

Mini Reto

CON LOS TIEMPOS QUE CORREN...



FOTOGRAFÍA: FEDERICA DILIBERTO. UNSPLASH

En tiempos remotos, un famoso alquimista trabajaba día y noche para conseguir crear la piedra filosofal. Necesitaba cada vez más materias primas y había pedido dinero a los prestamistas de la ciudad de Estambul, contrayendo una importante deuda. Los prestamistas, viendo que sus trabajos no daban resultado, le apremiaban.

El alquimista sólo disponía de una cadena de oro, con 7 eslabones muy gordos para afrontar los pagos, aproximadamente uno de los eslabones por semana.

Como casi tampoco tenía dinero para pagar al joyero, debería de buscar el modo de minimizar el número cortes de eslabones.

¿Cuál es el número mínimo de cortes y en qué parte o partes de la cadena? ■



Solución en:
Web ETSII - UNED
Sección Revista
([link](#))

Aportaciones y testimonios

COCINILLAS Y BUENAS VISTAS



FOTOGRAFÍA: RYU WONGS. UNSPLASH

Los ingenieros también tenemos aficiones y esta sección será ese rincón para expresar y mostrar lo que nos gusta, además de la Ingeniería. Como buenos ingenieros nos adaptamos a las situaciones y esta sección hará eso, adaptarse.

En este número nos habéis enviado a través del grupo de Telegram¹ de la Subdirección de estudiantes recetas y fotografías que hemos incluido en los siguientes apartados: «Cocinillas» y «Buenas Vistas».

En la página web de la Revista² dispondremos de un link para proceder a la votación, de modo que entre todos seleccionemos los finalistas de cada uno de los certámenes. Incluso estamos buscando el modo de dotarla de algún premio. Os iremos contando. ■



¹ Telegram
Subdirección
Estudiantes
([link](#))



² Web ETSII
UNED
Sección
Revista
([link](#))



Receta N.º 1

CARNE A LA BRASA EN BARBACOA DE CARBÓN SIN HUMOS

Enviado por: May

El carbón es de encina vegetal con un alto poder calorífico, «para poder mantener las brasas más tiempo». Se consigue un ahorro energético en el combustible. Se generan brasas en muy poco tiempo, en 5 minutos aproximadamente, porque tiene una inyección de aire forzado interior graduable para facilitar la combustión. No genera humos, por estar el carbón en una caja de aleación de acero con tapa. Por eso, la grasa de la carne cuando cae, al no tocar las brasas, no genera humos ni residuos. ¡Ideal para interior de viviendas! Sin duda. Comes sano con 0 grasas. La carne queda súper buena y también el pescado y las verduras.



Receta N.º 2

HUMMUS CON REMOLACHA

Enviado por: Andrea M.

Los garbanzos cocidos los pongo en la licuadora con remolacha (cocida), sal, sésamo, aceite de oliva y ya. Sobre «planchas de poliespán» (es broma, «esas cosas» las compro, son de maíz sin gluten), pero también las hay de las normales (para no celiacos). Por encima pongo sésamo y cebollino o espinacas.



Receta N.º 3

MIJAS ALPUJARREÑAS

Enviado por: Pedro R. M.

¡Mi abuela las hacía! Ella era de ahí. En la Alpujarra granadina este plato es muy típico. Las migas se hacen con sémola de trigo y no con pan duro, por lo que se hacen mucho más rápido. [\(link\)](#)

Receta N.º 4

GAZPACHO

Enviado por: Álvaro M.

Yo en la cocina soy de los que pesa hasta el último miligramo de cada ingrediente. Hago esto con todas mis recetas y solo la paso cuando está perfeccionada. Éste es el caso de mi gazpacho, por eso la comparto, tiene por lo menos 10-15 iteraciones hasta haber alcanzado la perfección (todo en gramos):

■ Tomate: 1.000	■ Ajo: 3
■ Pimiento Verde: 60	■ Aceite: 125
■ Cebolla: 100	■ Pepino: 60
■ Sal: 7,5	■ Vinagre: 8

Licuado a 30.000 rpm durante 2 minutos y después colado, tomates muy maduros, aceite de oliva de baja acidez y sin la raíz de los ajos.



