los leños.

La cocina ciudadana nunca ha tenido esas dimensiones patriarcales. Dejando a las diminutas viviendas proletarias que también describió la literatura española y sudamericana de principios de siglo el

deal de cocina urbana segregó ya desde principio un espacio destinado a comedor, siempre independiente de la cocina. Eran los tiempos de la cocina económica, de carbón y leña.

La progresiva disminución de la superficie destinada a la vivienda, resultado del encarecimiento del suelo, de los costos de la construcción y de las dificultades de mantenimiento de un piso de alto mantenimiento, favorecieron la aparición de la cocina pequeña.

La cocina pequeña o compacta, llamada americana, presenta innegables virtudes: los muebles se complementan aprovechando al máximo el espacio, se prescinde de toda pared desnuda y se dota a la unidad con dos hileras de armarios superpuestos. El aspecto negativo de esta cocina reside en el tamaño excesivamente reducido del habitáculo. Esta concepción responde a la moda que imperó en Norteamérica en los años 50, y se extendió por España a lo largo de la década de los 60. Quizás en Estados Unidos, donde la cocina es muy sencilla (y salvo asom-

bradas excepciones, muy mediocre) fuera útil; para una concepción europea de la cocina faltaba, en cambio, el espacio donde situar la mesa o banco de trabajo y hacía difícil, si no imposible, la adecuación de una zona destinada a comedor, al margen del salón-comedor, que está siempre presente en todas las viviendas de ideal tradicional.

En la actualidad los departamentos de marketing de las inmobiliarias cuidan mucho este aspecto. En la cocina transcurre el 60% del tiempo del ama de casa y un 40% del de la familia. Una cocina grande simplifica además el trabajo de limpieza del hogar, pues permite dar el desayuno y la merienda de los niños en la cocina.



AGENCIA DE ADUANAS AVIOMAR, S.A.

Especialidad en todo trámite aduanero de importación. Exportación y asesoría industrial

RAPIDEZ - EFICIENCIA
SERIEDAD

TELS. OF. CENTRAL

33-46-76 - 33-05-57 - 33-25-87 - 33-09-78

Of. Puntarenas
Of. Las Cañas
Of. Peñas Blancas

61-25-85

41-28-81

Sistema de radio

Apdo. 434 - Centro Colón
75 metros Sur Hotel Balmoral
2do. Piso Alfaro y Zamora

SAN JOSE, COSTA RICA

TALLER DE GRABADO SELLEY

ATENCION INDUSTRIAS
GRABAMOS

Moldes -Troqueles- sellos de Metal-Sello Blanco, para marcar Cuero- Plástico, Polietileno y sus derivados. Para Metales, Punzones endurecidos, con o sin Logotipo- Sellos en alto y bajo relieve para metal y cuero, grabado Industrial general.

Grabamos con el más moderno Pantógrafo Industrial.



GRABACIONES
EN GENERAL.
Buenos Precios

Trofeos, Platos, Bolígrafos, Puseras, Medallas, Placas de identificación, Juegos de Cubiertos y Te, Monogramas, Fichas, Relojes, Encendedores y Placas en General. VENDEMOS Placas Especiales diferentes colores, Pedestales, Platos y adornos.



310 mts. Sur Hotel Balmoral o Av. 6 y 8.
Calle 7 Edificio Sélley
Tel.: 22-26-70
San José, Costa Rica

HISTORIA DE LA COCINA



La historia de la cocina es la historia de la humanidad. No hay ningún indicio que pueda indicar como descubrió el hombre el arte culinario, pero lo que sí resulta evidente es que este descubrimiento está en íntima relación con la conquista del fuego.

Probablemente las primeras recetas de cocina, si este nombre puede darse a un trozo de carne chamuscado, fueron fruto de la casualidad. Quizás alguna tribu ambriente encontró animales y tubérculos por algún incendio, o lo que es más probable, quizá fuera la curiosidad la que le hizo acercarse a la llama vivificadora los alimentos recolectados durante el día.

El descubrimiento de esta cocina primitiva cambió el destino del hombre. Ya no se volverán a sufrir los cólicos que provoca el exceso de carne o de verduras crudas. Además las proteínas de los animales sometidos a la acción del calor no se estropean tan rápidamente. Este descubrimiento llevó a otro aún más importante: la carne y el pescado, sometidos a la acción del humo, se conservan indefinidamente. A partir de este tipo de conservas nace el concepto de despensa, de reserva de alimentos para aquellos días en que la suerte o las condiciones meteorológicas adversas hacían imposible la obtención de alimentos.

