



Spotlight

El diseño de moda aprende a suprarreciclar

La gastronomía abarca todo
Noticias de exalumnos

Para leer esto en inglés, visite www.esboces.org/spotlight

Organización sin fines de
lucro
EE. UU. Franqueo
PAGADO
Permiso Nro. 138
Patchogue, N.Y. 11772

Eastern Suffolk BOCES
201 Sunrise Highway
Patchogue, Nueva York 11772

Qué pasa en el aula

Superar el desafío

Cada prueba de estándares laborales en los organismos de cumplimiento de la ley incluye un circuito con obstáculos. Los estudiantes de las Fuerzas del Orden completaron en clase un circuito similar para familiarizarse con las posibles expectativas del puesto. Los ganadores debían superar cada desafío y ser los primeros en colocar correctamente las esposas a un maniquí.



Camisetas de suprarreciclaje

Los estudiantes de Mercadeo y Diseño de Moda de la clase de Amelia Berry en Bixhorn Tech les dieron nueva vida a prendas usadas al crear sus propias “camisetas recicladas”. El suprarreciclaje consiste en transformar objetos desgastados o en desuso en piezas nuevas y con estilo, en lugar de desecharlos.

Adquirir independencia

Como novedad este año, Masera Middle School puso en marcha un curso de estudios prevocacionales centrado en las destrezas para la vida diaria y la independencia, lo cual beneficia a los estudiantes fuera del entorno escolar. Las clases rotan entre distintas estaciones, que incluyen cafetería (cocinar, medir, establecer secuencias), viajes (empacar y prepararse para unas vacaciones) y suministros de oficina (identificar y preparar materiales para pedidos dentro del edificio), además de jardinería, reciclaje y tecnología.



Sin trigo, sin carne, sin problemas

Los estudiantes de Artes Culinarias se capacitan para satisfacer a todos

Los estudiantes interesados en estudiar Artes Culinarias, pero que creen que deben descartar esa opción debido a alergias alimentarias, restricciones dietéticas o decisiones de estilo de vida, deberían reconsiderarlo. Desde el primer día, los estudiantes de Artes Culinarias de los programas de ESBoces aprenden la importancia de la versatilidad.

Tan pronto como ingresan a la cocina, entienden que la prevalencia de alergias alimentarias, los cambios en los hábitos de consumo y una sociedad diversa con pautas religiosas y culturales influirán directamente en sus carreras profesionales.

“El mundo es hoy un lugar mucho más pequeño”, explicó el chef Eric Rickmers, profesor de Artes Culinarias. “Los frutos secos, el gluten, la carne, los lácteos y los mariscos son solo algunos de los alimentos que aparecen habitualmente en las listas de exclusión de los clientes en cualquier restaurante”. Estos comensales buscan profesionales culinarios capacitados que satisfagan sus necesidades específicas sin sacrificar el sabor ni una experiencia gastronómica de calidad.

Preparar a los estudiantes para el entorno culinario moderno desde el inicio de sus estudios les brinda una ventaja significativa cuando ingresan al mundo laboral, a programas universitarios de gastronomía o a ambos. Ya comprenderán las tendencias actuales y la importancia de adaptar recetas tradicionales utilizando ingredientes alternativos. Esta resolución de problemas y creatividad favorece aún más su inserción profesional.

Para mostrar el carácter progresivo del programa culinario, Rickmers reelaboró cinco platos populares para que los estudiantes preparen que respondan a las preferencias cambiantes de los consumidores. Consistían en entradas, acompañamientos y un postre. Todos aparecen en las páginas siguientes.

Rickmers añadió: “Las tendencias gastronómicas van y vienen —¿recuerdan la dieta Atkins?—, pero otros cambios llegaron para quedarse, como el vegetarianismo, el veganismo y ciertas restricciones de salud. Al finalizar este programa, mis estudiantes estarán preparados para satisfacer las necesidades específicas de cada consumidor”.



Continúa en la página siguiente



Sloppy Joe de tofu

Para crear una textura masticable similar a la de la carne molida, Rickmers indicó a sus estudiantes que congelaran y descongelaran el tofu antes de exprimir el exceso de líquido. Luego, trituraron el tofu, lo sazonaron generosamente y lo doraron en una sartén antes de servirlo sobre un pan.