Receta N.º 5

RATATOUILLE

Enviado por: Andrea M.

Sobre un sofrito de ajo, cebolla, pimienta y tomate coloco las rodajas de calabacín, berenjena y tomates.

Obviamente se añade sal y especias según el gusto de cada uno.



Receta N.º 6

ALBONDIGAS DE CORDERO Y BERENJENAS AL LIMÓN

Enviado por: Andrea M.

En una cazuela se ponen a cocer dos berenjenas en cuartos con un dedo de agua, dos dientes de ajo, un chorrito de aceite de oliva, sal y el zumo de un cuarto de limón. Cuando estén blanditas (la punta del cuchillo entra como en mantequilla) se espesa la salsa con media cucharita de maicena disuelta en un poco de agua fría, se retira del fuego y se le echa perejil picado. Las albóndigas: la carne picada de cordero se sazona con ajo y perejil picado, tomillo, sal y pimienta. Se fríen en aceite a temperatura media al principio y alta al final, también se pueden cocinar al horno sobre papel para horno. Al emplatar se le añade un sofrito de cebolla y tomate y nueces tostadas. Al cocinar las cantidades se ajustan según los comensales y el sentido común. Este plato es apto para celíacos y es muy bajo en hidratos de carbono.



Receta N.º 7

PARA LOS DIGESTIVOS

Enviado por: Jesús Fco.

Rocas de H₂O, con destilación de cebada, aromatizada con bayas de enebro y otros elementos botánicos, aderezada con agua carbonatada y quinina.