UTENSILIOS INDISPENSABLES EN LA COCINA

Batidora
Pala (cucharona) para fritos
Cucharón de aluminio o acero
Cucharas de madera
Espumadera
Espátula de madera
Pasapurés
Cuchillo (Hacha) medialuna
Tenedor para sujetar asados
Serie de cuchillos
Serie de espátulas
Cuchillo de sierra para congelados
Utensilios para pelar o vaciar frutas
Rayador (raspador).



TARTA DE QUESO HELADA



TARTA DE QUESO HELADA

Para 4-6 Personas.

INGREDIENTES:

1 cucharada sopera rasa de gelatina
85 grs. de azúcar en polvo
una pizca de sal
1 yema de huevo
1/8 de litro de leche
la corteza rallada de
1/2 limón
1 cucharada sopera de zumo de limón
275 grs. de requesón
pasado por el colador.

1 clara de huevo
4 Cdas. soperas de nata
pequeñas ruedas de piña
y cerezas confitadas,
como adorno
CAPA INFERIOR:
50 grs. cumplidos de
bizcochos.
2 cucharaditas rasas de
azúcar en polvo
30 grs. de mantequilla
derretida.

1. En una cacerola se mezclan la gelatina, unos 70 grs. de azúcar y la sal. Aparte se baten la yema de huevo y la leche, que luego se añaden a la cacerola. Todo se pone a hervir, removiéndolo bien. Una vez fuera del fuego, se agregan la corteza y el zumo de limón. La crema se deja enfriar hasta que empieza a cuajarse. Entonces se añade el requesón.

2. Batida también la clara de huevo, se le echan unos 15 grs. de azúcar y todo se vuelve a batir. En seguida se echa

en la mezcla a base de requesón, seguida de la nata.

3. La mezcla se introduce en un molde en forma de aro y con la base ondulada.

4. Los bizcochos se machacan, añadiéndoles el azúcar y la mantequilla derretida. Con ellos se forma una capa para cubrir la pasta de requesón. Se oprime ligeramente y se pone a enfriar hasta que se endurezca.

5. El pastel se vuelca con cuidado y se adorna con medias ruedas de piña y cerezas confitadas.



Tel: 21-3244 - Apdo. 6237-1000
San José - Costa Rica
Calle 8 - Avs. 7 y 9 - Paso de La Vaca.
21-32-44.

Con nuestros filtros su vehículo le da más rendimiento, porque, sólo vendemos marcas de calidad.

Para: gasolina, diesel, hidráulicos, aire y lubricantes en equipo pesado y liviano, maquinaria agrícola, industrial y marina.



FILTROS AMERICANOS



LIQUIDO FRENOS AMERICANOS

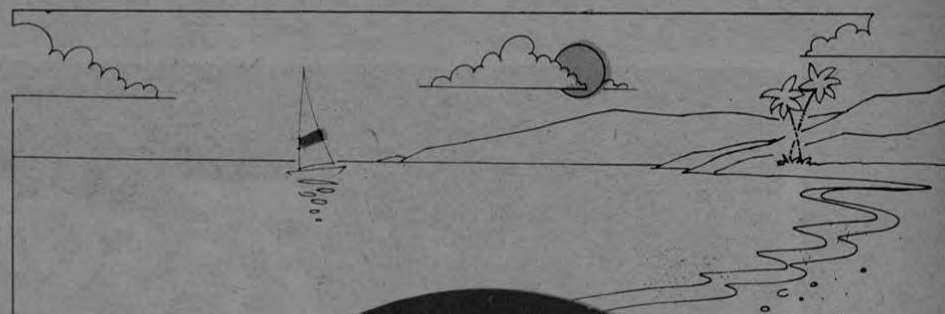
Marcas japonesas
y americanas.

Horario: 7:30 a 12:00
y de 1 p.m. a 5:30 p.m.
de lunes a viernes.

TENEMOS 5 AÑOS DE SERVIRLE
CON EFICIENCIA Y CALIDAD.

Autolite
Bujías

AMC
FILTROS JAPONESES



Costa Rica es su casa...
NO LA ENSUCIE



ICOT INSTITUTO COSTARRICENSE
DE TURISMO

PRACTICOS CONSEJOS

Las pastas se cocinan siempre en agua salada e hirviendo, con un poquito de aceite para que no se peguen. Si desea una sopa rápida y sabrosa ponga dos tazas de caldo al fuego, y una vez caliente viértalo sobre los fideos cocinados, que ya deben estar en la sopera.

