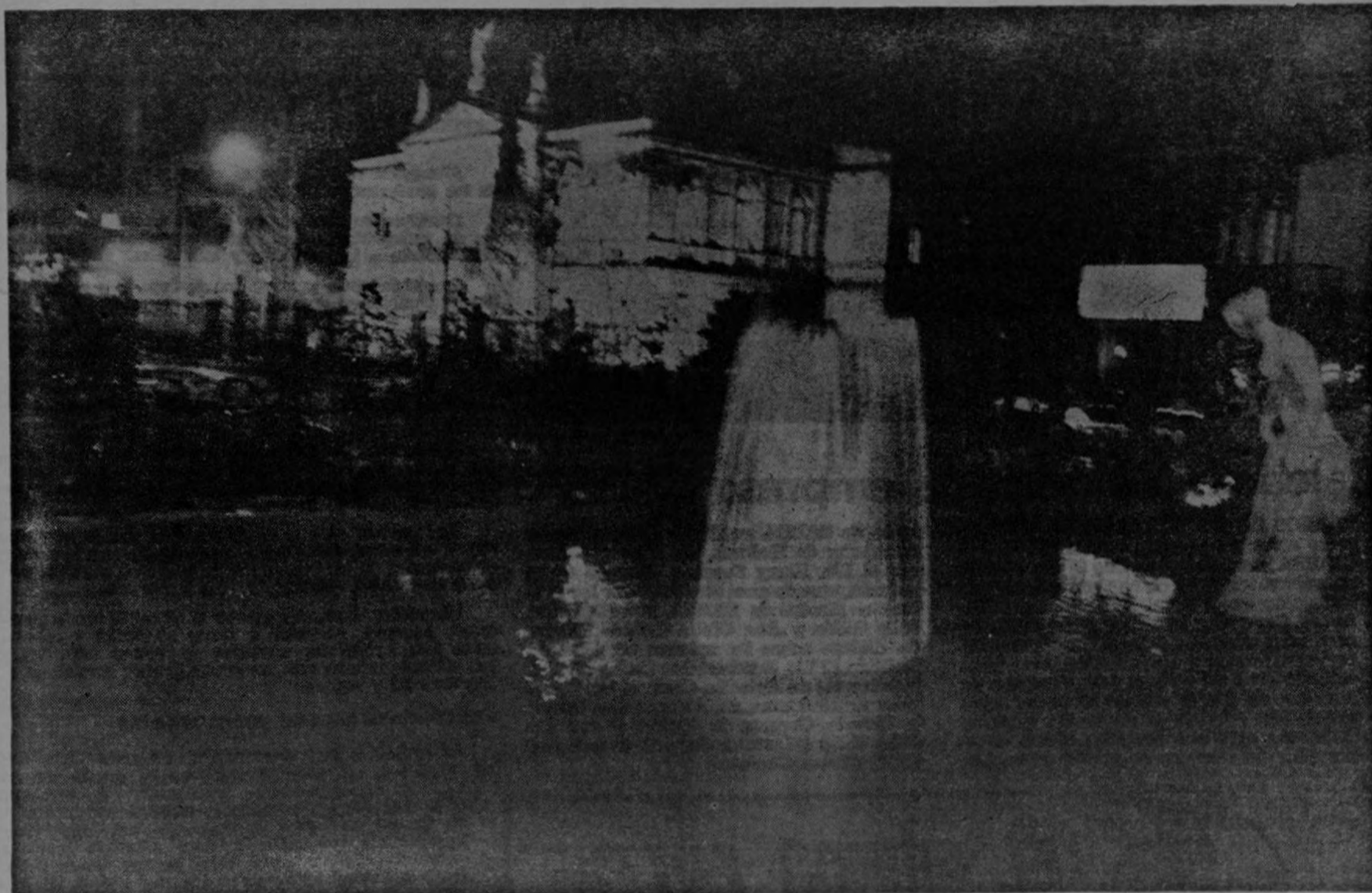


Suplemento  
de *VIAJES*

# PROA

San José,  
de *COSTA RICA*

No. 61 Jueves 26 de Octubre de 1972



## El Teatro Nacional

*Mercedes Borrásé S.*  
*Mariamalia de Berrocal*  
Directoras

*A lo lejos, reluciente y señorial, alumbrando la noche en nuestras calles, el Teatro Nacional de Costa Rica, pequeña pero grandiosa joya arquitectónica y artística. Grato testimonio de la ambición cultural de un pueblo. Templo de la cultura, pero lo más importante, templo accesible, y templo posesión y orgullo de todos los costarricenses.*