BUENAS VISTAS



Fotografía N.º 1

AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA
Enviado por: Celia



Fotografía N.º 3

PUERTO DE CIUTADELLA
Enviado por: Gabriel



Fotografía N.º 2

**PEÑA TELERA VALLE DE TENA,
HUESCA**
Enviado por: Santy



Fotografía N.º 4

MENORCA
Enviado por: Gabriel



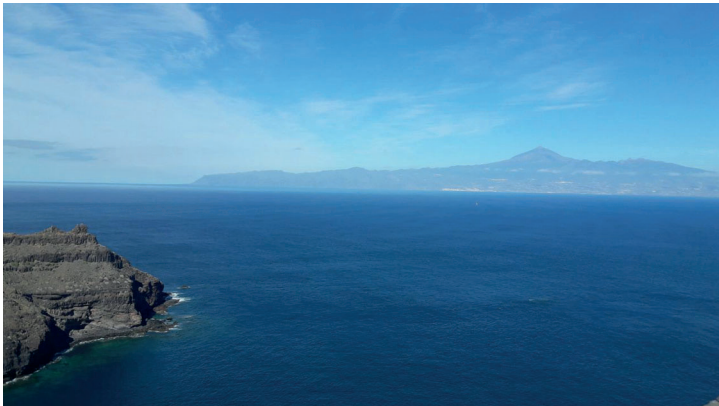
Fotografía N.º 5

**LAS REGUERAS,
ASTURIAS**
Enviado por: Óscar



Fotografía N.º 6

**PASEO DE LA PATACONA,
VALENCIA**
Enviado por: José Manuel



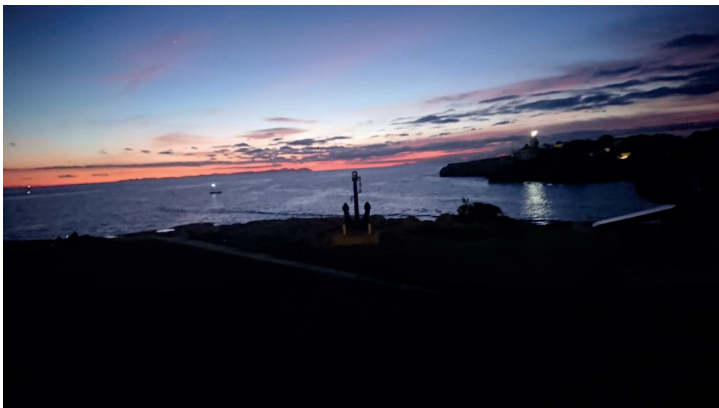
Fotografía N.º 7

**TENERIFE VISTO DESDE
LA GOMERA**
Enviado por: Anna



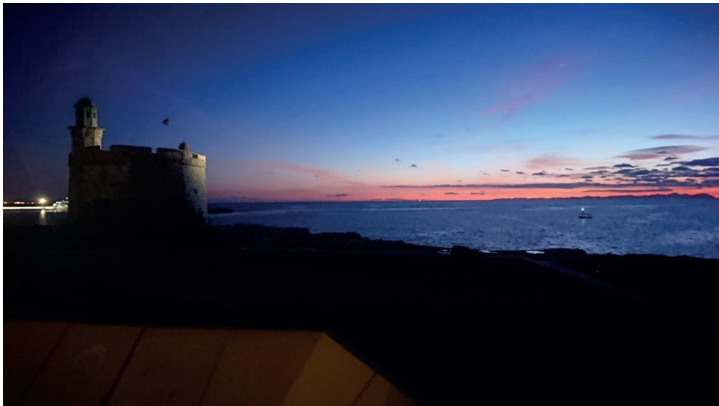
Fotografía N.º 8

AMANECER DESDE MI CASA
Enviado por: Lucía



Fotografía N.º 9

**MENORCA. AL FONDO
LA SIERRA DE TRAMUNTANA**
Enviado por: Gabriel



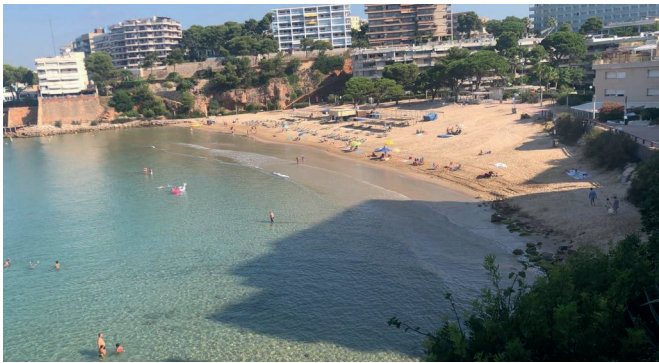
Fotografía N.º 10

MENORCA
Enviado por: Gabriel



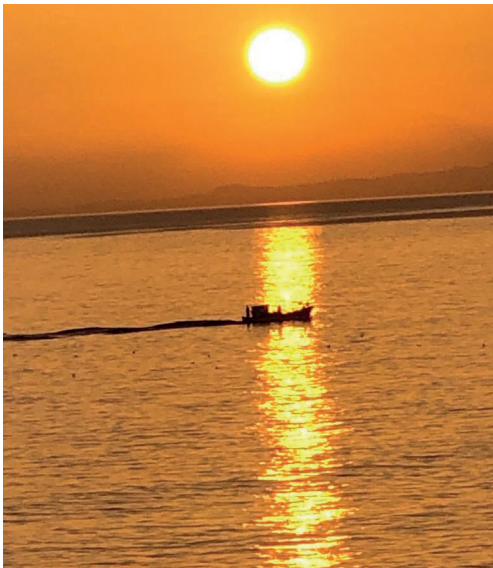
Fotografía N.º 11

TOSSA DE MAR
Enviado por: Eduardo



Fotografía N.º 12

SALOU
Enviado por: Sol



Fotografía N.º 13

SALOU
Enviado por: Sol

Esas son mis aportaciones del sitio donde vivo. Ésta es la última barca de pescadores de forma tradicional que queda en Salou.



