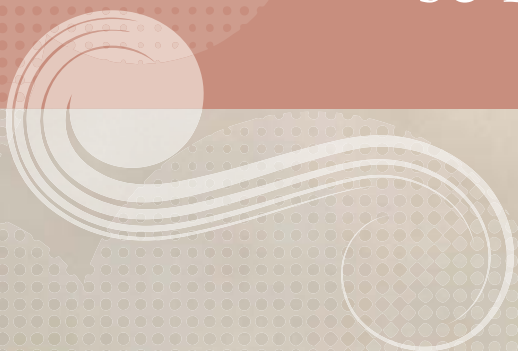




MUCHAS FELICIDADES A TODOS LOS PAPÁS
QUE TRABAJAN EN EL MOPT Y CELEBRARON
SU DÍA EN EL MES DE JUNIO



EN ESTA EDICIÓN

- Costa Rica en el inventario de la seguridad vial
- Multas altas y sistema de puntos siguen vigentes
- Felicidades a los pensionados de junio
- Ferry a Paquera amplía horario de servicio en julio
- Agradecimiento al Corazón de Jesús, patrono del Ministerio
- I Feria Ambiental del MOPT
- Horario ampliado de pruebas prácticas de manejo
- Un servicio de calidad para todos los funcionarios del MOPT
- Gran fiesta en el vivero ASECAN
- Ensaladas

COSTA RICA EN EL INVENTARIO DE LA SEGURIDAD VIAL

El pasado martes 1° de junio, el ministro de Obras Públicas y Transportes, Francisco Jiménez, la viceministra de Infraestructura, María Lorena López, la viceministra de Transportes y Seguridad Vial, Maristella Vaccari y Gina Montiel, Gerente de la División de Países del Banco Interamericano de Desarrollo, recibieron de forma oficial la caravana "Vías Seguras para todos", que desde el pasado 13 de mayo inició una evaluación minuciosa de la infraestructura vial del Corredor Pacífico.

La actividad se llevó a cabo en el parador de playas de Doña Ana, este proyecto permitirá evaluar 3.244 kilómetros del Corredor Pacífico inventariando



las carreteras de México, Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica y finalizará en Panamá.

La inspección está a cargo de un equipo de expertos contratados por el BID, quienes por medio de un vehículo de alta tecnología, categorizan los tramos viales del Corredor Pacífico desde el punto de vista de seguridad vial, con el afán de definir propuestas de mejoras de infraestructura para ese corredor. También se evaluará la red de carreteras en términos del estado de la superficie de rodamiento y de las características geométricas.



I FERIA AMBIENTAL DEL MOPT

El pasado 10 de junio, el Ministerio de Obras Públicas y Transportes celebró la 1° Feria Ambiental en sus instalaciones en el plantel central, denominada "El MOPT de la mano con el medio ambiente".

Charlas y exhibición de productos amigables con el ambiente fueron parte de las diversas actividades realizadas con el objetivo de concientizar a los funcionarios sobre el tema de la educación ambiental.

Gracias a esfuerzos como este, el MOPT ha venido poco a poco creando una conciencia en pro del reciclaje, por ejemplo el convenio con el Instituto Tecnológico de Costa Rica, mediante el cual, el año pasado se reciclaron 41 mil kilos de desechos y sólo en el primer trimestre de este año el MOPT ha entregado 84 mil kilos de desechos reciclables, duplicando así la cantidad de material entregado y que se maneja de manera responsable con el ambiente.

Seamos parte de este esfuerzo institucional que busca un mejor futuro para las generaciones venideras.




de la mano con el
ambiente

MULTAS ALTAS Y SISTEMA DE PUNTOS SIGUEN VIGENTES

Las multas altas de hasta €381 mil y el sistema de puntaje relacionado con la licencia de conducir siguen vigentes, sin ninguna variación, tal se publicó en el Diario Oficial La Gaceta el pasado 1 de marzo.

Las autoridades superiores del Ministerio y de la Policía de Tránsito aclararon que pese a la rebaja de las multas aprobadas en la Asamblea Legislativa, unas semanas atrás, las que rigen son aquellas publicadas en marzo.

