



The Dish

Febrero 2025

El Rincón de el Director



Al dar la bienvenida al semestre de primavera, queremos tomarnos un momento para celebrar la increíble dedicación y el arduo trabajo de nuestro equipo de Servicios de Comedor. Desde las primeras horas de la mañana hasta las últimas horas de la noche, sus esfuerzos garantizan que cada comida servida sea más que solo comida: sea un momento de consuelo, conexión y el cuidado de nuestra comunidad universitaria.

Les animamos a que sigan trabajando para lograr la visión de Asuntos Estudiantiles de que cada estudiante prospere, y al mismo tiempo nos aseguramos de que cada uno de ustedes también prospere. Tómense el tiempo para cuidarse y nunca tengan miedo de pedir ayuda. El campus ofrece asesoramiento profesional confidencial y gratuito durante el horario laboral

para ayudarlos con cualquier problema que puedan tener. Tu supervisor o nuestro equipo de Recursos Humanos te pueden orientar, solo tienes que preguntar. ¡Estamos empezando el año de la mejor manera!

Estamos deseando ver lo que nos espera en los próximos meses. Marzo es el mes de la nutrición, en abril celebraremos la semana de reconocimiento a los empleados estudiantes y este año el Día de Maryland será el 26 de Abril.

Su compromiso inquebrantable con la excelencia nos inspira a todos. Ya sea que se trate de crear menús innovadores, mantener instalaciones de primer nivel o brindar un servicio al cliente excepcional, usted es el alma y el corazón de lo que hace que Dining Services sea extraordinario.

Gracias por todo lo que hacen. ¡Hagamos que este semestre de primavera sea inolvidable!

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor



Empleado Destacado

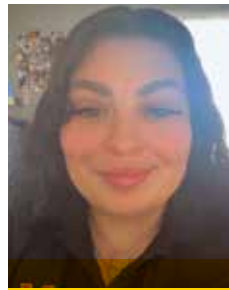
¡El foco de atención de este mes es para Karina Arevalo!

Karina es gestora de estudiantes en Yahentamitsi y es conocida por ser una increíble gestora de estudiantes sino que también se desempeña como líder, enfermera, maestra y emprendedora, y siempre trabaja duro para mantener el comedor en funcionamiento.

Su energía es siempre positiva y amistosa, sin importar el problema o la cuestión problema o asunto. Su atención a los detalles y sus habilidades para resolver problemas son muy necesarias y apreciadas en un entorno tan dinámico como Yahentamitsi.

¡Estamos muy orgullosos de Karina y agradecidos de tenerla como miembro del equipo de Yahentamitsi!

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



Próximos Talleres

- » 6 de febrero • 5:30–8:30 pm
Clases TIPS, Yahentamitsi, Sala de Formación
- » 14 de febrero
MSAC, msac.umd.edu/registration
- » 17 de febrero
Suicide Prevention, go.umd.edu/terpstraining
- » 17 de febrero • 5:30–8:30 pm
Clases TIPS, Yahentamitsi, Sala de Formación

¡Felicitaciones a Usted!

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

Bertrand Olotara es nuestro nuevo Chef de Partie (Coordinador) de Yahentamitsi

¿Qué se está Cocinando!?



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 de apoyo.

Este día de capacitación se centró en mejorar las habilidades de liderazgo, mejorar la gestión de equipos y fomentar un ambiente de trabajo positivo. Estas capacitaciones ayudaron a equipar a los supervisores con habilidades de liderazgo esenciales, estrategias de comunicación efectivas, gestionar conflictos, brindar comentarios constructivos y fomentar una cultura de mejora continua. Estamos muy orgullosos de los 58 participantes que asistieron y de su continua inversión en el desarrollo de sus su capacidad de liderazgo.

Durante las vacaciones de invierno, Dining Services organizó nuestro primera sesión de formación de Jumpstart de Enero específicamente para nuestros Supervisores, Coordinadores especialistas y Chef de Parties. Evento fue Nutrir el Liderazgo, enfatizando la importancia de fomentar el crecimiento, la

Consejos de Seguridad

Seguridad química: ¡Manipular con cuidado!

Los productos químicos desempeñan un papel importante para mantener limpios y seguros nuestros comedores, pero deben manipularse de manera responsable. Siga estos consejos para garantizar la seguridad química en el lugar de trabajo:

- Lea atentamente las etiquetas: revise siempre las instrucciones y advertencias antes de usar cualquier producto de limpieza.
- Use EPP: Use guantes, gafas u otro equipo de protección según lo recomendado
- Nunca mezcle productos químicos: Combine productos Al igual que la lejía y el amoníaco, pueden crear humos tóxicos.
- Almacene adecuadamente: mantenga los productos químicos en su envases originales y etiquetados, y guárdelos en áreas designadas, lejos de los alimentos.
- Reporte derrames inmediatamente: Limpie los derrames con los materiales adecuados y notificar a su supervisor si es necesario.

Siguiendo estas pautas, podemos mantener un ambiente limpio, seguro y saludable para todos. ¡Trabajemos juntos de forma segura!

New Possibilities!

Special Events Staff

umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/details/Special-Events-Staff_JR100478

Food Service Aide

umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/details/Food-Service-Aide-I_JR100479

If you have any questions or need assistance please see Jasmine Owens.

Coming Soon

Cook, 251 Dining Hall

Food Service Specialist, Bakery

Executive Chef, Yahentamitsi

Storekeeper II Driver, Catering

You can now view The Dish online: dining.umd.edu/updates