Fotografía N.º 14

**AMANECER
EN EL CANTÁBRICO**
Enviado por: A.



Fotografía N.º 15

RESERVA DE URDAIBAI
Enviado por: A.



Fotografía N.º 16

PLAYA DE GORLIZ
Enviado por: A.



Fotografía nº: 1

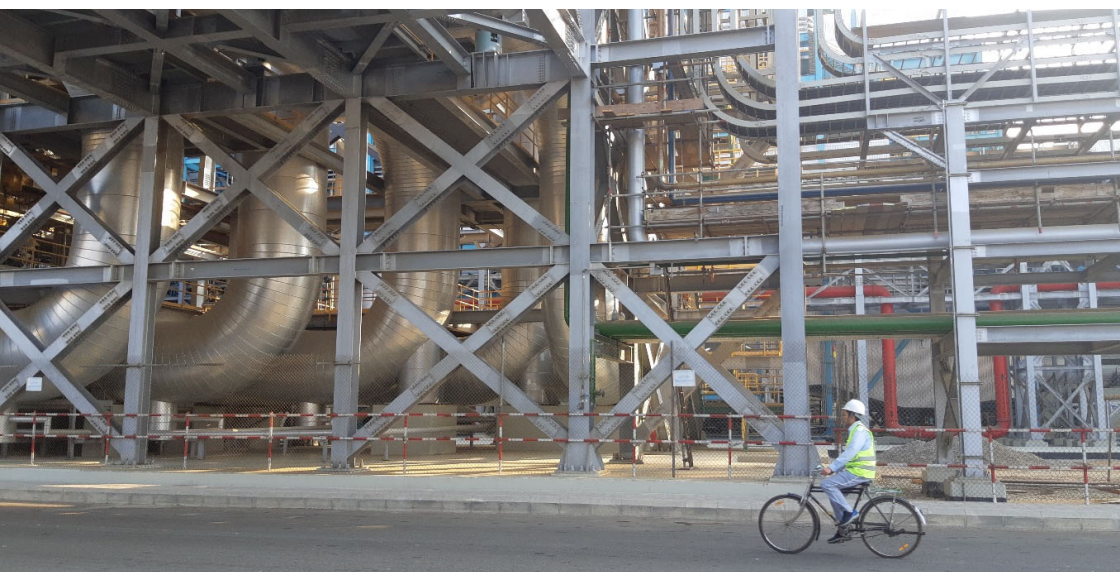
ENVIADO POR: ÁLVARO

HALL DE TURBINA (ARRIBA) Y TUBERÍAS DE VAPOR A LA DESALADORA. AMBAS DE LA PLANTA DE POTENCIA DE YANBU PHASE 3 EN ARABIA SAUDÍ.

En la imagen se ven dos de las cinco turbinas de vapor con una potencia de 628MW cada una y una potencia total de 2708,5 MW descontando los consumos de la propia planta y de la planta desaladora anexa. Las turbinas están situadas en el nivel 18m y la foto está tomada desde el nivel 32~34m. En esta planta aparte de la generación de energía, se exporta vapor para producir 550.000m³/día de agua desalinizada mediante el método MSF (*Multi-stage flash distillation*).

Mientras escribía el correo me acordé de otra foto que tomé de las tuberías de vapor de exportación a la planta desaladora de 80" de diámetro y en la que aproveché el paso de un trabajador en bicicleta para dotar de una referencia de magnitud al resto de la foto.

Es una de las centrales más grandes de potencia construidas en el mundo e impresiona por la magnitud de los edificios, equipos, etc.