La ley vigente, además de montos altos en las multas, incluye sanciones que antes no estaban incluidas tales como infracciones a ciclistas, peatones y quienes lancen basura. En este último caso, las personas que lancen desperdicios en las vías públicas pueden ser sancionados por la Policía de Tránsito con una multa de €29.510 (€22.700 sin impuestos).

De la misma forma, ya se han sancionado peatones que no cruzan por donde se debe y ciclistas que utilizan rutas de alto tránsito o que no portan dispositivos de seguridad como el casco.

Si bien la Policía de Tránsito está enfocada en regular la circulación vehicular, tiene órdenes de vigilar cualquier comportamiento indebido en éste y otros aspectos tanto de peatones, conductores como de ciclistas.

Sistema de puntos

El sistema de puntaje también está aplicándose, de tal forma que por cada multa, los conductores pierden parte de los 50 puntos con que iniciaron en su expediente el pasado 1 de marzo. Quien pierda la totalidad no podrá conducir durante dos años.



AMPLIACIÓN DE HORARIO



Durante todo el mes de julio, el Departamento de Acreditación de Conductores (Licencias), ubicado en La Uruca, dará servicio de atención entre las 8am y las 6pm, con la intención de brindar un mejor servicio ante el aumento de la demanda de trámites. La medida aplica sólo en las oficinas centrales ubicadas en la Uruca.

Además le recordamos que la Dirección General de Educación Vial trabaja desde el pasado 1° de junio y hasta el próximo 30 de julio en horario ampliado para realizar la prueba práctica de manejo, así que tanto en el plantel central como en las sedes regionales, el horario es de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. de lunes a viernes.

Las personas interesadas en ser valoradas como conductores deben llamar al centro de llamadas (call center) al número 2206-7773, con horario de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 6:00 p.m. y los sábados de 7:00 a.m. a 3:00 p.m.

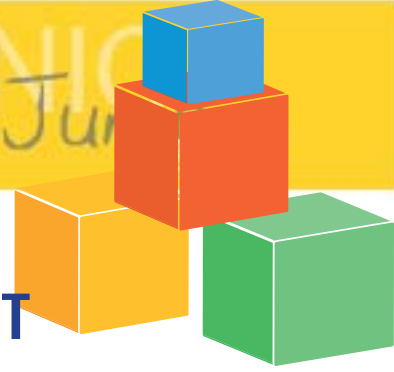
Si usted tiene alguna consulta sobre licencias puede comunicarse a la línea de información habilitada marcando

900 EDVIAL (900 338425)

¡FELICIDADES!

William Alfaro Zúñiga	Plantel Central
Rigoberto Barahona Rojas	Plantel Central
Luís Bolaños Arquín	Plantel Central
Nidia Esquivel Quesada	Plantel Central
Hugo Flores Guadamúz	Plantel Central
Manuel Godínez Madrigal	Heredia
Freddy Morena Rojas	Limón
Carlos Pizarro Torres	Liberia
Rafael Valerín Cedeño	Buenos Aires

Que se acogieron a su pensión durante el mes de junio



UN SERVICIO DE CALIDAD PARA TODOS LOS FUNCIONARIOS DEL MOPT

Desde 1998 la Asociación Pro Guardería Infantil del MOPT brinda el servicio de guardería para los hijos y nietos de los funcionarios del Ministerio. Esta asociación sin fines de lucro, se ha encargado de desarrollar un espacio cómodo, seguro y perfectamente equipado para el cuidado y el aprendizaje de los niños.



Esta es una de las aulas de la guardería

Entre los servicios que la guardería ofrece se encuentran: maternal (de 12 meses en adelante), guardería y el concepto hogar escuela en el que los niños son trasladados de la escuela a la guardería para que estén bajo la supervisión de un adulto y donde pueden realizar actividades lúdicas o bien sus labores escolares, según lo prefieran los padres de familia.

