

Prácticas Profesionalizantes

Sistemas Ininterrumpidos de Energía (UPS)

Alumnos de 6to Eléctrico nos cuentan su experiencia en la empresa EMELEC S.A.



Visita

Planta productos cárnicos de la Universidad de Lanús

Capacitación RCP

Participaron alumnos de Bachiller y Perito Auxiliar

Automatización

Alumnos de 5to Eléctrico muestran sistema de alta demanda hídrica

Índice

1

VISITA PRODUCTOS CÁRNICOS UNLa pág. 4

2

CURSO RCP pág. 7

3

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES pág. 10

4

ASISTENCIA ALIMENTARIA pág. 14

5

CONTAMINACIÓN CRUZADA pág. 16

6

AUTOMATIZACIÓN HÍDRICA pág. 18

VISITA

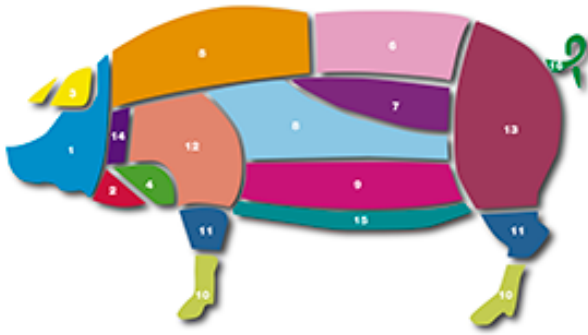
PRODUCTOS CÁRNICOS UNLa

Los alumnos de 6to Ciclo Superior Alimentos, visitaron a fines del mes de octubre, la planta piloto de productos cárnicos de la Universidad de Lanús, que se encuentra en el mismo predio de la Universidad. Allí fueron recibidos por Martín Landriel, docente titular de la cátedra Industria y Tecnología 3. Durante la visita los alumnos participaron de una clase teórica introductoria y de un práctica de elaboración de chorizos empleando maquinaria especializada para producción en cantidades, participando en alguna de las etapas. Si bien los chicos ya habían elaborado chorizos en Fátima, en esta experiencia en la UNLa pudieron conocer el uso y aplicación de las maquinarias que encontrarán disponibles en una planta industrial.

Al finalizar la jornada, cocinaron la producción del día y probaron los productos elaborado durante su trabajo que estuvieron riquísimos.



DESPIECE DEL CERDO



- | | |
|--------------|-------------|
| 1. CABEZA | 9. PANCETA |
| 2. PAPADA | 10. MANOS |
| 3. OREJAS | 11. CODILLO |
| 4. PECHO | 12. PALETA |
| 5. CHULETA | 13. JAMÓN |
| 6. LOMO | 14. MAGRO |
| 7. SOLOMILLO | 15. FALDA |
| 8. COSTILLAR | 16. RABO |



CURSO DE RCP



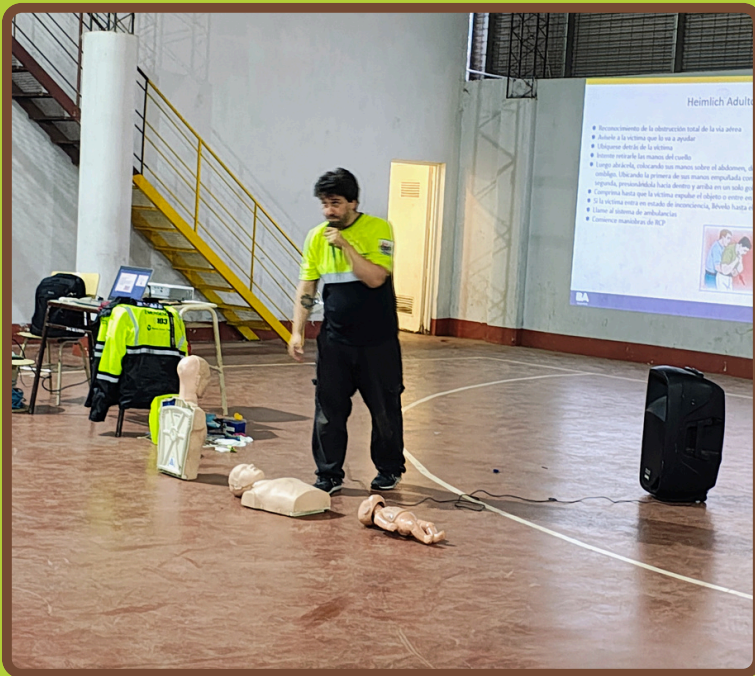
Los días 22 y 24 de octubre se realizó en el gimnasio de la Escuela un curso de capacitación para llevar a cabo ante urgencias de Rehabilitación Cardiopulmonar (RCP), se pudo observar también los pasos para la utilización del desfibrilador automático y la realización de la maniobra de Heimlich en niños, adolescentes y adultos.