Fotografía n°: 2



ENVIADO POR: ALEJANDRO

CENTRAL NUCLEAR DE ALMARAZ VISTA DESDE LAS PLANTAS DE AGUA

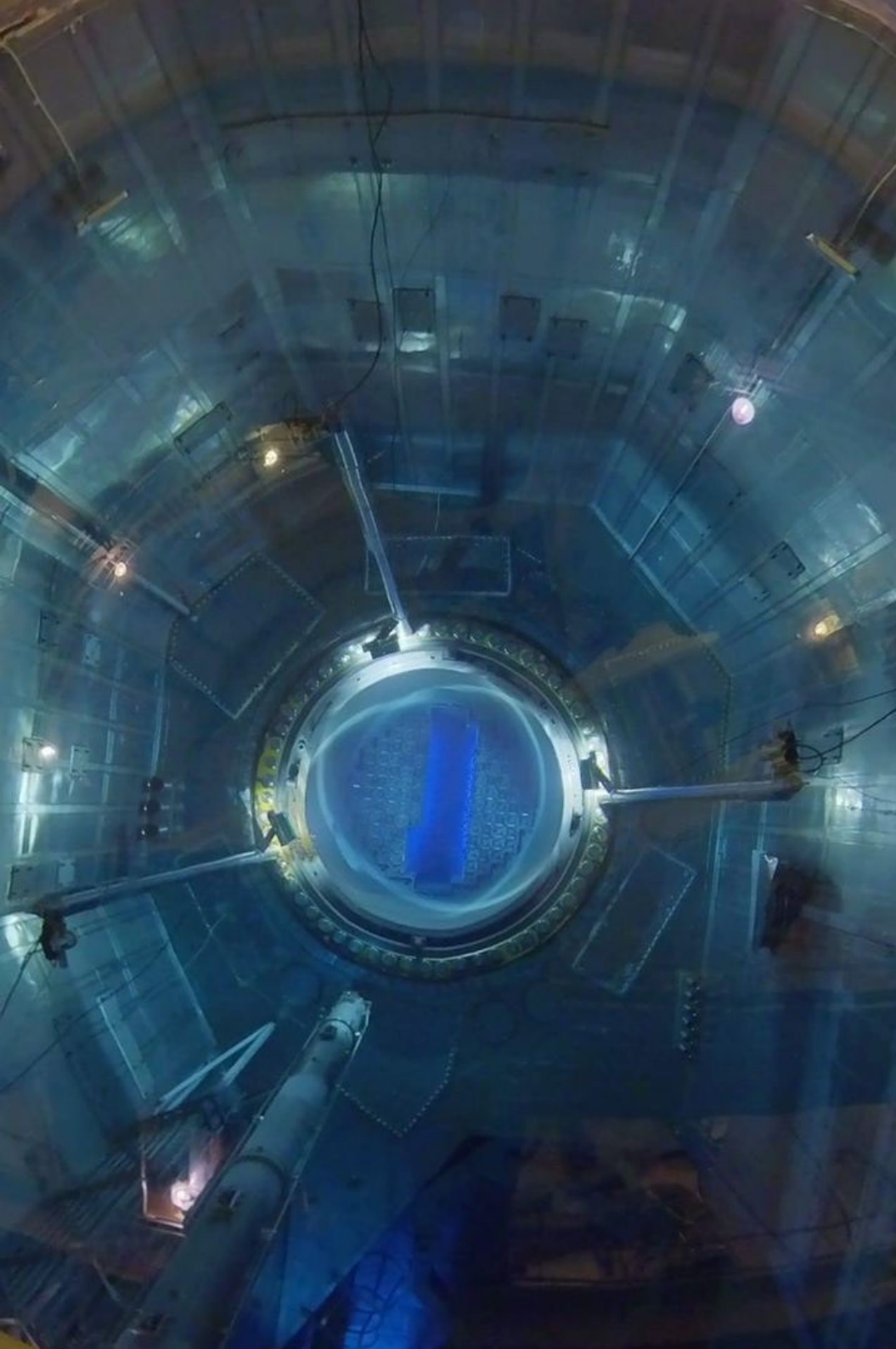
En el centro se ve el edificio de contención, que incluye el reactor número 2.

Al fondo, el edificio de turbinas de la cara norte.

La niebla se debe a que además de producir luz *“producimos nubes”*.

En la foto estoy situado al lado del canal de descarga de circulación.