Aunque usted no lo crea, contiene más cantidad de harina

la taza que se sacó directamente de la bolsa, que la que se llenó a cucharadas.

Para que la leche no se quemé al hervirla es conveniente enjuagar antes con agua fría la olla en que piensa hervirla, o hervir en ella cuatro o cinco cucharadas de agua fría.

Para evitar que el perejil se quemé al freírlo basta retirarlo de la sartén en cuanto deje de espumar.

Nunca hay que lavar la verdura hasta que se vaya a utilizar, porque el agua arrastrará las vitaminas solubles en agua.

Nunca hay que dejar las verduras en agua después de prepararlas por la misma razón; en vez de eso se colocan en una bolsa de plástico, si es que hay que prepararlas con anterioridad.

Trate de usar el agua en que se haya hervido las verdu-

ras para hacer salsas y caldos, pues de esta forma se aprovecharán las sustancias nutritivas que hayan eliminado.

A las verduras se les tratará de quitar la menor cantidad posible de piel pues en ésta se encuentra la mayor parte de su valor nutritivo.



USO DEL HORNO DE MICROONDAS

Para determinar si un utensilio de cocina es adecuado para ser usado en el microondas, debe colocar un vaso de agua fría en el horno junto con el utensilio y calentar por un minuto a plena potencia. Si el recipiente es para microondas permanecerá frío, y el agua caliente. Si el recipiente se calienta es porque no se puede usar.

La mayoría de recipientes de vidrio, porcelana y cerámica son ideales para usar en el microondas. No debe usarse fuentes térmicas con adornos de metal.

Las bolsas para horno son ideales para el microondas. La bolsa debe ser perforada para permitir el escape de vapor durante la cocción.

No se debe abrir la puerta del horno cuando se está horneando algo porque el aire caliente se va y el frío entra, por lo que se demora más en hacerse lo que tiene adentro y probablemente no le crezca.

Si está usando más de un compartimiento en el horno a la vez, no se olvide de dejar un buen espacio entre una bandeja y otra o de lo contrario la comida no se le cocinará en forma pareja.

Para conservar las galletas por más tiempo frescas y crujientes, guárdelas en un recipiente de vidrio cuando ya están frías, con un trozo de pan.



PROTEJASE

Calidad a
muy buen precio.



Busque estos
productos donde
vea este emblema



profamilia

Distribuidor exclusivo Corporación Cefa S.A. Tel. 32-3344
D.O.M. Salud - 34-2-86.

JAMON A LA PIÑA

INGREDIENTES:

2 lonjas de jamón curado, de unos 6 1/2 cms de grueso (cada lonja pesará unos 350-375 grs.)

4 cucharadas soperas rasas de mostaza seca

170 grs. de azúcar moreno

250 grs. de piña en lata (4 ruedas)

cerezas al marrasquino y berros.

1. Se le quita la corteza al jamón y, a intervalos, se le da un tijeretazo a la grasa.
2. Mézclanse la mostaza, el azúcar moreno y 4 cucharadas soperas de jugo de piña.
3. El jamón se coloca sobre la parrilla y se unta de modo uniforme con la mezcla azucarada.
4. Se pone a asar, a medio fuego, durante 15 minutos, cuidando de rociarlo con un poco de grasa cada 5 minutos.
5. Daremos vuelta al jamón y lo untaremos con el resto de la pasta, dejando que se ase durante otros 15 minutos. Seguidamente se colocan, sobre cada tajada, 2 ruedas de piña y 2 cerezas. Rociado todo con grasa otra vez, debe de dejarse cocer durante unos 5 minutos. Si la grasa del jamón se dora demasiado, conviene cubrirla con un poco de papel aluminio. Las lonjas de jamón se parten por la mitad y se sirven adornadas con berros.

OBSERVACION:

Si el jamón tiende a ser salado, conviene dejarlo en agua fría durante 1 hora, antes de proceder a prepararlo. Al sacarlo del agua, séquese bien.



LICORES PARA PREPARAR BUENOS COCTELES

Para introducirse en el mundo de los cocteles, además de tener buenas recetas, es indispensable que tenga a mano los utensilios necesarios.

Generalmente, para la preparación de cocteles, la mayor parte del equipo que se usa puede improvisarse con útiles de cocina básicos. Conviene, a pesar de eso, adquirir:

- una coctelera sencilla, de acero inoxidable (puede sustituirse por un frasco de cristal de boca ancha provisto de
- una tapadera de rosca,
- una cuchara de mango largo
- un colador para cocteles
- una batidora eléctrica capaz de partir cubitos de hielo
- un cuchillo afilado especial para cortar frutas
- un exprimidor para extraer el zumo de las naranjas y limones.

