



DIRECTAMENTE DE SAM

A medida que nos adentramos en la primavera aquí en Wisconsin, todo vuelve a ponerse en marcha. Aumenta la actividad laboral. Las obras se vuelven más ajetreadas. En esta época del año se respira un ritmo diferente.

La primavera supone un reinicio. Es una oportunidad para poner orden y retomar la forma de trabajar que deseamos. Los hábitos que adoptamos en esta temporada suelen acompañarnos durante el resto del año.

Eso implica estrar preparado. Comunicarse con claridad. Cuidar del lugar de trabajo y de las personas que nos rodean. Y no permitir que la prisa del trabajo nos desvíe pronto del rumbo.

Es ahora cuando marcamos la pauta. No a mediados del verano, cuando todo ya está en pleno apogeo, sino justo en este momento. Asegurémonos de iniciar la temporada de la manera correcta y de construir sobre esa base.

- Sam



CUMPLEAÑOS



- Jaquan Williams– Abril 1
- Burgess Page– Abril 2
- Mike Martin– Abril 2
- Kurt Kadolph– Abril 4
- Marcus McGuire– Abril 10
- Leonardo Villa– Abril 11
- Steve Baxter– Abril 11
- Ryan Pieper– Abril 11
- Niko Jahsman– Abril 12
- Joe M. Miller– Abril 13
- Kevin Kadolph– Abril 16
- Nick Spanbauer– Abril 19
- Mitchell Heath– Abril 19
- Dave Andrashie– Abril 20
- Nate Laude– Abril 22
- Kevin Hernandez– Abril 24
- Brad James– Abril 26
- Kyle Kettenhoven– Abril 28
- John Bandt– Abril 28
- Jacob Lewandowski– Abril 30

ANIVERSARIOS



- 36 años—Tim Van Wyk (Abril 25)
- 16 años— Keith Merryfield (Abril 12)
- 8 años—Drew Stenson (Abril 2)
- 4 años—Joe M. Miller (Abril 14)
- 2 años—Ariel Kaepf (Abril 3)
- 2 años—Jacob Spanbauer (Abril 11)
- 1 años—Abraham Flores Abella (Abril 22)

DESTACADOS Y EVENTOS



PICNIC DE VERANO ANNUAL ALC Viernes 31 de julio 6PM—9PM Estadio Timber Rattlers—Home Run Porch

- Diversión con compañeros de trabajo, familia y amigos
- Deliciosa comida estilo picnic
- Boletos para bebidas
- Boletos para juegos y pases de estacionamiento
- Los niños corren las bases
- Premios
- Beisbol
- Fuegos artificiales



ESTRELLA ALC

Me llamo **Ilse Sokel**. Nací en Guadalajara, México, y me mudé a Appleton hace 6 años. Disfruto de las cosas sencillas de la vida; me encanta el aire libre, acampar, viajar y los animales. Vivo con mi gato naranja de pelo largo. Para mí, un día perfecto incluye una mañana tranquila, un buen libro, una película de drama o de ciencia ficción, un rompecabezas o un proyecto manual, comida deliciosa en un restaurante asiático o mexicano, una buena caminata y muchas risas con amigos y familiares. ¡Estoy feliz de formar parte del equipo de ALC!





EL CAMINO POR DELANTE

ACT: ACT: Los trabajos de techado cobrarán mayor intensidad a medida que nos adentremos en el mes de mayo y en los ajetreados meses de verano. Próximamente, daremos inicio a los proyectos de la Biblioteca Cofrin de la UWGB, la Escuela Victor Haen del KASD, la Estación de Bomberos de la Villa de Harrison y West De Pere Auto. Además, recientemente se nos adjudicó el proyecto de la Escuela Primaria Franklin en Oshkosh, el cual comenzará este verano.

EIFS: Además de los proyectos mencionados anteriormente, también hemos asumido el trabajo en la Escuela Primaria Franklin, en Oshkosh. A medida que el clima da paso a la primavera, esperamos con entusiasmo volver a poner a todo el equipo en plena actividad.

