



The Dish

Diciembre 2024

El Rincón de el Director



Gracias a todos por otro semestre de gran éxito en el que hemos ofrecido experiencias gastronómicas memorables a la comunidad universitaria.

Desde que comenzó este semestre, usted brindó apoyo a Maryland Hospitalidad a más de tres millones y medio de visitantes, ¡Una comida a la vez! Sin importar cuál su tu trabajo, tuvo un papel importante para ayudar a que nuestros estudiantes y el campus prosperaran.

A medida que este semestre llega a su fin, siéntanse orgullosos de todo lo que hicieron y sepan que todo el campus valora su trabajo. Tómense un tiempo para disfrutar y celebrar esta temporada con sus seres queridos y les deseamos a todos un Feliz Año Nuevo.

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor



Empleado Destacado

¡El foco de atención de este mes es para Guy Kilpatric!

Guy no solo es nuestro gerente de Terp Farm, sino también la fuerza que mantiene a Maryland Dining cocinando.

Terp Farm es una explotación agrícola sostenible que emplea prácticas como la rotación de cultivos, la siembra de cultivos de cobertura, la plantación de hábitats para insectos beneficiosos y el uso de fertilizantes orgánicos y controles de plagas. Terp Farm es un campo de entrenamiento para la próxima generación de agricultores sostenibles, algo que este país necesita desesperadamente.

Desde el cultivo de tomates para hacer nuestra propia salsa marinera hasta la producción de calabazas para ofrecer una comida abundante a nuestros estudiantes, Guy y The Terp Farm son parte de la razón por la que cada comida en nuestros comedores puede ser una experiencia agradable. ¡Estamos agradecidos de tenerlo como miembro del equipo de Maryland Dining!

Nominate a team member for next month's *Employee Spotlight!*



Próximos Talleres

» 15 y 16 de Enero

Capacitación para la certificación ServSafe (español)

» 17 de Enero

Capacitación para la recertificación de ServSafe

» 23 y 24 de Enero

Capacitación para la certificación ServSafe

» Capacitación de Inicio de Enero

Realizaremos nuestra primera capacitación anual de un día para nuestros supervisores, coordinadores, especialistas y jefes de fiesta. El tema de este año es "Liderazgo nutritivo," que enfatiza la importancia de fomentar el crecimiento, la resiliencia y la fortaleza dentro del equipo, de manera similar a cómo la comida nutre el cuerpo, para cultivar un entorno de liderazgo próspero y solidario.

¿Qué se está Cocinando!?



(De izq. a der.) Kim Torres, supervisora estudiantil, Athony Martínez Félix, Supervisor Estudiantil, Sandy Alvarez, Estudiante Gerente, Stephanie Jean Pierre, Supervisora Estudiantil y Gisselle Castellon, Supervisora de Estudiantes

Estamos orgullosos de reconocer las valiosas contribuciones de nuestros líderes estudiantiles. ¡Gracias por su arduo trabajo y dedicación!

Este mes, queremos destacar a los líderes estudiantiles dedicados del comedor del campus sur, quienes aportan energía, responsabilidad e innovación a nuestras operaciones de comedor. Estos estudiantes van más allá de sus funciones, equilibrando las demandas académicas con las responsabilidades de liderazgo para garantizar el buen funcionamiento de nuestras instalaciones de comedor.

Desde la capacitación de nuevos miembros del equipo hasta la gestión de turnos y la solución de desafíos diarios, demuestran un trabajo en equipo excepcional, habilidades para la resolución de problemas y un fuerte compromiso con el servicio. Sus esfuerzos crean experiencias gastronómicas acogedoras para todos e inspiran a quienes los rodean a esforzarse por alcanzar la excelencia.

Consejos de Seguridad

Consejos de Seguridad para el Control de Grasa: Prevención de Peligros en la Cocina

La gestión adecuada de la grasa es fundamental para garantizar la seguridad y mantener un entorno de cocina limpio y libre de peligros. Siga estos consejos para mantener la grasa bajo control y evitar riesgos como incendios, resbalones y costosos daños en los equipos.

- **Limpie periódicamente las trampas de grasa y los residuos de cocina:** vacíe y limpie las trampas de grasa con frecuencia para evitar la acumulación. Limpie las estufas, parrillas y freidoras después de cada turno para eliminar los residuos de grasa.
- **Eliminación segura de grasa:** utilice recipientes adecuados para almacenar la grasa usada en recipientes designados y resistentes al calor. Deseche la grasa de manera responsable, siguiendo las normas locales para el reciclaje o la eliminación de grasa.
- **Evite resbalones y caídas:** utilice desengrasantes y materiales absorbentes para limpiar pisos grasosos de forma rápida e inmediata.

NUEVO

Ahora puedes ver *The Dish* en línea: dining.umd.edu/updates