¡Mucho cuidado!

Para que sus cocteles queden bien debe medir cuidadosamente los ingredientes, utilizando los mismos instrumentos de medida para toda la receta, con el fin de que la bebida tenga el sabor y la consistencia correctas.



Calidad
en **PESCADO**
y **MARISCOS FRESCOS**

sólo en

**PESCADERIA
PUNTARENAS**

GUADALUPE
100 mts. oeste y 50 mts.
norte del parque
TEL. 25-4213

LOS YOSSES Detrás del Auto Mercado TEL. 24-7442

SABANA
100 mts. sur de Teletica
TEL. 31-6398

**CONDUZCA RESPONSABLEMENTE
NO MANEJE BAJO LOS
EFECTOS DEL LICOR**

En un sólo instante puede perderlo todo



TRADICION Y PROGRESO

RECETARIO DE COCTELES PARA SIBARITAS

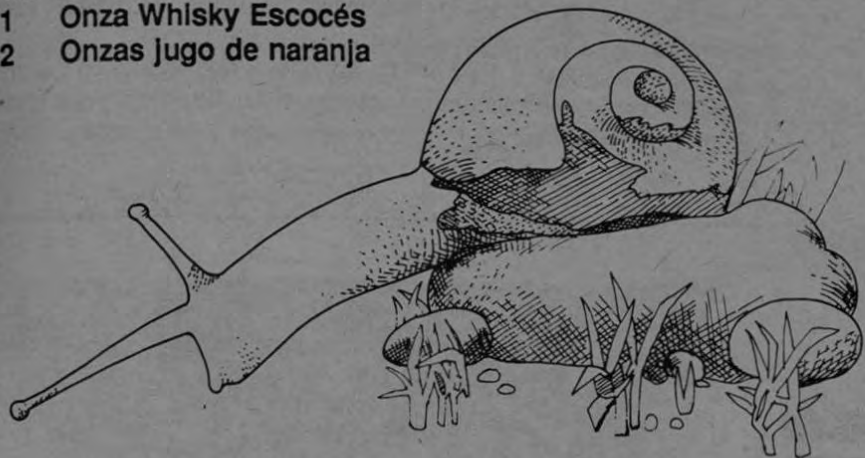
Para complacer el gusto de los más exigentes sibaritas, ofrecemos en esta edición de cocina, un recetario de la más selecta colección de cocteles, producto del aporte de famosos bartenders de los

más elegantes clubes internacionales.

Prepárense a degustar en su próxima cita o reunión familiar de un aperitivo con mucha clase.

FUEGO LENTO

- 1/2 Onza Gran Manier
- 1 Onza Whisky Escocés
- 2 Onzas Jugo de naranja



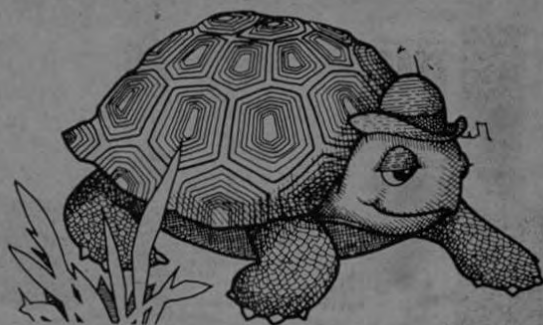
DRINK

- 1 Onza Vodka Karlov
- 3/4 Onza Kalua
- 3/4 Onza Cogñac



TRAGO LENTO

- Gin 1 Onza
- Anís 3/4 Onza
- Soda 2 Onzas

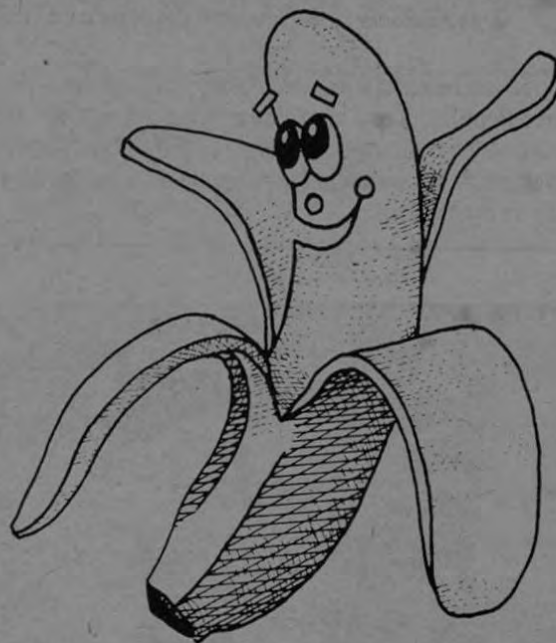


DULCE AMOR



- Vodka Karlov 1 Onza
- Gin 1 Onza
- Jugo de piña 3-1/4 Tarro

KING-KONG



- 1 Onza RON
- 1 Onza VEMOUTH
- 1/2 Onza GIN
- 1/2 Tarro JUGO DE FRUTAS

Panadería Americana
en Puntarenas

Una novedad en el puerto con nuestro auto-servicio y la mejor calidad.