Dicho curso estuvo a cargo de Luis Amato Capacitador de Defensa Civil que nos visitó en nuestra Escuela ya en varias oportunidades gracias a la intervención de nuestro Profesor Pablo Clavero de la materia Educación para la Salud.

En dichos cursos participaron alumnos de 5° y 6° Año con orientación en Alimentos y Electricidad como así también los alumnos de 2°, 3° y 4° años Bachiller y 1°, 2° y 3° años Peritos Auxiliares

Los alumnos pudieron apreciar maniobras de Heimlich para cuando individuos se atragantan con algún objeto o comida, asimismo practicaron RCP a maniqués preparados para ejercitar correctamente las maniobras.





Lic. Luis Amato
Capacitador de Defensa Civil



Prof. Clavero
explicando a alumnas de PA y Bachiller



Alumno de 3° PA
practicando maniobras de RCP

Heimlich en Niños y Adultos

- Reconocimiento de la obstrucción total de la vía aérea.
- Avisar a la víctima que lo va a ayudar.
- Ubicarse detrás de la víctima (de ser un niño, arrodillarse a su altura).
- Intentar retirarle las manos del cuello.
- Luego abrazarlo, colocando sus manos sobre el abdomen, dos dedos por encima del ombligo. Ubicando la primera de sus manos empuñada con el pulgar hacia adentro y la segunda, presionándola hacia adentro y arriba en un solo golpe.
- Comprimir hasta que la víctima expulse el objeto o entre en Estado de Inconsciencia.
- Si la víctima entra en estado de inconsciencia, llévelo hasta el piso.
- Llame al sistema de ambulancia.
- Comience maniobras de RCP.



En Emelec S.A. históricamente nos ha enorgullecido recibir a jóvenes pasantes de último año de la secundaria técnica con especialidad en electricidad y aportar nuestra experiencia en su formación en el mundo del trabajo y la producción.

Con este programa de pasantías se les brinda una experiencia única, en la que pueden aplicar sus conocimientos en circuitos, sistemas de cableado y redes eléctricas, trabajando codo a codo con profesionales experimentados. Su participación en proyectos de mantenimiento y supervisión de instalaciones es clave para desarrollar habilidades prácticas esenciales, a la vez que aprenden sobre la importancia de la calidad, seguridad y las normativas en el entorno laboral, como las normas ISO 9001, 14001 y 45001 en las que Emelec está certificado. En nuestro laboratorio se los capacita para diagnosticar, documentar y reparar los equipos que comercializamos (sistemas ininterrumpibles de energía - UPS), con el uso de las herramientas e instrumentos normalizados y calibrados para la tarea.

Además de su formación técnica, nuestros pasantes potencian habilidades de trabajo en equipo, se familiarizan con la resolución de problemas y practican constantemente una comunicación efectiva, fortaleciendo su preparación para el futuro. Emelec S.A. valora y fomenta la igualdad de oportunidades, impulsando la participación de los y las estudiantes del sector eléctrico. Estamos seguros de que estos jóvenes del Instituto Nuestra Señora de Fátima de Villa Soldati están forjando un futuro más enriquecido, innovador y comprometido, y nos sentimos honrados de ser parte de su desarrollo profesional.