La guardería tiene capacidad para atender a 18 niños de 1 a 12 años de edad y entre sus muchas ventajas está el amplio horario de atención que va desde las 6:30am hasta 6:00pm, además de su cercanía con el MOPT ya que se ubica 100 al Este y 75 al Sur de la Iglesia de San Cayetano en el barrio del mismo nombre, a unos 5 minutos del Plantel Central.

Aunque la guardería no es exclusiva para los funcionarios de este Ministerio, sí se ofrecen tarifas preferenciales para los hijos y nietos de todos los mopistas.



Área maternal

Tarifas preferenciales para los empleados del MOPT

- Matrícula para el año 2010 ¢17.000,00
- Materiales para el año 2010 ¢15.000,00
- Mensualidad tiempo completo
(6.30 a.m. a 6:00 p.m.) ¢40.000,00
- Mensualidad a medio tiempo ¢30.000,00
- "No incluye servicio de alimentación".



Sala multiuso



Si usted está interesado en obtener más información al respecto puede comunicarse a los teléfonos 2258-34-15 y/o 87030566.





FERRY A PAQUERA AMPLÍA HORARIO DE SERVICIO DURANTE MES DE JULIO

A partir de este jueves, 1 de julio, el servicio de transporte de Ferry entre Puntarenas y Paquera se ampliará con un viaje más durante el día y tendrá cambios en las horas de zarpe. La modificación se debe a la llegada de la temporada alta, relacionada con las vacaciones de medio período, tanto de escuelas y colegios como de las universidades públicas.

De esta manera, se pasará de 6 a 7 viajes por día, desde Puntarenas y la misma cantidad desde Paquera, para un total de 14 viajes diarios, tal lo aprobó la División Marítimo Portuaria del Ministerio de Obras Públicas y Transportes.

Habitualmente, el primer zarpe desde Puntarenas es a las 5am y el último a las 8 de la noche. A partir de jueves, detallaron las autoridades, comenzarán a la misma hora, pero el último será a las 9 de la noche. También se modificará la salida de las 2 de la tarde, en su lugar se saldrá a la 1 y 3 de la tarde.

En sentido Paquera-Puntarenas, se mantendrá el primer zarpe a las 6am, pero el último será a las 7 de la noche y no a las 8 como ocurre en temporada baja. Adicionalmente, la salida de las 2 de la tarde será sustituida por viajes a la 1pm y 3pm.

El horario extraordinario se mantendrá durante todo julio y hasta el lunes 2 de agosto (feriado), para hacer frente a la demanda que supone ese fin de semana largo.

El Ferry permite reducir a una hora el viaje entre la provincia de Puntarenas y Guanacaste y transporta todo tipo de vehículos, desde camiones pesados hasta bicicletas y, por supuesto, personas.

Los costos del servicio, aún en temporada alta son de ₡810 para adultos y ₡485 para menores. De igual forma, se deben cancelar ₡1.900 para trasladar una moto y hasta ₡25.200 si se quiere viajar con un vehículo de cinco ejes.

Horario Ferry Puntarenas-Paquera	
Salida de Puntarenas	Salida de Paquera
5am	6am
9am	9am
11am	11am
1pm	1pm
3pm	3pm
5pm	5pm
9pm	7pm



¡GRAN FIESTA EN EL VIVERO DE ASECAN!



El vivero de la Asociación de Seguridad y Embellecimiento de Carreteras Nacionales, ASECAN, celebró el pasado viernes 25 de junio la inauguración de importantes mejoras que ha realizado en sus instalaciones, entre ellas un moderno invernadero, al igual que la tradicional celebración del día del árbol, con la donación de 7.000 arbolitos a diferentes instituciones.

Ahora Asecan cuenta con mejores instalaciones para el disfrute de los amantes de las plantas, así que no se pierda la oportunidad de visitar sus instalaciones cuyo horario de atención es de lunes a sábado de de 8:00a.m. a 4:00 p.m.

El vivero se ubica en Pavas, frente al Aeropuerto Tobías Bolaños. (Autobús Pavas-Aeropuerto, 200 m oeste de la Coca Cola)



Don Francisco Jiménez, Ministro del MOPT, inauguró oficialmente las nuevas instalaciones.

