

Renovaciones y "5 Estrellas" para celebrar Semana de Nursing Home



Durante la celebración del centro para atención extendida con servicios de Medicare y Medicaid, el Brother Bonaventure Extended Care Center, que es parte del Trinitas Regional Medical Center, en la ciudad de Elizabeth, Debbie Hall, administradora de Brother Bonaventure (al centro), recibe felicitaciones del Rev. Zachary Turner (a la izquierda) y Tony Zingaro, funcionario de finanzas de la ciudad de Elizabeth, y Evelyn de los Reyes por haber recibido la calificación de 5 estrellas.

La foto recoge un momento de intercambio entre los asistentes y miembros del personal del Brother Bonaventure Extended Care Center, especializado en el cuidado de ancianos y personas que requieren atención de cuidado extremo y por extendido plazo antes de ser dados de alta. (Fotos LA VOZ/Jay Davis).



Diga Lo Lei En LA VOZ
www.lavoznj.com

Una inventora de origen hispano triunfa con su Empanada Fork

Por Rody González

Siempre se ha dicho que la necesidad es la madre de la imaginación. Y parece que existe mucha razón. La prueba más reciente podría ser la señora Hipatia López, una mujer de origen ecuatoriano, nacida y criada en New Jersey, quien un día, agobiada por tener que usar tenedores para hacer cientos de empanadas, se le ocurrió inventar un utensilio capaz de hacer el proceso menos largo y fatigoso.

¿Cómo fue ese instante en que Hipatia López le sobrevino la idea que ahora podría convertirla tal vez en millonaria? Desde luego no le ocurrió exactamente como al griego Arquímedes de Siracusa, pero hay cierta similitud. Cuentan que Arquímedes, el famoso matemático griego, llevaba horas buscando la solución a un problema sin encontrar la respuesta. Desesperado optó por meterse dentro de una bañera para refrescarse. Minutos después, cuando ni siquiera estaba pensando en el problema, de pronto brotó en su mente la solución y tanto fue la alegría que salió del agua gritando ¡Eureka!, una expresión que en griego antiguo significa algo así como "Lo he encontrado!"

En el caso de Hipatia López su Eureka tuvo lugar durante el 'Thanksgiving' del 2010. Ella estaba haciendo empanadas en casa, y ya le dolían los dedos



La inventora Hipatia López con un grupo de familiares y amigas que forman parte de su equipo de experimentos culinarios.

por el efecto de aplastar con el tenedor y cerrar las empanadas. Entonces se preguntó: ¿Y si tuviera un aparato que hiciera el trabajo con la empanada de una forma fácil y sin dolerme los dedos?

A partir de ese momento Hipatia, quien es madre de tres niños y contadora en lo profesional, inició un proceso de investigación que le condujo a un prometedor hallazgo: en el mercado americano no existía un producto especialmente diseñado para cerrar los bordes de las empanadas.

Lo único más o menos cercano era un aparato plástico donde uno coloca la masa y luego el relleno pero una amiga, que ya lo estaba usando, le dijo que no era eficaz porque si uno ponía mucho relleno, acababa saliendo por los lados.

Más segura de que su proyecto podía ser viable, Hipatia López comenzó una segunda etapa de conversaciones con abogados, diseñadores y fabricantes. Resultó un proceso agotador que logró vencer, explica, gracias al apoyo de su esposo Henry. Pero valió la pena tanto esfuerzo. Al poco tiempo ya tenían un primer prototipo de su Empanada Fork, que es como bautizó a su creación.

"El diseño fue hecho por mí en conjunto con un arquitecto. Primero trabajamos con plástico,



Hipatia López muestra con orgullo su invención "Empanada Fork".

luego con aluminio, hasta que probamos con acero inoxidable y nos dimos cuenta de que era el mejor material", explicó López al periódico La Voz.

A simple vista el Empanada Fork no llama mucho la atención. El aparato consiste en una agarradera de plástico fuerte y una base en forma de medialuna con hendiduras.

