

Una Actualización Mensual Para los Empleados de Servicios de Comidas de UMD



# The Dish

Enero 2025

## El Rincón de el Director



**¡Feliz año nuevo! Al dar el primer paso hacia el año 2025, quiero agradecer a todos y cada uno de los integrantes de nuestro equipo por otro semestre exitoso.**

¡El Servicio de Comedor ha tenido un gran año y muchos logros, tanto grandes como pequeños!

- Joe Mullineaux ganó el premio Acorn 2024
- El Programa de Bienestar y Nutrición ganó el premio NACUFS 2024 Loyal E. Horton Dining Award: premio de oro
- El equipo de ventas minoristas ganó el premio NACUFS 2024 Loyal E. Horton Dining Award: premio de bronce
- La hermana Maureen ganó el Premio al Servicio Destacado de la División de Asuntos Estudiantiles

No solo servimos a la Universidad de Maryland, somos la Universidad de Maryland y esa afinidad afecta todo lo que hacemos cada día. Trabajamos bajo el principio de que servimos a personas, no a comida, y las personas a las que servimos no son sólo nuestros huéspedes, sino también los miembros de nuestro equipo.

Nuestro equipo está entusiasmado por ofrecer sabores frescos, menús innovadores y experiencias gastronómicas mejoradas a nuestra comunidad. Enero es un momento de renovación y nos estamos enfocando en brindar comidas saludables y reconfortantes que se alineen con sus objetivos para el año, ya sea comer de manera más saludable, probar nuevas cocinas o simplemente disfrutar de una comida caliente con amigos y familiares.

¡Gracias por ser parte de un gran equipo!

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor

## Empleado Destacado

**¡El foco de atención de este mes es para Esdras Deschaines!**

Esdras es asistente de servicio de alimentos en el comedor del campus sur y ha sido reconocido este semestre como el mejor usuario de EnGen en todas las unidades de servicios de comedor.

La aplicación EnGen es una plataforma digital diseñada para ayudar a los hablantes no nativos de inglés a mejorar sus habilidades en este idioma. Esdras se registró en EnGen y expresó su interés en mejorar su vocabulario en inglés.

Desde el comienzo del semestre, Esdras ha estudiado más de 54 horas, asistido a 17 clases grupales y completado 9 módulos de aprendizaje completos. ¡Estamos muy orgullosos de Esdras y agradecidos de tenerla como miembro del equipo del comedor del campus sur!

¡Nomina a un miembro del equipo para el *Empleado Destacado* del próximo mes!



## Próximos Talleres

» 16 de Enero • 10:00 am

Capacitación de OCRSM

» 16 de Enero • 2:30 pm

Capacitación de OCRSM

» 17 de Enero

Capacitación para la recertificación de ServSafe

» 17 de Febrero

Capacitación de OCRSM

## ¡Felicitaciones a Usted!

**¡Felicitaciones a los empleados que recientemente comenzaron en una nueva posición!**

**Angela Doyle** es ahora nuestra nueva Especialista en Concesiones

**Kiana Sanders** es ahora nuestra nueva cocinera de catering

## Consejos de Seguridad

**“¡Manos limpias, comidas seguras!”**

Lavarse las manos es una de las formas más sencillas y eficaces de garantizar la seguridad alimentaria. Recuerde lavarse bien las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos:

- Antes de manipular alimentos.
- Después de tocar ingredientes crudos, especialmente carne, aves o mariscos.
- Siempre después de usar el baño o tocar superficies como teléfonos o manijas de puertas.
- Al mantener nuestras manos limpias, ayudamos a proteger nosotros mismos y a los demás de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

¡Juntos podemos garantizar que cada comida sea deliciosa y segura!

## ¿Qué se está Cocinando!?



Comenzamos este semestre con un lanzamiento de EnGen, alentando a nuestros empleados a esforzarse por ser reconocidos como los mejores usuarios de EnGen en los servicios de comedor

La aplicación EnGen se centra en un aprendizaje del idioma inglés personalizado y orientado a objetivos y se utiliza en diversos entornos, incluidos lugares de trabajo, escuelas y organizaciones comunitarias.

Estas personas han demostrado una increíble dedicación, mejora y creatividad en su camino hacia el aprendizaje de idiomas:

Mayoría de horas de programa completadas

- Esdras Deschaines
- Villienne Surin
- Jeanette Florial

La mayoría de las unidades del programa completadas

- Lacroix Berthony
- Esdras Deschaines
- Villienne Surin

Mayor número de sesiones en vivo con asistencia

- Vikengs-Yove Firmin
- Magzael Firmin
- Esdras Deschaines

Su arduo trabajo nos inspira a todos y estamos muy orgullosos de sus logros. Gracias a todos los que participaron: hicieron de esta iniciativa un gran éxito. ¡Estén atentos para conocer más oportunidades de aprender, crecer y celebrar!

¡Sigamos luchando juntos por el éxito en 2025!

## ¡Nuevas Posibilidades!

**Food Service Manager (Executive Sous Chef): Internal Candidates**  
[myworkday.com/umd/d/inst/15\\$158872/9925\\$142.html](http://myworkday.com/umd/d/inst/15$158872/9925$142.html)

**Food Service Manager (Executive Sous Chef): External Candidates**  
[umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/details/Food-Service-Manager\\_JR100403](http://umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/details/Food-Service-Manager_JR100403)

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda, consulte a Jasmine Owens.

**NUEVO**

Ahora puedes ver *The Dish*

en línea: [dining.umd.edu/updates](http://dining.umd.edu/updates)