Agradecemos a todo el personal docente y no docente de Secundaria Nocturna del Colegio y en particular a los alumnos pasantes Lourdes Boissier Ortiz, Ricardo López Vera, Bruno Ruiz y Lautaro Soler que nos acompañaron este año con dedicación, interés y compromiso.

Sebastián Escudero - Gerente de Operaciones - Emelec S.A.



Lourdes Boissier Ortiz

Mi experiencia en particular en la empresa EMELEC, es bastante buena, ya que pude aplicar los conocimientos que aprendí en Fátima e incluso adquirir más. Aprendimos que es una UPS "sistema de alimentación ininterrumpida" lo que hace el UPS es brindarnos energía en un tiempo limitado durante un apagón eléctrico, gracias a sus baterías.

El ambiente laboral que me encontré es bastante tranquilo, me adapte rápido, y me maneje muy bien, gracias a las personas que se tomaron el tiempo de enseñarnos las cosas y tuvieron paciencia y nos explicaron de forma que uno entienda y si era necesario



Lautaro Soler

Durante mi tiempo en EMELEC S.A aprendí sobre los UPS. Un UPS es un sistema de alimentación ininterrumpida que proporciona energía eléctrica durante un tiempo limitado que sirve de respaldo cuando se corta la luz. Además de aprender muchas cosas sobre los equipos y sus componentes, también me llevé una muy buena experiencia sobre el ámbito laboral, gracias a todos los compañeros que te enseñan y muestran todo con emoción haciéndolo de una forma muy didáctica. El hecho de estar con tus compañeros en esta experiencia también hace que sea más cómoda adentrarse en el mundo laboral.



Bruno Ruiz

Mi experiencia en E.M.E.L.E.C fue muy reconfortante y cómoda, pude aprender demasiado de los UPS o “Sistema de alimentación ininterrumpida” Por ejemplo, su composición, marcas y modelos. Pude conocer también a mucha gente del ámbito laboral que es muy amable, así como inteligente que me guiaron y ayudaron en todo momento solucionando mis dudas y problemas.

Recuerdo que el primer día estaba muy nervioso, pero nuestro supervisor hizo que me calmara bastante al ser tan carismático, siempre tiene algo para contar además de ser muy bueno explicando y enseñando sobre los mismos equipos UPS.