El agua caliente, que está a unos 35 °C, se utiliza para enfriamiento, entre otros elementos del condensador. Estamos a unos 7 °C.



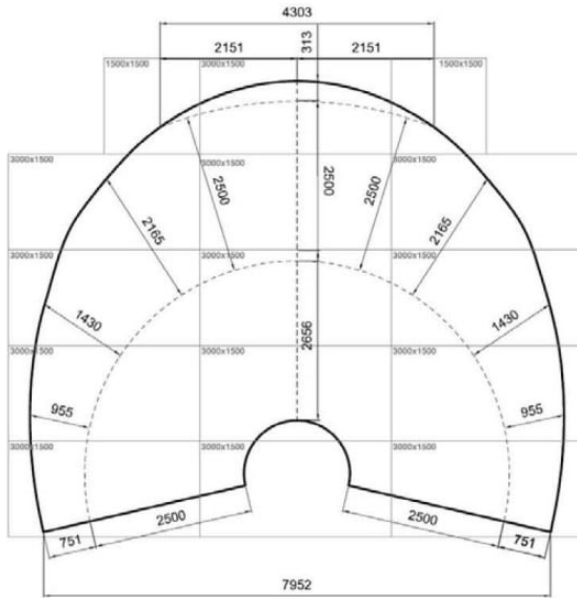
Fotografía n°: 3

ENVIADO POR: ALEX

CAVIDAD DONDE SE ALOJA EL REACTOR NÚMERO 1. CENTRAL NUCLEAR DE ALMARAZ

Al fondo, sin tapa de la vasija se ve el reactor. En medio están los huecos de las barras de uranio que se han extraído para su recambio. El azul luminiscente es el efecto Cherenkov, que se produce cuando la radiación desprendida, va más rápido que la velocidad de la luz en ese medio (agua borada)

El tubo gordo que se ve en la parte inferior izquierda es el brazo del robot que se usa para extraer las barras. Cada cuadradito del interior son las barras de combustible. Ahí se ve perfectamente cómo están distribuidas.



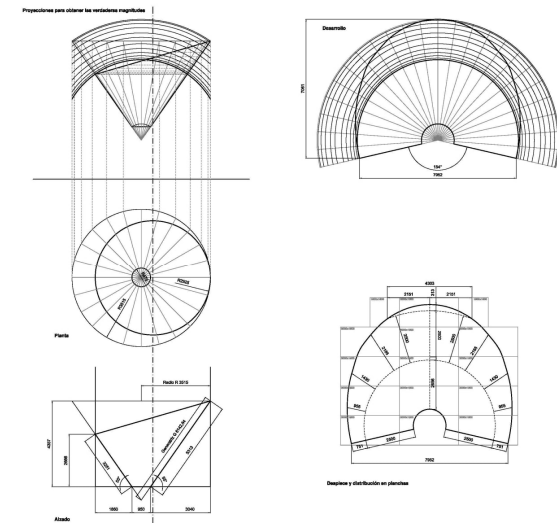
Fotografía n°: 4

ENVIADO POR: ANNA

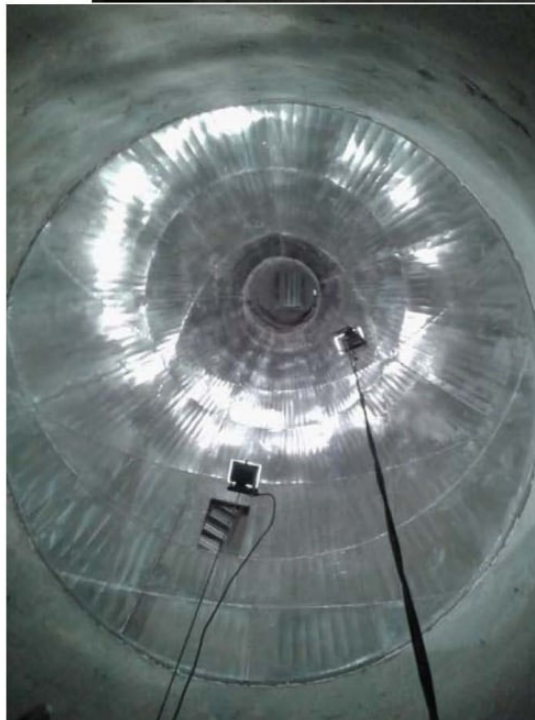
TOLVA EN FORMA DE CONO TRUNCADO PARA INSTALAR EN UN SILO.