SSDW: Se perfila una sólida cartera de proyectos para 2026, con la adjudicación de las nuevas escuelas primarias Franklin y Oakwood en Oshkosh.

WB&I: Los proyectos de barreras de aire están cobrando impulso gracias a los trabajos en escuelas. Además de Kaukauna, también nos encargaremos de las escuelas primarias Franklin y Oakwood, en Oshkosh.



IMPORTANTE: SEGURIDAD

Recordatorio: ¡A partir del 1ero de abril, los cables de extensión deben ser inspeccionados y marcados con cinta verde!

La semana pasada, el Comité de Seguridad realizó un recorrido por el lugar de trabajo de la Biblioteca Cofrin de la UWGB. El sitio se encontraba muy limpio y se observó que todos los empleados de ALC portaban el EPP (equipo de protección personal) adecuado: ¡un gran trabajo, equipo! Las oportunidades de mejora que se detectaron no estaban relacionadas con el trabajo de ALC, pero vale la pena compartirlas para ayudar a garantizar la seguridad general en el sitio.

La seguridad es una responsabilidad compartida en todo el lugar de trabajo. Si ven algo, díganlo. Los invitamos a escanear el código QR para reportar inquietudes, incidentes cercanos u observaciones directamente al Comité de Seguridad. Esto nos permite colaborar con el contratista general y otros oficios para abordar los problemas de manera proactiva y mejorar la seguridad para todos los presentes en el sitio.

- Falta de rodapiés en los pisos superiores
- Ausencia de un punto de anclaje designado en el área de carga
- Escorrentía de agua proveniente del deshielo de la nieve en el techo, lo que crea un riesgo tipo cascada
- Algunas aberturas en el piso que no estaban debidamente cubiertas o aseguradas
- Un cable de extensión dañado que había sido reparado con cinta aislante

Gracias a todos en la Biblioteca Cofrin de la UWGB por el gran ejemplo de limpieza, cumplimiento del EPP y compromiso con la seguridad. ¡Sigamos así, ALC!



TIPS PARA LA VIDA

Capirotada para Cuaresma. ¿Qué es? Es un postre tradicional mexicano, típico de la Cuaresma y Semana Santa, que consiste en un pudín de pan horneado o cocinado a capas. Cada familia la prepara de manera diferente, pero te compartimos esta receta...

Ingredientes: 8 tazas de agua, 500 g (2 tazas) de piloncillo picado o rallado o azúcar morena o mascabada, 1 ramita de canela, 3 clavos enteros, 1 barra de pan challah o brioche cortado en rebanadas de 2 cm, de preferencia de hace 2 días, 1/4 taza de mantequilla sin sal derretida más para engrasar el molde, 2 plátanos maduros pelados y rebanados, 2/3 de taza de ciruelas pasa picadas, 1 taza de nueces pecanas picadas y tostadas, 120 g (1 taza) de queso Cotija o fresco desmoronado, 1 pizca de canela molida para espolvorear, opcional



Preparación: En una olla mediana, calienta el agua a fuego medio-alto. Cuando suelte el hervor, añade el piloncillo, la canela y los clavos. Reduce el fuego a medio y hierva durante unos 25 minutos, hasta que se disuelva y parezca jarabe ligero. Apaga el fuego y quita la ramita de canela y los clavos. Precalienta el horno a 165 C. Unta las rebanadas de pan con la mantequilla. Ponlos en una charola para hornear y Hornea de 12 a 15 minutos o hasta que estén dorados. Engrasa un refractario de 23x33 cm. Pon una capa de rebanadas de pan en el fondo. Cubre con el plátano, la ciruela pasa y las nueces. Vierte la mitad del jarabe encima. Añade otra capa de pan, vierte el resto del jarabe encima y espolvorea el queso. Agrega la pizca de canela si lo deseas. Cubre con papel aluminio y hornea de 45 a 50 minutos, o hasta que el pan haya absorbido todo el jarabe. Retira del horno. Deja reposar por al menos 20 minutos. La puedes servir tibia o fría. También la puedes recalentar.

Más recetas mexicanas en: [Paty Jinich](#)