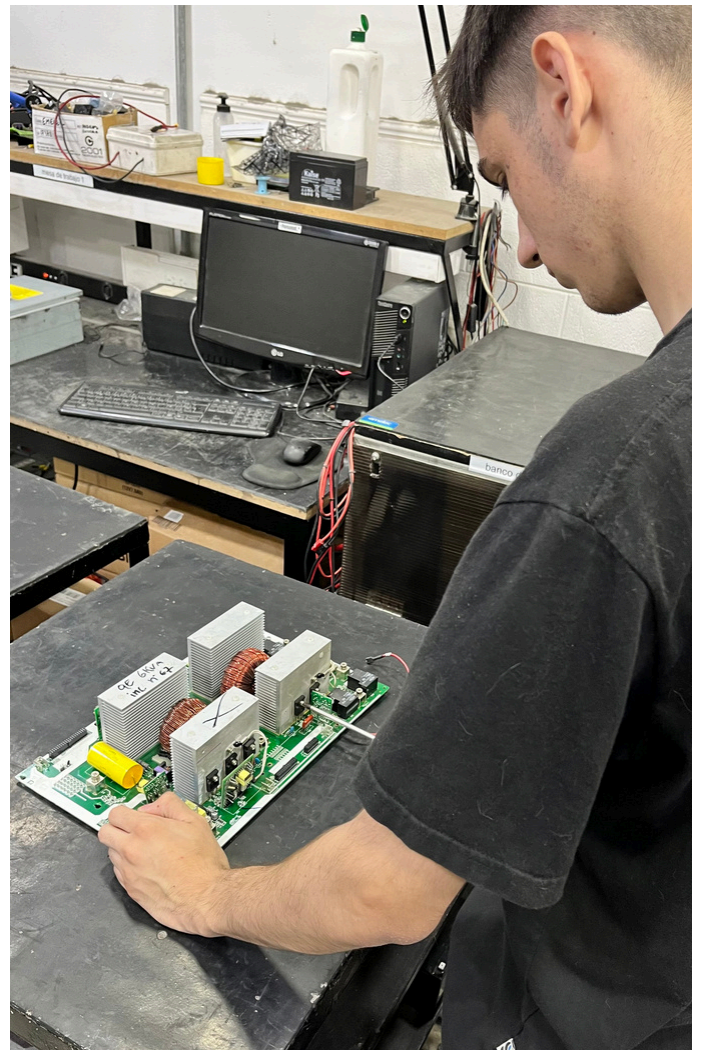
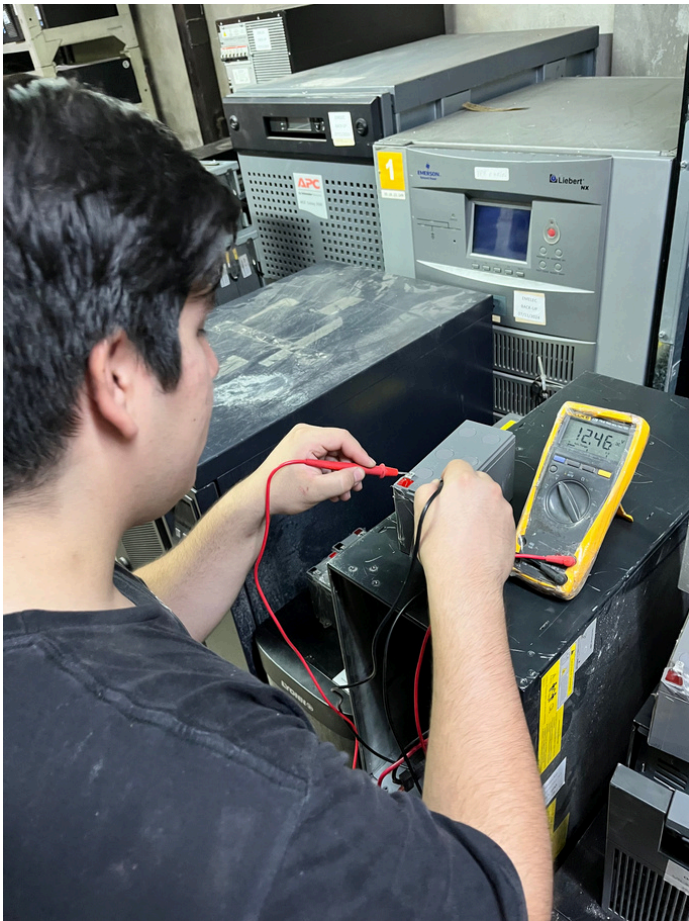


Ricardo Lopez

Desde mi experiencia como pasante en Emelec aprendí bastante sobre el ámbito laboral, la responsabilidad y compromiso que se requiere en un ámbito laboral, y sobre todo el trato con los compañeros y el trabajo en equipo día a día.

Las tareas que realizo van desde el diagnóstico de equipos UPS hasta su mantenimiento, y aunque en ocasiones se presentan situaciones en las que no entiendo muy bien cómo empezar, cuento con el acompañamiento y enseñanza de mi supervisor, y también de los técnicos del laboratorio, pero gracias a la formación que tuve en el Instituto Nuestra Señora de Fátima, en muchas situaciones me logro desenvolver.

La verdad realizar la pasantía en Emelec es una de las experiencias más agradables y significativas que pude vivir.



ASISTENCIA ALIMENTARIA EN EL SECUNDARIO NOCTURNO

Inicialmente en el Secundario Técnico Nocturno las viandas estaban indicadas para casos por demás evidentes de carencia de alimentación en alumno/as que presentaban desmayos, mareos, dolor de estómago, etc. también relacionada a la falta de trabajo en el caso de alumnos/as adultos/as.



Con el correr del tiempo el EOE, haciendo equipo con Preceptoría, fueron detectando lamentablemente, cada vez más casos de falta de alimentación en el alumnado.

En nuestra escuela, en la gestión del anterior Rector, Javier Carballido y en articulación con el comedor de la Primaria se pudieron conseguir viandas para cada necesidad que se nos iba presentado.