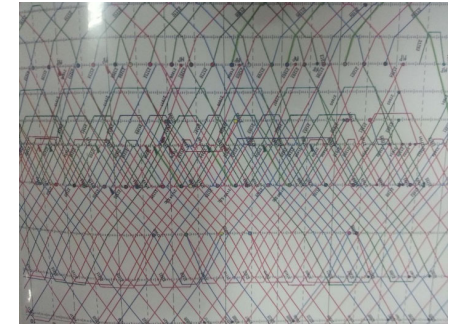
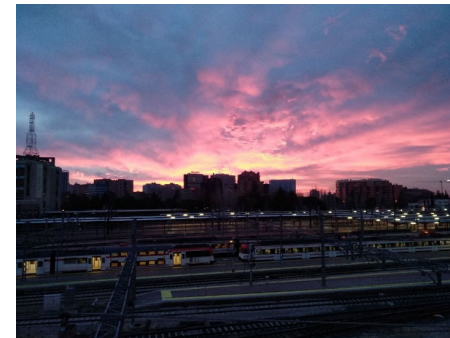
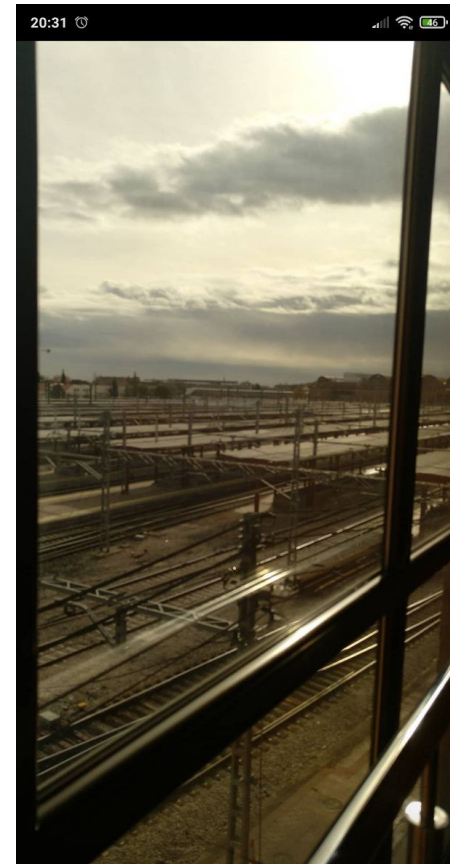
Desarrollo, replanteo con estación total sobre las planchas para despiece, corte de las planchas, montaje y resultado final.

Paso a paso del desarrollo, para los que cursan Ingeniería Gráfica Mecánica.



Despiece y distribución en planchas





Fotografía nº: 5

ENVIADO POR: AITOR

VA DE TRENES

Playa de vías ente Irún y Hendaya, es prácticamente el último kilómetro de la REFIG antes de pasar a Francia.

Aunque no se ve muy bien, hay vías de ancho de 1668 mm de 1435 mm y dos tensiones, 3 kV y 1.5 kV, en continua.

Si, se le llama “playa de vías” cuando tienes varias para apartado o estacionamiento.

Soy un apasionado del ferrocarril y tengo la suerte de trabajar en Renfe.

Por tamaño es mucho más grande la de Chamartín. Aunque la estación que me parece más bonita es la estación de Francia de Barcelona.

Bueno, os pongo también una foto de lo que llamamos “mallas”. Es lo que usamos para la programación de los tráficos, donde cada línea es un surco, que es el hueco horario reservado para un tren.