Ensalada de quinoa

A Rickmers le gusta la quinoa porque es un "supergrano": una proteína completa y un ingrediente muy versátil. Para trabajar con estos granos diminutos, los estudiantes agregaron hinojo y pimientos cortados en brunoise (cubos de aproximadamente 3 mm). Incorporaron cerezas secas previamente rehidratadas y picadas, pistachos tostados y picados, y una vinagreta casera de vino tinto. La ensalada se presentó de manera elegante sobre una hoja grande de achicoria.



Ensalada César vegana y sin gluten con picatostes de tempeh

El tofu blanqueado se licuó para lograr la textura cremosa característica de este aderezo emblemático para ensaladas. Las algas nori (deshidratadas) tostadas y desmenuzadas reemplazaron a las anchoas y se mezclaron con el aderezo para aportar el sabor marino. El tempeh (soja fermentada originaria de Indonesia), cortado en cubos, se cocinó con jugo de manzana, salsa de soja, ajo y jengibre antes de saltearlo y utilizarlo para coronar la ensalada o un panecillo.

Los estudiantes culinarios se capacitan para satisfacer a todos



Risotto vegano de calabaza y manzana

Tradicionalmente, el risotto se finaliza con mantequilla y queso parmesano. En este caso, los estudiantes utilizaron la crema que se forma en la parte superior de la leche de coco enlatada para mantener el plato vegano. Las pepitas tostadas (semillas de calabaza sin cáscara) se saltearon con ajo, aceite de oliva, calabaza en cubos y manzana, y luego se incorporaron al risotto. Las semillas crujientes aportaron un contraste perfecto con la cremosidad del arroz.



Torta de mousse de chocolate sin gluten

Este postre suntuoso se elaboró sin harina y batiendo por separado las yemas y las claras con azúcar y luego incorporando ambas mezclas al chocolate derretido para airear y dar volumen al pastel. Las porciones se sirvieron acompañadas de crema inglesa (una salsa ligera de natillas con vainilla que realza el sabor del chocolate) y una salsa de frutilla.



Galería de exalumnos



Chukwuma Egbuziorm
Programa LPN de 2003
Vicepresidente de Gestión de Calidad, St. Charles Hospital, Port Jefferson

Integrar una formación proveniente de ámbitos no relacionados para construir una carrera exitosa requiere visión y esfuerzo. Chukwuma Egbuziorm creó un camino profesional propio al integrar sus calificaciones en tecnología con su preparación en enfermería.

Egbuziorm llegó a Estados Unidos desde Nigeria como ingeniero y trabajó en el sector tecnológico. Cuando su empleador se reubicó fuera del estado, decidió llevar su carrera en una nueva dirección al inscribirse en el Programa de Enfermería Práctica Licenciada (Licensed Practical Nurse, LPN) de ESBOCES.

“Me sorprendió cuánto me gustó”, relató. “En África, los hombres no suelen ser enfermeros. No sabía si lograría encajar”. Egbuziorm valoró profundamente todas las interacciones presenciales que contribuyeran a la recuperación de los pacientes. “Eso fue lo que me convenció”, dijo.

Tras graduarse como el estudiante con las calificaciones más altas, trabajó a tiempo completo en Good Samaritan Hospital y a tiempo parcial en un centro de cuidados para personas mayores, mientras completaba una segunda licenciatura para convertirse en enfermero diplomado (Registered Nurse, RN). Luego, obtuvo una maestría en informática de enfermería, una especialización que combina la enfermería con la información y las ciencias de la computación para mejorar la atención al paciente.

Egbuziorm señaló: “Los expedientes médicos electrónicos estaban en auge”. Este cambio le permitió combinar sus dos títulos. Pasó a ser coordinador de control de calidad de tres centros de diálisis del Catholic Health System, donde gestiona todos los datos y métricas.

Con el tiempo, se trasladó a St. Charles Hospital y recibió varios ascensos dentro del área de Gestión de Calidad. Actualmente, es vicepresidente del departamento y obtendrá su doctorado en mayo de 2026.

A pesar de su trayectoria ascendente, Egbuziorm mantiene un trabajo a tiempo parcial que le permite mantenerse en contacto directo con la gente. “Aún quiero conservar el contacto con los pacientes. Experimento lo mejor de ambos mundos”, afirmó.