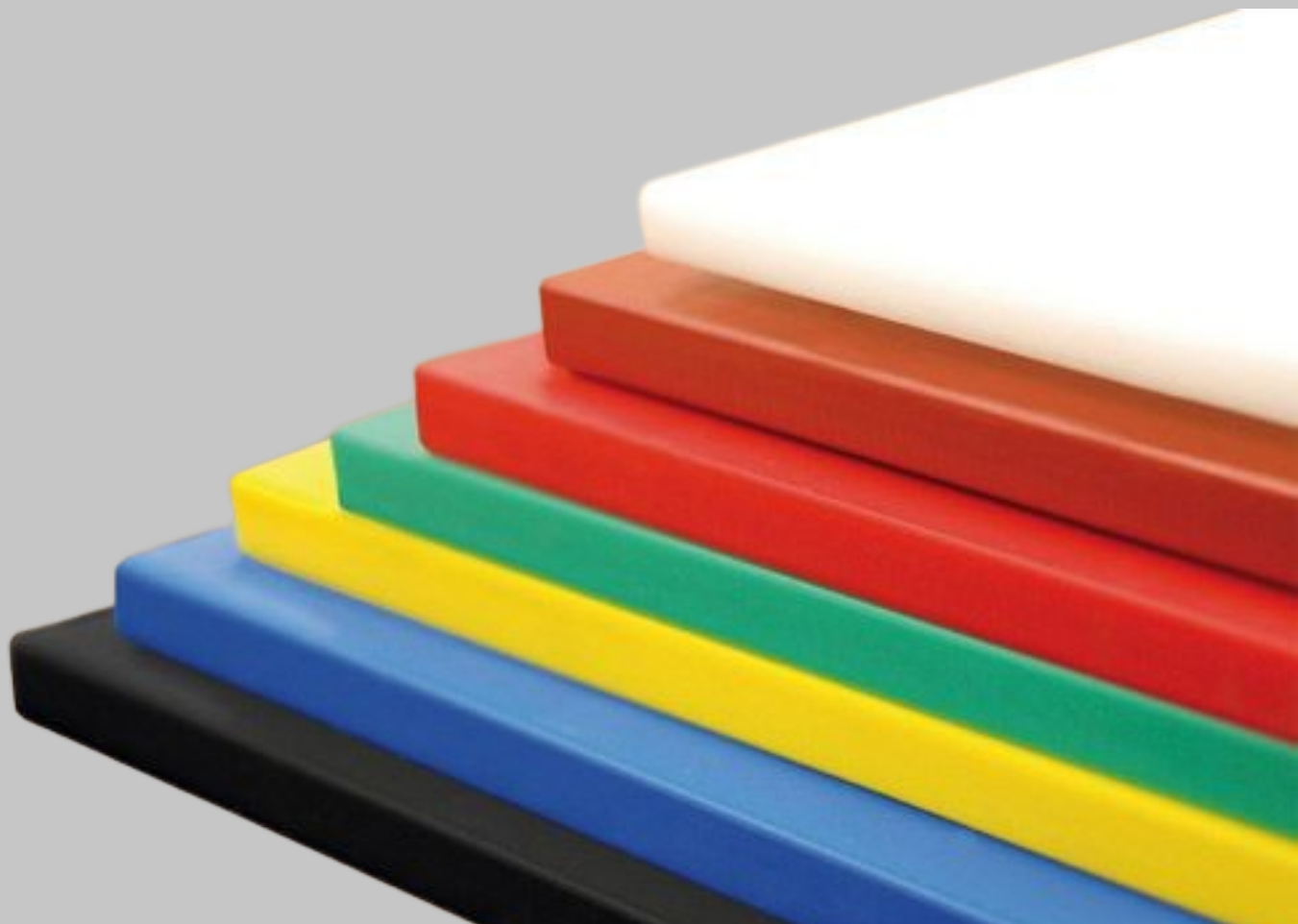
Actualmente, de la mano del Nuevo Rector Juan Almirón, se dio continuidad a las viandas atendiendo a más de 10 alumnos/Familias que manifiestan necesidades, la logística del manejo y entrega de las viandas es realizada por el personal de la Escuela de Fátima Nocturna colaborando entre todos para encargar, llenar, buscar, retirar y distribuir de manera efectiva la comida. Queremos agradecer y resaltar la participación de Sebastián Di Marco en la coordinación.