Un amplio surtido en delicias.

Visitenos 25 metros al Este del Parque Victoria

UNEMOP

Contribuye a la solución del problema habitacional en Costa Rica.

La Unión Nacional de Empleados del Ministerio de Obras Públicas y Transportes (UNEMOP) es una organización ejemplar digna de que sea imitada por otras organizaciones de trabajadores.

El Proyecto del Alto de la Trinidad avanza aceleradamente, éste se compone de 541 casas, en la primera etapa se construyen 115, en la segunda 426. Dentro del proyecto está incluido todo lo que son áreas verdes, áreas comunales y parques, se edificará una capilla y están considerados los establecimientos comerciales que se encargarán de suplir y abastecer las necesidades de las personas que habitarán el lugar.

El tipo de casas del Proyecto del Alto de la Trinidad se clasifican en tres categorías A, B, y C con un costo diferente cada una. Toda las casas sea cual sea la categoría cuentan con 2 habitaciones (2 cuartos), cocina, comedor y sala, pero se puede decir que algunas de éstas tienen un mayor espacio de construcción porque el Banco ha otorgado un crédito más amplio para aquellas personas con mayor capacidad de pago, para que éstas puedan tener su casa al gusto de cada uno.

UNEMOP no sólo tiene este proyecto del Alto de la Trinidad, también impulsa otro en Cartago que consta de 73 viviendas donde están considerados los empleados municipales de Cartago, también en Río Claro en donde se ha pensado trabajar con Instituciones Gubernamentales como la Caja del Seguro Social, el ICE, trabajadores del Ministerio de Obras Públicas, etc.

En Puntarenas en terrenos de Aviación Civil allí también UNEMOP tiene proyectado un complejo habitacional detrás de los planteles de Obras Públicas, aquí entrarán empleados del MOPT y de la Municipalidad.

Es bueno afirmar que UNEMOP está en todas partes del país con estas inquietudes que corresponden a vivienda, además los trabajadores afiliados a UNEMOP, también tienen ayuda odontológica, zapatos ortopédicos, etc.

UNEMOP tiene actualmente más de 5.500 trabajadores organizados en los cuales se incluyen pensionados y otros que fueron trabajadores del Ministerio y que ahora están en otros centros de trabajo, también hay otros empresarios que han salido del Mi-



Vista habitacional del proyecto del Alto de La Trinidad. Logro de UNEMOP.

Aunque los beneficiarios son afiliados a UNEMOP, el financiamiento es a través del Banco Popular, el que ha tenido muchas consideraciones para la terminación del proyecto cuyo valor total está estimado en 400 millones de colones. Es bueno aclarar que aquí una tercera parte será para los empleados del Banco Popular que forman parte del sindicato de esa entidad.



Daysi Fallas, responsable de todo lo que corresponde a vivienda en UNEMOP, Ing. Guillermo Alfaro integrante de la comisión de vivienda y Socorro Núñez Olivares, Secretaria General de UNEMOP.



Sra. Socorro Núñez Olivares, Secretaria General de la Unión Nacional de Empleados del Ministerio de Obras Públicas y Transportes (UNEMOP)

nisterio pero siguen afiliados al UNEMOP, por esta razón el total de afiliados es tan elevado, el servicio de Tiendas también es un beneficio para todos abarcando las zonas de Puntarenas, Limón y San José.

Aquí encuentra a buenos precios algunos artículos como zapatos, uniformes, cuadernos, ropa de lujo y de trabajo, etc.

Cabe destacar el progreso que se siente en UNEMOP por la diligente actividad que despliegan sus directivos y su secretaria general doña Socorro Núñez Olivares, quien no actúa solamente como funcionaria de UNEMOP sino que se proyecta en forma personal a tratar de ayudar a comunidades necesitadas como lo es el caso de la Gran Chacrita de Puntarenas, en donde impulsa junto con los vecinos algunos proyectos de bien comunal.