**LA PRENSA LIBRE**



## Celebran 27 años de empresa SAHSA

27 AÑOS DE SERVICIO AEREO. — La empresa aérea de bandera hondureña (SAHSA) cumplió el pasado 22 de octubre un aniversario más de su fundación, acontecimiento que fue celebrado en sus oficinas en Costa Rica en la noche del 24 de los corrientes, ofreciendo un cóctel al que estuvieron presentes altos funcionarios de la aviación civil de nuestro país. Gerentes de Agencias de Viajes y otros invitados especiales. Las gráficas muestran dos aspectos de la muy agradable reunión: Arriba, el señor Roberto Obando, en primer plano, Ge-

rente de SAHSA en Costa Rica; el señor Embajador de Honduras, Sr. Napoleón Alcerro; el Lic. Harry Zurcher, abogado de la empresa, cuando eran aterridos por las gentiles empleadas de SAHSA, señoritas Ana Belle Gillén y Ana Ofelia Galindo. Abajo: Un diálogo sobre los exitosos servicios de SAHSA: El Lic. Zurcher; don Carlos Strunz; Subdirector de Aviación Civil; el Sr. Embajador de Honduras, Sr. Alcerro; don Roberto Obando, Gerente de SAHSA y don Rodolfo Vargas, Director General de Aviación Civil. (Fotos Córdoba)



Colaboración del  
Instituto Costarricense de Turismo

## La Ley Sanitaria y los restaurantes

En atención a los programas de trabajo que han venido coordinando el Ministerio de Salubridad Pública y el Instituto Costarricense de Turismo, con el aprovechamiento de mayor número de inspectores, se ejecutará, a través de todo el país el Reglamento de restaurantes que ha estado en vigencia desde el día 8 de febrero de 1962, de que se tratará en esta ocasión.

### DEFINICION DE LOS TERMINOS

**Alimentos:** todo lo que se come o se bebe, con excepción de los productos medicinales, licores y el agua.

**Desinfección:** Destrucción de los microorganismos, causantes de enfermedades, por medios químicos o físicos aplicados directamente a los objetivos y materiales.

**Empleado:** toda persona que trabaje, con paga o sin ella, tiempo completo o parcial, en un restaurante.

**Limpieza:** eliminación en las superficies, por medio del fregado o del lavado con agua caliente o vapor de agua con jabones, abrasivos o detergentes, de los microorganismos causantes de enfermedades y de los residuos en los cuales puedan encontrar condiciones favorables para conservarse o multiplicarse.

**Manipulador de alimentos:** Empleado de un restaurante que tiene intervención directa o indirecta en preparar, almacenar o servir los alimentos, o con los materiales y utensilios que sirven para su preparación.

**Restaurante:** sitio o establecimiento donde se preparan o sirven alimentos, tales como restaurantes, propiamente dichos; dependencias de los hoteles donde se sirven comidas; pensiones; cafeterías; sodas, cantinas, fondas y hosterías.

**Utensilios:** Cualquier equipo o utensilio usado para almacenar, preparar, distribuir o servir alimentos y bebidas, tales como loza, cristalería, utensilios de cocina, cubiertos, bandejas, vitrinas, mostradores, anaqueles, mesas, fregaderos y demás implementos y equipo.

### CONDICIONES DE LOS RESTAURANTES

El edificio o local destinado a restaurante debe llenar estos requisitos: a) estar acondicionado a prueba de ratas de acuerdo con las instrucciones del Ministerio de Salubridad Pública; b) Las puertas, ventanas o cualquier abertura al exterior los cuartos en donde los alimentos sean preparados, deben estar protegidos con malla metálica adecuada contra moscas; las puertas deberán abrir hacia afuera; poseer cierre automático y ajustarse perfectamente a sus marcos; c) la cocina u comedor o cualquiera de los departamentos que se usan para la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos para guardar los utensilios y demás enseres empleados en la clase de negocios no podrán ser utilizados como dormitorio.

Los locales en donde se preparan o almacenan alimentos deben llenar estos requisitos: a) los pisos serán lisos e impermeables, provistos de desnivel y desagües; y deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones; b) las paredes han de ser lisas, impermeables, de fácil limpieza, pintadas de color claro con pintura impermeable hasta un metro ochenta centímetros de altura. El cielo raso se mantendrá limpio, en buenas condiciones y debidamente pintado; c) tendrán buena iluminación, la que no será menor de diez "lux", medidos a una altura de setenta y cinco centímetros sobre el piso; y d) la cocina tendrá un sistema de ventilación para conducir hacia el exterior cualquier olor, humo y calor excesivo que pueda producirse en el local.