Las chicas de la Cocina de la Primaria en la preparación, el Laboratorio de Química que se encargan de la correcta higienización de los tupperes a través de Matias Vargas y Juan Chacon y sus alumnos y la Preceptoría, con Alicia, Walter, Federico, Belén, Ayelen y Nicolas que se encargan de la tarea diaria de búsqueda y distribución a los alumnos de las viandas.



Tablas de picar de colores

Evitá la contaminación cruzada



CONTAMINACION CRUDO - COCIDO



**SEPARÁ LOS ALIMENTOS
CRUDOS DE LOS COCIDOS:**

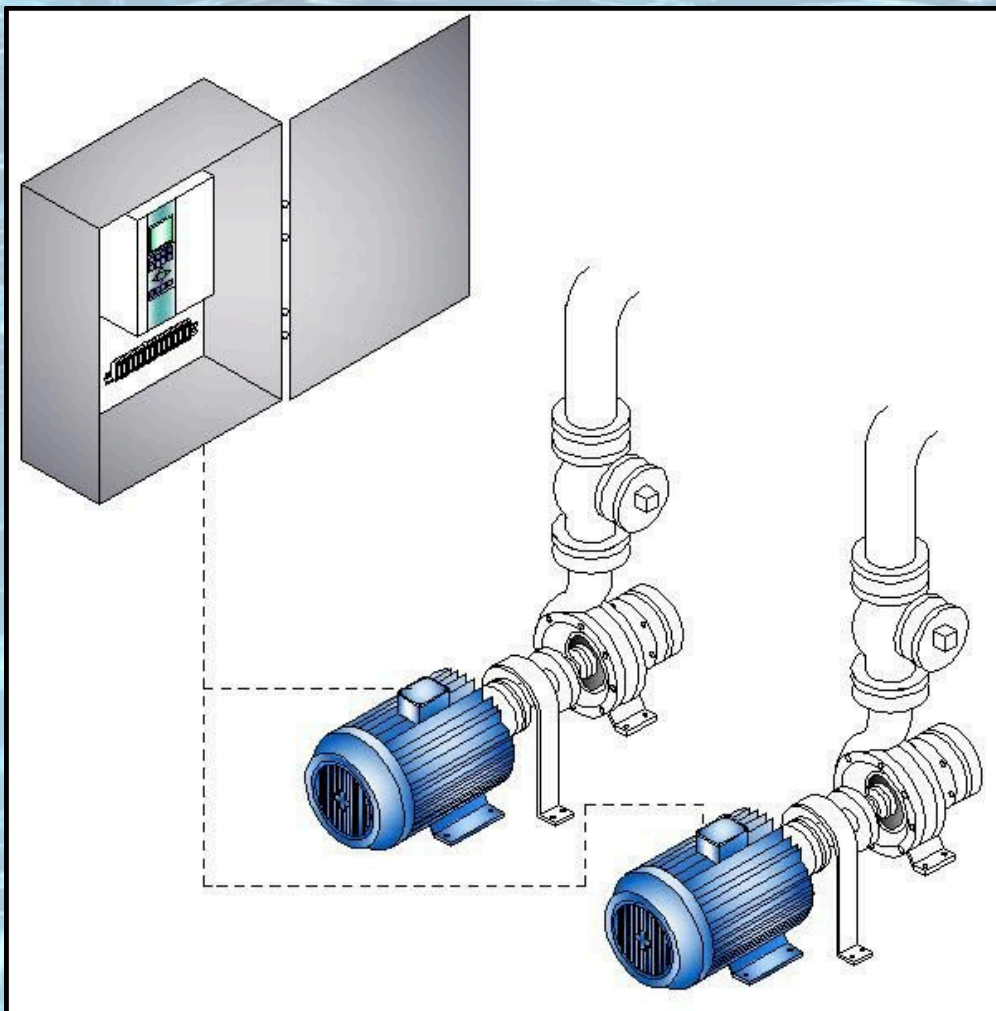
- Separá siempre los crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Usá equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carnes y otros alimentos crudos.
- Conservá los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

¿Por qué?

