

septiembre  
2022



**ABLE COIL**  
& ELECTRONICS

Tema #4

Custom is our standard

## Boletín de septiembre

### Carta del equipo ACE

Para mantener la certificación AS9100, la agencia certificadora, Intertek, realizará una auditoría de vigilancia en el sitio el 3rd y 4th de octubre. El propósito de la auditoría es validar que nuestros procesos y procedimientos cumplan con los estándares AS9100.

Los auditores pueden hacer preguntas a los empleados. Es importante saber que no es una prueba, los auditores no buscan una respuesta exacta, sino que quieren saber cómo hacen los empleados para encontrar información y respuestas. ¿Los procedimientos proporcionan información? Si la información no está en un procedimiento, ¿a dónde va el empleado después, le preguntan a un supervisor?

La certificación AS9100 es un sistema de gestión de calidad estandarizado y ampliamente adoptado para la industria aeroespacial. Demuestra nuestra capacidad para proporcionar productos que cumplan con los requisitos reglamentarios y de los clientes para las organizaciones de aviación, espacio y defensa.

(Por favor use su ropa ACE en las fechas de la auditoría si puede).



### Las caras de Able!

(Vicky Isidro, Thomas Salinsky, Yessenia Cotto, Victor Alvarado, Mark Orsos, Rosalba Garcia, Aaron Hankerson and LaurieAnn Ray)



### Cumpleaños de:

- Angelina Gonzalez- septiembre 1<sup>st</sup>
- Dana Schnabel – septiembre 10<sup>th</sup>
- Anelise Hanson – septiembre 18<sup>th</sup>
- Victor Alvarado – septiembre 19<sup>th</sup>
- Patrick Parnell- septiembre 23<sup>rd</sup>
- Keila Adorno- septiembre 30<sup>th</sup>



¡Gracias, Isabel, por tus 2 años de servicio!

### ABLE ANIVERSARIOS:

- Isabel Mejia De Javier – 2 años
- Shannon Richter – 13 años
- Jason Gambacorta – 14 años

### \*Empleado Destacado\* Maureen Smith – Seguro de calidad

¡Maureen Smith ha sido miembro de la familia ACE desde 2010! Maureen nació en Waterbury. Trabajó en Hartford durante 6 años en remesas, luego se fue para ser ama de casa durante 12 años. Trabajó brevemente en Cabela's y luego fue contratada en Able para trabajar en ensamblaje. Luego se mudó a Cambridge y finalmente encontró un hogar en el departamento de calidad.

Maureen disfruta trabajar en ACE porque el trabajo es interesante y siempre hay algo nuevo y desafiante. Le gusta la gente y le gusta poder trabajar de forma independiente.

En su tiempo libre disfruta acampar, hacer jardinería y pasar tiempo con sus 2 hijas, Kaitlin y Jillian, su nieto de 6 meses, Trip, su pareja, Jim y 2 perros.

“Es muy fácil trabajar con Maureen, una verdadera jugadora de equipo y siempre tiene una sonrisa en su rostro. Tenemos la suerte de contar con ella en nuestro departamento de Calidad.”

- Wendy Quintana





**Algunos recordatorios amistosos del ¡Comité de Seguridad!**

- Si ves algo, di algo. Alerta siempre a los supervisores de cualquier cosa que crea que puede ser insegura.
- Utilizar adecuadamente los equipos, máquinas y herramientas.
- Use PPE (Equipo de protección personal) apropiado, como anteojos de seguridad cuando esté en el piso de producción.
- Mantenga despejadas las áreas de trabajo y todas las salidas de emergencia.
- Asegúrese de que todas las máquinas/equipos estén apagados al final del turno de trabajo.
- Apague todas las computadoras y estaciones de trabajo.
- Verifique que la ropa no tenga pelos de mascotas o sobre ella.
- No se permite comida ni bebida en la planta de producción.

\*\*\*\*\*



**Shelby Bonomo**

**Día Internacional del Chocolate 13 de septiembre**

¡Prepara tus antojos dulces porque el martes 13 de septiembre ACE celebrará el Día Internacional del Chocolate!

Tanto si prefieres su chocolate negro, con leche o blanco, con o sin frutos secos, casi nadie se resiste a su sabor. Habrá una variedad de chocolates para picar en la cafetería.

**Sabías.....**

- El chocolate proviene del grano del árbol Theobroma Cacao, que crece en América Central, México y el norte de América del Sur.
- Los granos de cacao se trajeron por primera vez de las Américas a Europa alrededor de 1550, donde se combinaron con leche y azúcar para hacer una bebida muy popular, el chocolate.
- La primera barra de leche Hershey se produjo en 1900. El famoso beso de Hershey se inventó en 1907.

**Las barras de chocolate más populares en 2020**

En 2020, una encuesta nacional de consumidores preguntó a los estadounidenses "¿Qué marcas de chocolate y otros dulces come con más frecuencia?" y calculó las barras de chocolate más populares en los EE. UU., los resultados fueron:

1. Snickers, fabricado por Mars, Inc. 48 060 000 estadounidenses tenían un Snickers en 2020.
2. Tazas de mantequilla de maní de Reese, hechas por The Hershey Company. Comido por 42,860,000 personas en 2020.
3. Hershey's Kisses, fabricado por The Hershey Company. En 2020 fueron disfrutados por 42.580.000 personas.
4. Kit Kat, propiedad de Nestlé. Comido por 41.450.000 personas en 2020.
5. Peanut M&M's, fabricados por Mars, Inc. 40,360,000 estadounidenses los comieron en 2020.

**Los beneficios de comer Chocolate**

El chocolate negro tiene muchos antioxidantes, que ayudan con el corazón y la circulación, reduciendo el riesgo de accidentes cerebrovasculares, y también reduce el colesterol y regula la presión arterial y los niveles de azúcar en la sangre. Si esto no fuera suficiente, se ha demostrado que el chocolate amargo mejora el estado de ánimo al liberar endorfinas cuando lo comes.



**Fudge fabuloso de cinco minutos**

**Ingredientes:**

- 1 paquete de 12 onzas de trozos de chocolate semidulce (2 tazas)
- 2/3 taza de leche condensada azucarada (la mitad de una lata de 14 onzas)
- 1 cucharada de agua
- 3/4 taza de nueces picadas, tostadas si lo desea
- 1 cucharadita de vainilla

**Direcciones:**

1. Cubra una bandeja para hornear galletas con pergamino o papel encerado; dejar de lado. En un tazón mediano apto para microondas, combine las piezas de chocolate, la leche condensada azucarada y el agua.
2. Microondas, sin tapar, al 100 % de potencia (alta) durante 1 minuto; remover. Cocine en el microondas aproximadamente 1 minuto más, o hasta que el chocolate se derrita y la mezcla esté suave, revolviendo cada 30 segundos. Agregue las nueces y la vainilla. Vierta la mezcla en la bandeja para hornear preparada y extiéndala en un rectángulo de 9x6 pulgadas, o deje caer la mezcla en cucharaditas redondeadas en la bandeja para hornear preparada.
3. Enfríe el dulce de azúcar unos 30 minutos o hasta que esté firme. Corte el dulce de azúcar en cuadrados de 1-1/2 pulgadas. Hace 24 piezas

\*\*\*\*\*



¡Jason Gambacorta y Hilary Lambert posan para la cámara!