### DE LOS SERVICIOS SANITARIOS

Todo restaurante debe estar provisto de los servicios sanitarios que sean necesarios; y llenarán estos requisitos: a) facilidades separadas para el público y los empleados. Los servicios sanitarios para el público deben estar en locales separados: uno para hombres y otro para mujeres, con sus entradas separadas por una distancia mínima de tres metros. El servicio de hombres debe constar, como mínimo, de un orinal, de una taza de un lavatorio.

El de las mujeres, de una taza y un lavatorio. De acuerdo con la capacidad del restaurante, el Ministerio fijará la capacidad de los servicios sanitarios; b) los servicios sanitarios no abrirán directamente al comedor, cocina o cuartos de preparación y almacenamiento de alimentos; y las puertas han de ser de cierre automático. Los lavatorios han de estar provistos, todo el tiempo, de jabón, toallas de papel o aire caliente; y c) dentro del servicio sanitario para los empleados debe haber cepillo de manos; y un aviso muy visible, indicándose lavarse las manos después de las necesidades para las cuales acudieron al local.



## EL MUNDO ENTERO A SU ALCANCE

Viajar ya no es problema, utilizando nuestros fabulosos CLUBES DE VIAJES EVISA, LOS QUE LE DAN MAS. Ahorrando una módica suma semanal, podrá ver realizados sus sueños de toda la vida.

Los CLUBES DE VIAJES EVISA están al alcance de todos los bolsillos.

CLUB "SAN ANDRES"	¢10,00 semanales
CLUB "CARIBBEAN"	¢15,00 semanales
CLUB "AMERICA"	¢20,00 semanales
CLUB "MEXICO LINDO"	¢25,00 semanales
CLUB "EURO TOUR"	¢30,00 semanales
CLUB "NAUTILUS"	¢50,00 semanales

Llámenos o háganos una visita. Gustosamente le daremos más detalles.