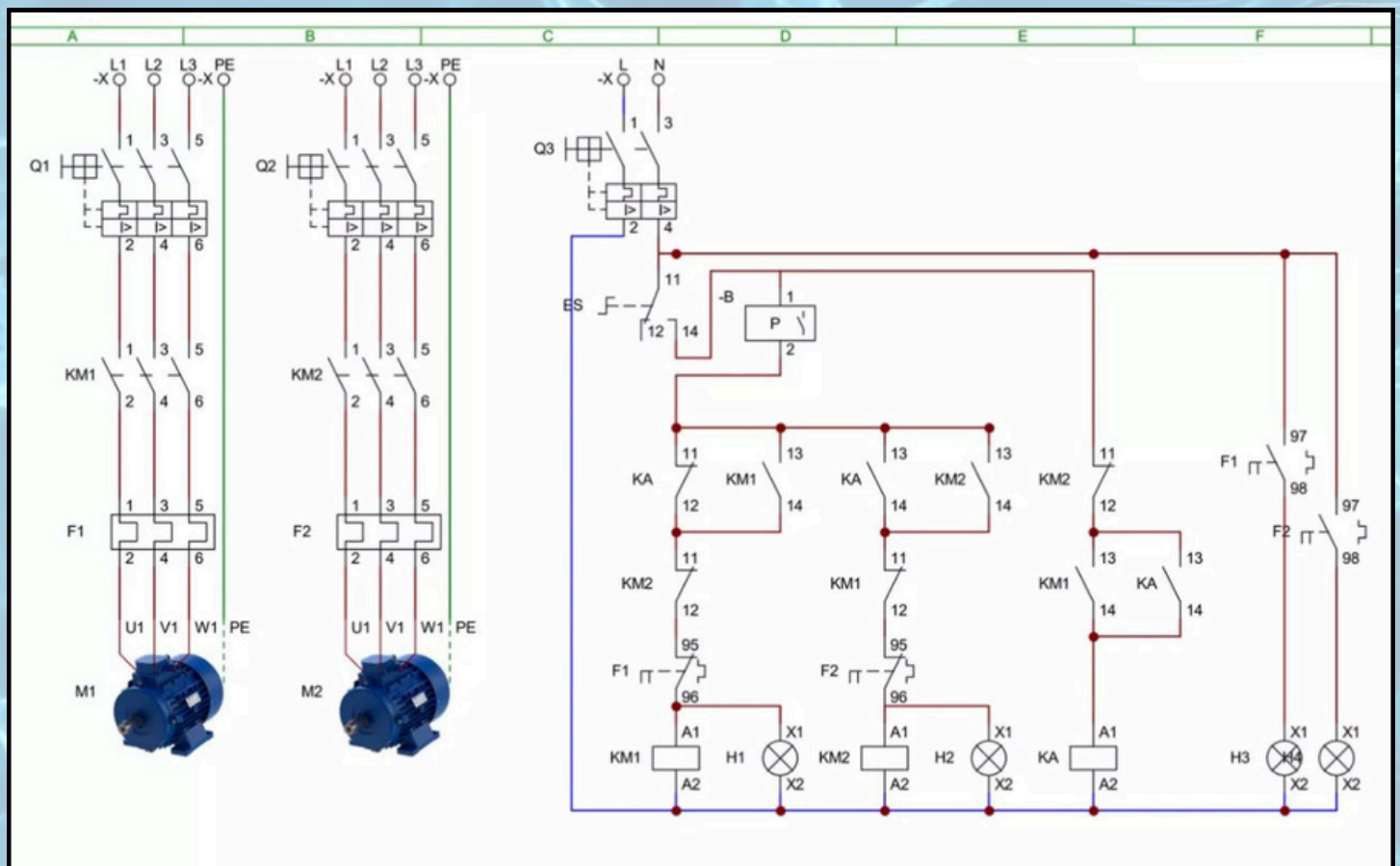
Los alimentos crudos, especialmente carnes, pollos, pescados y sus jugos, pueden estar contaminados con bacterias capaces de transferirse a otros alimentos durante su preparación.