Shane Grill
Programa CTE de Producción de Audio, 2023
Comercializador autónomo, asistente de mezcla y diseñador de sonido

La experiencia de Shane Grill en el Programa de Producción de Audio de la Academia, en el Centro Técnico Milliken, le abrió los ojos a un mundo de posibilidades para su futuro profesional. Al haber crecido con un profundo amor por la música y una gran pasión por el entretenimiento en vivo, Grill no dejó pasar la oportunidad de inscribirse en el programa tan pronto como supo de su existencia. “Fue un punto de inflexión para mí. De repente, no era solo un niño que amaba la música; estaba aprendiendo a convertir ese interés en un futuro”, expresó.

Actualmente, Grill ya está construyendo su currículum en la industria del entretenimiento en vivo. Trabaja como autónomo en los principales espacios de Long Island, como Jones Beach y The Paramount, donde colabora en mercadeo, sonido en vivo e iluminación. También se desempeña como músico de sesión independiente, toca la batería para varios artistas y comparte su experiencia como instructor a tiempo parcial de batería y audio en Guitar Center en Selden. Al mismo tiempo, cursa un título en Empresas, Mercadeo y Administración en Suffolk County Community College.

A futuro, Grill tiene la intención de trabajar para un sello discográfico después de graduarse. “Quiero poner en práctica las habilidades que me enseñó mi maestro, el Sr. Cooper, y forjar una carrera en la industria de la música”, comentó.



Kaitlyn Ryan
Auxiliar de fisioterapia del Programa CTE 2019
Fisioterapeuta

Kaitlyn Ryan entró en el aula de auxiliar de fisioterapia de Educación Técnica y Profesional y nunca se arrepintió.

Esta estudiante de secundaria de Longwood CSD desarrolló un interés en la fisioterapia cuando era niña, y el Programa CTE fue fundamental para moldear su trayectoria profesional.

“Jenn Capra fue una profesora excepcional”, comentó Ryan. “Me explicó lo que las universidades buscan en los candidatos y lo que se valora en el campo”. Ryan también recibió una pasantía a través del programa, que se transformó en un trabajo.

Asistió a la Universidad Estatal de Arizona, donde estudió neurociencias, recibió su maestría de Stony Brook University y culminará su doctorado en Ciencias de la Salud en mayo de 2026. “Durante la entrevista para mi doctorado, el comité se sorprendió al saber del programa de fisioterapia del CTE. Nunca habían oído hablar de algo similar”.

Luego de la escuela, Ryan planea enfocarse en la fisioterapia neurológica y tal vez quiera enseñar.

“Mantengo el contacto con la Sra. Capra y soy oradora invitada en su clase. Sus estudiantes realizan excursiones para visitarme en Stony Brook. Disfruto trabajar con estudiantes comprometidos”, explicó.

Kevin Venard
Centro Académico de Bellport 2017
Profesor de educación especial

El Centro Académico de Bellport marcó un punto de inflexión para Kevin Venard. El tamaño reducido de las clases y la proporción de personal por estudiante alta en la escuela secundaria son un refugio para los estudiantes con luchas personales.

Durante su adolescencia, Venard enfrentó numerosos desafíos. Asistió a dos escuelas secundarias, tres preparatorias y también recibió educación en casa. “Sentía que nadie me entendía. Nunca lograba relacionarme con los demás”, recordó. El personal comprensivo en su escuela nueva le proporcionó un mejor entorno y su capacidad para relacionarse con otras personas mejoró.

Luego de la escuela secundaria, Venard asistió a la Universidad de Maine, donde se especializó en filosofía y psicología, y pasó un semestre en Australia. “Mis maestros me brindaron las herramientas para reflexionar sobre lo que quería hacer con mi vida”.

Luego de la universidad, Venard regresó a la escuela para obtener una maestría en educación de Wagner College, certificada en Educación Especial 7-12 e Inglés 7-12. “Siento que he cerrado el círculo”, explicó. “Ahora puedo ayudar a personas que atravesaron experiencias similares a las mías”.

En 2017, ESBOCES trasladó el Centro Académico Bellport a Holbrook y lo nombró Sequoya High School.



Fallon Collotti
Project SEARCH, 2016
Secretaria de unidad, Medford Multicare Center

Para Fallon Collotti, lo que comenzó como una experiencia de aprendizaje se ha convertido en una carrera gratificante. Cuando se unió al programa Project SEARCH en ESBOCES, estaba dispuesta a adquirir experiencia práctica y a desarrollar las habilidades que la prepararían para tener éxito después de graduarse.

