



The Dish Octubre 2025

Rincón de los directores

A medida que avanzamos en el semestre de otoño de 2025, quiero un momento para reconocer y celebrar todas las emocionantes actualizaciones que llegan a los Servicios de Comedor.

Este semestre, estamos lanzando varios proyectos diseñados para mejorar la experiencia de todos los que comen, trabajan y

En 251 Norte, nuestra sección de dulces se ha transformado en una encantadora heladería de estilo retro, y la sección Halal se ha ampliado con más guarniciones y salsas picantes para satisfacer mejor las diversas necesidades dietéticas.

Yahentamitsi y Rudy's Café presentan nuevos platos inspirados en sabores mediterráneos (griegos, marroquíes y libaneses) y una mayor variedad de platos calientes, ofreciendo a los estudiantes más opciones a la hora de comer.

La granja Terp Farm sigue creciendo con una nueva cámara frigorífica para ayudar a llevar más productos frescos y hierbas de la granja a nuestras cocinas y a los platos de nuestros clientes.

Estas mejoras ilustran nuestro compromiso compartido de no sólo alimentar a los estudiantes, sino también crear lugares que se sientan como en casa, que reflejen diversidad, comodidad e innovación.

Gracias a todos y cada uno de ustedes, cada uno ha sido fundamental para hacer esto posible. Su esfuerzo, creatividad y adaptabilidad lo han hecho posible.

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor



se reúne en nuestros espacios.

•El nuevo Testudo Lounge en el comedor del campus sur ofrece un lugar cómodo para que los estudiantes se relajen, pasen el rato y se conecten, con muebles renovados, arte de mascota y un espacio de salón renovado.

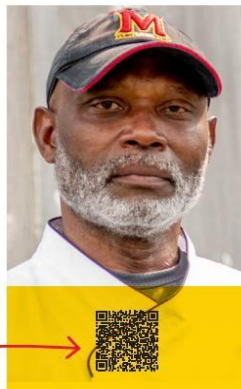
Empleado destacado

¡Este mes destacamos al chef Ivory Kornegay!

Con más de 20 años de dedicación, nuestro Chef de Cocina ha sido una parte integral de Maryland Dining. Desde sus inicios en el Campo de Golf, pasando por la Unión de Estudiantes, hasta la actualidad, al frente del Comedor del Campus Sur durante los últimos seis años, ha dejado una huella inspiradora en todo el campus. Su equipo lo describe como una persona cariñosa, apasionada y dedicada, cualidades que no solo han mejorado nuestra gastronomía y servicio, sino que también han contribuido al desarrollo de futuros líderes en Servicios de Comedor. Nos enorgullece celebrar su compromiso y el impacto positivo que sigue generando día a día.

¡Estamos muy orgullosos del Chef Ivory y agradecemos de tenerlo como miembro del equipo de South Campus!

¡Nomine a un miembro del equipo para el Empleado destacado del próximo mes!



Próximos talleres

»Vacunación contra la gripe
14 de octubre • Yahentamitsi • 3:00–3:00 h
17 de octubre • Campus Sur DH • 1:00–3:00 pm

» Inscripción abierta de EnGen

EnGen es una plataforma de capacitación lingüística disponible para todos los empleados de Servicios de Comedor interesados en aprender inglés. Las hojas de registro se encuentran junto a su reloj de control de asistencia o informe a su gerente si está interesado.

7 de octubre • Yahentamitsi • 14:00–15:00 h
14 de octubre • Campus Sur DH • 2:00–3:00 pm
16 de octubre • 251 Norte • 2:00–3:00 p. m.

» Capacitación en prevención del suicidio
La Capacitación para evaluar, responder y prevenir el suicidio (TERPS) para Terps es una capacitación integral en persona de 3 horas que brinda a los profesores y al personal

¿Qué se está cocinando!?

Nos enorgullece compartir que el Programa de Alérgenos del Servicio de Comedor recibió un reconocimiento nacional en CNN. Este video revela cómo el Servicio de Comedor gestiona las alergias alimentarias en el campus y guía a los espectadores.



las medidas que tomamos, desde el seguimiento de los ingredientes hasta la prevención del contacto cruzado, para garantizar que las comidas sean seguras, inclusivas y deliciosas para todos.

Un sincero agradecimiento a cada miembro de nuestro equipo que hace esto posible, desde quienes etiquetan cuidadosamente los ingredientes, hasta el personal que revisa los pedidos, y nuestro equipo de preparación entre bastidores, siempre atento. Su atención al detalle, su atención a las necesidades de cada estudiante y su compromiso con la excelencia son

innegables.

También queremos agradecer especialmente a la Hermana Maureen Shrimpe y al equipo de la Zona Morada de 251 Norte. Gracias a su esfuerzo, el Servicio de Comedor es cada día mejor, más seguro y más acogedor.

Tómese un tiempo para ver el video completo [aquí](#)

la información necesaria para reconocer cuándo un estudiante está en crisis y las habilidades y los recursos para responder

de manera efectiva
7 de octubre • 9:00 a. m. a 12:00 p. m. [Regístrese aquí](#)

17 de noviembre • 13:00–16:00 h [Regístrate aquí](#)

3 de diciembre • 9:00 a. m. a 12:00 p. m. [Regístrese aquí](#)

¡Felicitaciones a usted!

¡Felicitaciones a los empleados que recientemente comenzaron en un nuevo puesto!

Raynald Nau es ahora nuestro nuevo Coordinador de Lavavajillas para Yahentamitsi

Shamal Watkins es ahora nuestro nuevo Sous Ejecutivo Chef en Yahentamitsi

Peter Hugh es ahora nuestro nuevo Storekeeper II-Conductor para Catering

Consejos de seguridad

Manténgase alerta en el trabajo

En nuestros entornos gastronómicos de ritmo rápido, es fácil quedar atrapado en las rutinas. Recuerde, estar alerta le garantiza a usted y a su equipo su seguridad. Ya sea detectar un derrame antes de que alguien se resbale, atender la solicitud de un cliente sobre una alergia alimentaria o identificar equipos que requieren atención, su atención marca la diferencia. Tómese un momento para hacer una pausa, mirar a tu alrededor y mantenerse concentrado. ¡La seguridad comienza con permanecer alerta!

¡Nuevas posibilidades!

Yahentamitsi: Cocinero: 3 de octubre
[Candidatos internos](#) • [Candidatos externos](#)

Auxiliar de Servicios de Comedor: Gerente General: 17 de octubre
[Candidatos internos](#) • [Candidatos externos](#)

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