Si desea mayor información sobre esta actividad o los servicios que brinda ASECAN, puede comunicarse a los teléfonos 2283-1280 / 2232-1497 o al correo electrónico asecanr@racsa.co.cr.

AGRADECIMIENTO AL CORAZÓN DE JESÚS PATRONO DEL MINISTERIO

Desde tempranas horas de la mañana del pasado viernes 18 de junio, muchos funcionarios del MOPT elaboraron altares frente a sus oficinas con el fin de agradecer al Corazón de Jesús el trabajo en este Ministerio.

Posteriormente se realizó una misa y la tradicional procesión que recorrió todo el ministerio.





ENSALADAS



Ensalada de chop suey

Chef: Lorena Velázquez

Ingredientes:

- 250 g de fideos de chop suey
- 4 tallos de apio bien lavados
- 2 chiles dulces
- 1/2 rollo de culantro bien lavado y seco
- 1 cebolla grande pelada
- 200 g de jamón
- 5 salchichas
- 1 lata grande de petit pois

300 g de hongos
1 lata de maíz dulce

sal a gusto

Para el aderezo:

- 1 cda. de jugo limón
- 1/4 taza de aceite
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de azúcar
- 1 cda. de aceite de ajonjolí

Preparación:

Ponga los fideos a remojar en agua. Deje de lado. Pele los tallos del apio con el pelador. Pique el culantro con la tijera especial. Corte los hongos en rebanadas con la ayuda del utensilio especial que usted consigue en Tips. También, corte las salchichas con el mismo aparato. Corte el jamón con los cuchillos especiales de Tips. Además, corte el chile y la cebolla finamente. Mezcle los ingredientes que tiene cortados. Pique el apio en rodajas y los fideos. Agréguelos y mezcle bien. Mezcle los ingredientes del aderezo y vierta en la ensalada. Sirva y disfrute.



Ensalada de tomate con albahaca

Chef: ° Rafael Calderón

Ingredientes:

- 2 tomates maduros y grandes
- 1/4 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cdita de vinagre rojo
- 1 cdita de orégano seco
- 1/2 rollo de albahaca
- sal y pimienta

Preparación:

Corte los tomates en rodajas gruesas. Rocíe el aceite de oliva, el vinagre, el orégano y termine sazonando con sal y pimienta. Cubra con albahaca cortada en julianas finas.



Ensalada de banano verde

Chef: Rodrigo Villalta

Ingredientes:

- 8 bananos verdes
- 3 chiles jalapeños
- 2 cebolla moradas peladas
- 2 dientes de ajo
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de jugo de limón
- 2 oz de salsa de tomate tipo ketchup
- 1 ramito de culantro
- sal y pimienta negra al gusto

Preparación:

Haga un corte de punta a punta en la cáscara de los bananos. Cocínelos en una olla con agua por 8 minutos. Corte el jalapeño y la cebolla en julianas. Corte el ajo y el culantro finamente. Una vez cocinados los bananos, retíreles la cáscara en el chorro de agua y córtelos en rodajas. Mezcle todos los ingredientes y deje reposar. Esta ensalada es ideal para acompañar los chicharrones.



Ensalada de tomates cherry con aguacate

Chef: Lorena Velázquez

Ingredientes:

- 250 g de fideos de chop suey
- Ingredientes:
- 1 cajita de tomates cherry
- unos chorritos de aceite de oliva
- unas pizcas de azúcar
- 2 aguacates cortados en cubos
- 1 taza de queso feta cortado en cubos
- 2 cdas. de culantro picado
- el jugo de 2 limones
- 2 cdas. de miel de abeja
- sal y pimienta al gusto

Preparación:

Mezcle en un tazón los tomates con aceite de oliva, azúcar, sal y pimienta. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, saltee los tomates hasta que doren. Una vez listo los incorpora en un recipiente con el queso feta, el culantro, el jugo de limón, la miel de abeja, los dados de aguacate y salpimiente. Mezcle bien y sirva.