SISTEMA DE AUTOMATIZACIÓN PARA ALTA DEMANDA DE SUMINISTROS HÍDRICOS

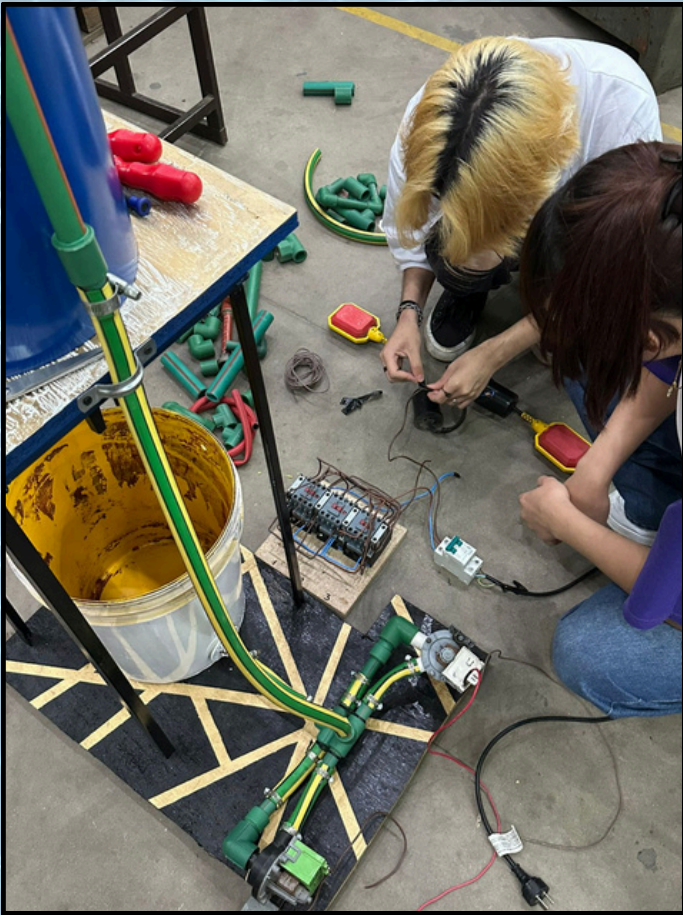
En el ámbito del Taller de Fátima Nocturno, los alumnos de 5to Año Ciclo Superior Eléctrico realizaron la práctica de una maqueta a escala, donde desarrollaron un sistema de elevación de agua con tanque y cisterna, que incluye la automatización de los mismos mediante un sistema de alternancia de bombas centrífugas, para la necesidad de altas demandas en suministros hídricos. Esta práctica realizada por los alumnos les representa el sistema utilizado en hospitales y edificios que debido al gran consumo de agua que manejan y la continua necesidad de encendido de las bombas, se proyecta con dos equipos conectados en paralelo que alternan su encendido y de esta forma se permite alargar la vida útil de los mismos, además que ante algún desperfecto se podrá realizar la reparación o recambio de las bombas sin resentir la provisión de agua.



Esquema bombas de agua



Esquema eléctrico de conexión y arranque



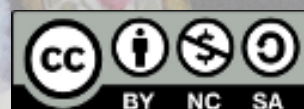
El tanque cisterna y la bomba de agua trabajan juntos para garantizar un suministro constante, eficiente y controlado de agua, lo cual es crucial para hogares, industrias, agricultura y situaciones de emergencia.

**ESTA PÁGINA FUE DEJADA
INTENCIONALMENTE EN
BLANCO POR LOS EDITORES**

(Carta 735 - 18 abril 1834. Al P. Lalanne).

“Si renunciamos a los principios, lo perdemos todo”

Padre Guillermo José Chaminade



Edición y Fotografía | Prof. Eduardo Pagani y Prof. Dario Koutian