



The Dish

Noviembre 2025

El Rincón de el Director



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

Quiero dedicar un momento para agradecerles a cada uno de ustedes por el extraordinario esfuerzo que realizaron durante el fin de semana familiar.

Desde dar la bienvenida a los invitados hasta garantizar que cada detalle fuera perfecto,

su arduo trabajo hicieron del fin de semana una experiencia memorable para muchas familias que visitaron nuestro campus. El orgullo y el trabajo en equipo que demostraron reflejan fielmente el espíritu del Servicio de Comedor.

Al mirar hacia el futuro, las vacaciones de Acción de Gracias están a la vuelta de la esquina. les animo a tomarse un merecido tiempo para descansar, recargar energías y disfrutar momentos con su familia y amigos. Gracias de nuevo por todo lo que hacen cada día para que el servicio de comedor sea excepcional

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor

Empleado Destacado

¡El foco de atención de este mes es Chef Blanca Argueta!

La Chef Blanca es una líder en la cocina y ejemplifica la esencia de una verdadera Chef de Partie. Su inquebrantable compromiso con la excelencia en el servicio solo es comparable con su extraordinario liderazgo. Lidera con el ejemplo, demostrando constantemente profesionalismo, confiabilidad y elegancia bajo presión.

Lo que realmente distingue a la Chef Blanca es su capacidad para conectar con los demás. Su calidez y empatía conmueven a quienes trabajan con ella, creando un ambiente positivo y colaborativo donde todos se sienten valorados. Ya sea asesorando al personal junior o coordinando con sus colegas chefs, ella saca lo mejor de su equipo.

La Chef Blanca no solo es un pilar de constancia y habilidad, sino también una fuente de inspiración. Su dedicación a su oficio y a su gente la convierten en una pieza indispensable del equipo culinario.

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



Próximos Talleres

» Capacitación para la Prevención del

» Suicidio: La Capacitación para Evaluar, Responder y Prevenir el Suicidio (TERPS) para TERPS es una capacitación integral presencial de 3 horas que proporciona al profesorado y al personal la información necesaria para reconocer cuándo un estudiante está en crisis y las habilidades y recursos para

» responder eficazmente. [Regístrate Aquí](#)

» 17 de noviembre • 1:00 p.m. - 4:00 p.m.

[Regístrate Aquí](#)

» 3 de diciembre • 9:00 a.m. - 12:00 p.m.

» [Regístrate Aquí](#)

Cómo afrontar las limitaciones, el cambio y combatir el estrés:

¿Siente la presión de las exigencias cambiantes y las limitaciones inesperadas?

» Este almuerzo de aprendizaje ofrece estrategias prácticas para afrontar eficazmente las prioridades cambiantes, los recursos limitados y los nuevos desafíos.

» Descubra cómo desarrollar resiliencia, adaptarse con mayor facilidad y gestionar el estrés de forma eficaz para mantener su bienestar en entornos dinámicos

» 6 de noviembre • 12:00 p.m. - 12:30 p.m.

» [Regístrate Aquí](#)



¿Qué se está cocinando!?

El recientemente remodelado Salón Testudo en el Comedor del Campus Sur se ha convertido rápidamente en uno de los lugares favoritos de los estudiantes. Con sus cómodos asientos, su decoración vibrante y su ambiente acogedor, el salón ofrece a los estudiantes un lugar perfecto para relajarse, estudiar o conectar con amigos entre clases y comidas. La ampliación ya está recibiendo comentarios positivos de la comunidad universitaria.

“Me encanta venir aquí a almorzar, es acogedor y parece un gran lugar para relajarse o incluso trabajar un poco”, compartió un estudiante.

Consejos de seguridad

¡Pasos seguros!

Mantenga siempre los pasillos y las áreas de trabajo libres de desorden y derrames. Un piso limpio y seco ayuda a prevenir resbalones,

tropiezos y caídas, los accidentes laborales más comunes en el sector de la restauración. Si observa un derrame, límpielo inmediatamente o coloque una señal de precaución hasta que pueda solucionarse. La seguridad empieza con...

¡Felicitaciones a Usted!

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

Tamia Robinson es ahora nueva cocinera en Yahentamitsi

Kristy Hildreth es ahora una nueva cocinera en Yahentamits