Dice López que desde que obtuvo la patente se ha dedicado a ofrecer su Empanada Fork en pequeños mercados e incluso en fiestas familiares. Reveló además que se encuentra negociando un contrato para comercializarlo a través de la página web Latin

Products, y también acaba de poner en funcionamiento el sitio www.empanadafork.com, donde lo ofrece por \$19.99. Hasta el momento ha logrado vender más de 200, y afirma que la recepción del producto ha sido muy positiva.

López asegura estar enamorada de su invento y por eso, enfatiza que "hablo sobre mi Empanada Fork con todos y en todas partes".

Por último, explicó a La Voz que muchas personas aseguran estar también usando la Empanada Fork no sólo al momento de hacer empanadas sino también para preparar incluso apple turnovers.

Charla a Estudiantes de Drake College of Business



Una interesante charla a manera de conferencia ofreció la administración de Drake College of Business, en la ciudad de Elizabeth, a sus estudiantes teniendo como invitado especial al concejal Bill Gallman, quien aparece al centro de la foto disertando ante una audiencia muy atenta. El subrayó, entre otras cosas, la importancia de una buena educación y una especialización para integrarse a la fuerza laboral y el papel tan especial que representa la labor educativa de Drake College of Business.

Un equipo triunfador. Así calificó el concejal Gallman a los miembros de la administración y personal de Drake College of Business, quienes aparecen en la foto con el concejal Gallman (a la extrema izquierda): Walid Seeman, director de Administración; Dr. Nykias Arias, director del Programa MOT; Maher Fadel, director del Campus de Elizabeth; Jennifer Costa-Gomes, directora de Relaciones Públicas, y Dr. Philip Chouch, presidente del Dpto. Dental. (Fotos LA VOZ/JAY DAVIS).

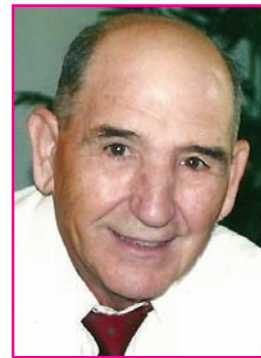


Recordando a Manuel Piñeiro

por Armando Canda

Es triste el comunicar el fallecimiento del querido Manuel R. Piñeiro Blanco el 28 de febrero de 2013. Manuel nació el primero de noviembre 1928 en La Coruña, Galicia, España. El vino a los Estados Unidos en 1957 y vivió en la ciudad de Newark, New Jersey. Después en 1968 se mudó a la ciudad de Linden, New Jersey.

Manuel es sobrevivido por su queridísima esposa Anna con la cual compartió 54 años de matrimonio. Sus cuatro hijos John Piñeiro, Danna Salib, Manuel J. Piñeiro y Roberto Piñeiro. También por sus 11 nietos y nietas y dos bisnietos. En España sus hermanas Sor Teresita Piñeiro Blanco en Santiago de Compostela, Mancimina Piñeiro Blanco y Maribel Piñeiro Blanco, ambas de la ciudad de Noya, y en



Manuel Piñeiro

Londres, Inglaterra Josefina Piñeiro Blanco. Sus hermanos Gumercindo Piñeiro Blanco de Palma de Mallorca y José María Piñeiro Blanco en Londres, Inglaterra.

Manuel trabajó en la Compañía Maher en el Puerto de Newark, New Jersey como un estibador y después de 25 años se jubiló en 1984. El era miembro de la Unión ILA Local 1235 en Newark, New Jersey.

A Manuel le encantaba la música y aprendió a tocar el órgano y cuando estuvo en el ejército en España tocaba el saxofón en la banda militar.

Los últimos 10 años de su vida los pasó batallando con la enfermedad Alzheimers. Su esposa Anna lo cuidó desde el comienzo hasta el último día 28 de febrero, 2013 a la edad de 84 años. Dios necesitaba a Manuel en el cielo y en compañía de su esposa, hijos, nietos y bisnietos, nuestro querido Manuel falleció.

Todos nosotros que lo conocíamos les extendemos un sentido pésame a Anna, sus hijos, nietos, bisnietos y hermanos y hermanas.

Excelente esposo, buen padre, gran abuelo y bisabuelo, buen hermano y fiel amigo.

Descansa en paz mi querido Manuel.

Tu amigo, Armando