**AGENCIA DE VIAJES**

Teléfonos: 21-94-03 / 22-81-83



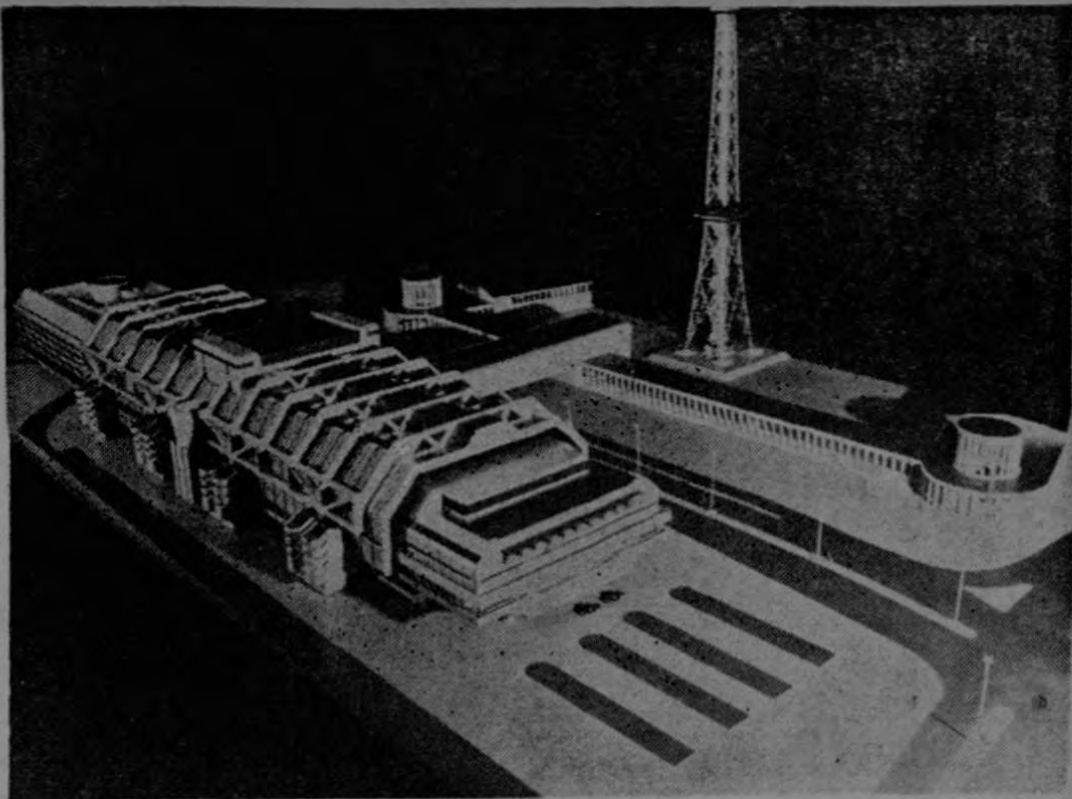
Contiguo al Teatro Variedades

IPC PUBLICIDAD

# BERLIN OCCIDENTAL

## será ciudad de congresos

Berlin Occidental (DaD) — En unos 300 millones de marcos se estiman actualmente los gastos para el nuevo centro de congresos de Berlín Occidental, cuya construcción se empezará en la primavera del año próximo. Una vez terminado el año 1978 el grupo de edificios, equipado con todo confort técnico, podrán tener lugar reuniones de hasta 5.000 congresistas. Es de suponer que satisfagan incluso las mayores exigencias unas 100 salas de diferentes capacidades; en particular, una sala central de congresos con 5.000 asientos y otra, de banquetas, con 3.000 sitios. Instalaciones de aprovisionamiento modernísimas son tan naturales como óptimas comunicaciones. Al mismo tiempo la nueva construcción será unida por un puente alto con el extenso terreno de ferias y exposiciones junto a la torre de radio (véase nuestra foto de la maqueta). Se espera que el costoso centro de congresos, uno de los más grandes del mundo, redunde en revalorización de Berlín Occidental como centro internacional de prestaciones de servicios.



## Noticias inglesas

LONDRES. (S.I.B.) En Manchester se ha constituido una nueva biblioteca clásica internacional con la fusión de la Biblioteca John Rylands y la de la Universidad de Manchester.

Con más de 2.000.000 de volúmenes —en gran parte manuscritos o impresos— en los comienzos de la imprenta la nueva biblioteca podrá compararse con las bien conocidas del British Museum y las Universidades de Oxford y Cambridge.

La nueva biblioteca será conocida con el nombre de John Rylands University of Manchester. Entre sus tesoros se encuentra un ejemplar de la primera edición de la Biblia de Gutenberg —primer libro impreso— y vastísimas colecciones de libros alemanes e italianos producidos en los primeros días de la imprenta. También contará con manuscritos persas y del medioevo europeo.

Según indica el bibliotecario doctor F. W. Ratcliff la nueva biblioteca extenderá sus servicios a especialistas del mundo entero.

LONDRES. (S.B.I.) En Peterborough, ciudad de las Tierras Medias inglesas, se han hallado indicios de que hubo piscicultura con fines comerciales en el siglo IV, al hacerse la excavación de un lago como parte de las obras de expansión urbana presupuestadas en 400.000.000 libras esterlinas —1.000.000.000 dólares. El doctor John Wild de la Universidad de Manchester, ha dicho acerca del hallazgo, una serie de piscinas romanas de piedra con revestimiento de tierra —que es el primero de su índole hecho en la Europa Occidental, aunque de la historia romana se desprende que los estanques de pesca fueron muchos.

“El descubrimiento —ha añadido— es de gran importancia. En ningún libro he visto indicios de que se haya hecho un hallazgo de esta índole en ninguna otra parte hasta ahora”.

## ahora que Europa está tan cerca...

con sus inagotables tesoros de cultura, arte, historia, tradición y diversión... las Excursiones Fabulosas de Pan Am ¡son su mejor compra!

Europa no sólo está ahora más cerca de su corazón y de sus pensamientos. También está mucho más cerca de sus posibilidades. Como que al acortarse las distancias han crecido las facilidades y viceversa. Será por eso que ahora todo mundo va a Europa con Pan Am. ¿Cuándo va a decidirse usted?

Las Excursiones Fabulosas de Pan Am le brindan lo mejor de Europa al mejor precio. Y a la medida de su tiempo, de su gusto y de su presupuesto. Con Pan Am sólo tiene que escoger entre más de una docena de Excursiones Fabulosas a Europa la que más le atraiga por su precio, itinerario y duración. Mil posibles combinaciones. Todo planeado. Todo pagado. Salidas todo el año. Crédito: Sin enganche y hasta 24 meses.

Pan Am vuela directamente de Miami a Madrid o de Nueva York y Chicago a Londres, París, Roma, Hamburgo, etc., con el fabuloso Boeing 747, el avión con todo el espacio del mundo.



Llame hoy mismo a su Agente de Viajes o a Pan American World Airways, Edificio Solera Bennett, Avenida 3a. Calle 5a., San José. Teléfono 21-88-77.

Su dinero va más lejos con

# Pan Am.

La línea aérea de mayor experiencia en el mundo.