Gracias a la asociación del programa con Medford Multicare Center, Collotti se formó como secretaria de unidad, aprendiendo a gestionar expedientes de pacientes, archivar notas médicas y organizar historias clínicas previas. Con los años, su función se amplió: ahora revisa e imprime documentación para los pacientes que asisten a citas externas, una tarea que exige concentración y atención al detalle.

Actualmente, Collotti trabaja 21 horas semanales en Medford Multicare, donde colabora con el traslado de pacientes a sesiones externas de terapia, distribuye correo y etiqueta las puertas de las habitaciones.

Project SEARCH, parte del Programa de Educación Profesional Especial de ESBOCES, ayuda a los estudiantes a realizar la transición de la escuela a un empleo trascendente a través de pasantías, instrucción en el aula y capacitación laboral. Para Collotti y su familia, el programa representó una oportunidad para que ella descubriera su potencial. “Ha crecido muchísimo gracias a esta experiencia”, comentó su madre.

ESBOCES recibe un subsidio prestigioso

Eastern Suffolk BOCES ha recibido la Subvención para Tecnología de Aprendizaje del estado de Nueva York (New York State Learning Technology Grant), un programa competitivo de tres años que financia enfoques innovadores de enseñanza y aprendizaje impulsados por la tecnología en todo el estado.

Como agencia principal de un consorcio integrado por ocho distritos — Brentwood, Comsewogue, Little Flower, Patchogue-Medford, Riverhead, Sachem, South Country y Victory Christian—, ESBOCES recibirá **\$200,000** cada año hasta junio de 2027.

La subvención permitirá financiar una academia de desarrollo profesional centrada en el fortalecimiento del aprendizaje basado en proyectos y apoyado por la inteligencia artificial. El objetivo es brindar a maestros y líderes escolares herramientas prácticas para personalizar la enseñanza, ampliar el acceso a cursos más desafiantes y aprovechar la tecnología para lograr una instrucción de mayor impacto.

Gracias a este trabajo conjunto, ESBOCES y sus distritos asociados dan un paso significativo hacia la reinención de la forma en que los estudiantes aprenden y hacia la preparación de los educadores para liderar en un mundo en rápida transformación.



Junta de Eastern Suffolk BOCES

Presidente
Lisa Israel

Vicepresidente
Robert P. Sweeney

Miembros

Arlene Barresi
Angelo Cassarino
Linda S. Goldsmith
William Hsiang

Kelli Anne Jennings
Susan Lipman
Joseph LoSchiavo

Anne Mackesey
James F. McKenna
Brian O. Mealy

Victoria Molloy
Catherine M. Romano
John Wyche

Miembros estudiantiles ex-officio

Dixon Busching Jayden Iglesias Jasmin Montenegro Polanco

Superintendente del distrito
Jasmin Varela, Ed.D.

Director de operaciones
David Wicks

Eastern Suffolk BOCES no discrimina a ningún empleado, estudiante, solicitante de empleo o candidato a inscripción por motivos de sexo, género, raza, color, religión o credo, edad, peso, origen nacional, estado civil, discapacidad, orientación sexual, identidad o expresión de género, condición de transgénero, condición de militar o veterano, estado de víctima de violencia doméstica, predisposición genética o estado de portador, ni cualquier otra clasificación protegida por las leyes federales, estatales o locales. ESBOCES también proporciona igualdad de acceso a los Boy Scouts y a otros grupos juveniles designados. Las consultas sobre la implementación de las leyes mencionadas deben dirigirse a cualquiera de los funcionarios encargados del cumplimiento de los derechos civiles de ESBOCES a ComplianceOfficers@esboces.org; al Asistente de la Superintendencia de Recursos Humanos, al 631-687-3029, o al Superintendente Asociado de Servicios Educativos, al 631-687-3056, en 201 Sunrise Highway, Patchogue, NY 11772. Las consultas también pueden dirigirse a la Oficina de Derechos Civiles del Departamento de Educación de los Estados Unidos, ubicada en 32 Old Slip, 26th Floor, New York, NY 10005, 646-428-3800, OCR.NewYork@ed.gov.