Machine Translated by Google

El Rincón del Director

Felicitaciones a cada uno de ustedes por completar con éxito el semestre de primavera del 2025 en la Universidad de Maryland. Todos han hecho su trabajo, y ahora es momento de cuidarse.

Cuidarnos nos permite dar lo mejor de nosotros mismos. Para ello, debemos descansar lo suficiente, salir a disfrutar del buen tiempo, socializar connuestrosamigos, familiares, y al mismo tiempo detenernos a disfrutar del aire libre. Como siempre, recuerda que el campus ofrece Ayuda Confidencial gratuita durante el horario laboral a través del programa de asistencia al profesorado llamando al 301-314-8170. No dudes en pedirles ayuda.

Me gustaría felicitar al programa "The Food Recovery Network" por ganar el primer premio del "Do Good" Challenge por su labor en la reducción del desperdicio de alimentos. "The Food Recovery Network" y " The Campus Pantry" trabajan...

Juntos para reducir el desperdicio de alimentos y aumentar la seguridad alimentaria en el campus.
Los ganadores de este año entregaron su trofeo al equipo de Servicios de Comedor para que lo exhibieran con orgullo en " The Campus Pantry."

Todos ustedes son un grupo increíble de personas que valoramos mucho. Su trabajo es muy apreciado por sus supervisores, sus gerentes, el equipo de Asuntos Estudiantiles, todo el campus, y especialmente, por mí. Por favor, cuídense y cuiden a las personas que los rodean. Muchas gracias por todo lo que hacen a diario para crear experiencias memorables para tantos miembros de nuestra comunidad.

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor

Empleado Destacado del Mes

¡El foco de atención de este mes, es para Mahbubal Huq!

Nos enorgullece destacar a uno de los mas dedicados miembros de nuestro equipo de Servicios de Comedor; el cual recientemente recibió una emotiva tarjeta de agradecimiento de uno de nuestros estudiantes. En la nota,e l estudiante compartió cómo este empleado siempre les alegra el día con amabilidad y paciencia, describiéndolo como una constante fuente de positividad en el campus. El estudiante reconoció que, si bien las tareas del puesto pueden parecer sencillas, el impacto que este empleado tiene en el día de un estudiante es enorme.

Momentos como estos nos recuerdan que el Servicio de Comedor es mucho más que solo alimentos; se trata de conexión, cuidado y comunidad. Los miembros de nuestro equipo contribuyen a la experiencia en el campus de maneras discretas pero conmovedoras. Ya sea una cálida sonrisa en la caja, recordando el nombre de un estudiante o simplemente presentandose con una actitud positiva. Estos pequeños gestos de servicio crean impresiones duraderas. Gracias a todo nuestro personal que se esfuerza al máximo cada día; su presencia es más importante de lo que creen.

¡Estamos muy orgullosos de Mahbubal y agradecidos de tenerlo como miembro del equipo del Comedor del Campus Sur!

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

¿¡Qué s e está cocinando!?

Una iniciativa reciente de estudiantes de la UMD está visibilizando[a] la inseguridad alimentaria en la comunidad de College Park. Seis estudiantes que realizan sus prácticas en la Universidad de Maryland han dedicado su último año académico a combatir la inseguridad alimentaria en el campus con fondos de una subvención de casi 50.000 dólares del Instituto "Do Good."

A través del Desafío Anual "Haz el Bien", equipos estudiantiles desarrollaron soluciones innovadoras para combatir el hambre y ampliar el acceso a comidas nutritivas. Sus esfuerzos reflejan un creciente compromiso de todo el campus con el impacto social y el bienestar comunitario. El Servicio de Comedor de la UMD se enorgullece de apoyar estas iniciativas a través de asociaciones, recursos y nuestra misión compartida de nutrir a nuestros Terps dentro y fuera del campus.

La subvención, que se otorgó a la facultad de agricultura y recursos naturales en la primavera de 2024 para lograr un "campus sin hambre", financió puestos de pasantías para estudiantes en el huerto de aprendizaje comunitario de esta universidad, La Granja Terp, la Despensa del Campus y el Centro de asesoramiento.

Los estudiantes han trabajado en estos lugares durante los veranos anteriores, pero la beca financió las prácticas estudiantiles durante el año académico. Trabajar durante todo el año les brindó una comprensión más completa del trabajo que implica la producción de alimentos. ¡Agradecemos enormemente a estos estudiantes y su arduo trabajo!

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

Próximos Talleres

» 3 y 4 de junio • 8:30 a. m. a 4:00 p. m.
Capacitación ServSafe, Sala de Conferencias del Campus Sur.
Por favor, informe a su supervisor si desea registrarse.

» 5 y 6 de junio • 8:30 a. m. a 4:00 p. m.
Capacitación ServSafe: Sesión en español,
Sala de conferencias del campus sur. Por favor, informe a su supervisor si desea registrarse.

¡Felicitaciones a ti!

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

Altagracia Rodríguez es la nueva cocinera de 251 North
Brian Hughes es el nuevo cocinero de 251 North

Consejos de Seguridad

Domina los conceptos básicos:

Técnicas de cocina exhaustivas

Utilice un termómetro:

Asegúrese de que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada para matar las bacterias dañinas, como 160 °F (71 °C) para la carne molida y 165 °F (74 °C) para las aves.

Evite la cocción lenta:
Métodos como bandejas calentadoras o mesas de vapor pueden permitir que las bacterias crezcan en la “zona de peligro” entre 40 °F (4 °C) y 140 °F (60 °C).

Recalentar las sobras:

Recaliente las sobras a 165 °F (74 °C) para matar cualquier bacteria que pueda haber crecido durante el almacenamiento.

¡Nuevas Posibilidades!

Subchef ejecutivo,
Comedor del Campus Sur
Candidatos internos • Candidatos externos

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