

Una actualización mensual para los empleados de comedores de Maryland



# The Dish

Septiembre de 2025

## Rincón de el Director



A medida que el verano llega a su fin, nuestro campus vuelve a estar lleno de energía a medida que los estudiantes regresan.

También culminamos otra exitosa temporada de grupos de verano, y quiero expresar mi más sincero agradecimiento a nuestros dedicados empleados, quienes trabajaron incansablemente para hacerlo posible. Además, me complace dar la bienvenida a los nuevos miembros del equipo, quienes se unieron a nosotros durante la orientación el mes pasado. Sus contribuciones serán vitales para comenzar otro año emocionante.

- Mejorar las operaciones minoristas para mejorar la experiencia gastronómica en todos los establecimientos campus.

- Ampliar las oportunidades de capacitación y desarrollo del personal para invertir en nuestra gente y su crecimiento.

- Mejorar las iniciativas de sostenibilidad para alinearlas con nuestros valores y los objetivos de la universidad.

Juntos, confío en que seguiremos consolidando nuestros éxitos y sirviendo a nuestra comunidad con orgullo. Gracias por el importante papel que desempeñan para hacer de Maryland Dining un lugar excepcional.

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor

De cara al año académico 2025-26, Maryland Dining seguirá centrándose en varias prioridades clave:

- Promocionar Maryland Dining dentro de nuestra industria para mostrar la innovación y la excelencia de nuestro equipo.
- Fortalecer las conexiones del campus para apoyar aún más a nuestros estudiantes, profesores y personal.

## Empleado destacado

¡Este mes el foco de atención es Michael Christie!

Con 28 años de dedicación a la Universidad de Maryland, el chef Michael Christie es sin duda el alma de nuestros atletas. Desde sus inicios en catering y en el campo de golf, hasta el Campus Sur, y durante los últimos 14 años en Gossett y ahora en Jones-Hill House, la experiencia culinaria y el compromiso de Michael nunca han flaqueado.

Todos los días, se asegura de que 120 jugadores y entrenadores estén bien alimentados, gestionando con destreza los pedidos, la preparación y el servicio necesarios para mantener a nuestro equipo de fútbol con energía. Además de su destreza en la cocina, Michael es conocido por su carácter accesible y el ambiente cálido y acogedor que crea. Su liderazgo, dedicación y genuino interés lo convierten en una parte invaluable de nuestro equipo y en un merecido ganador del Premio al Empleado Destacado de este mes.

¡Estamos muy orgullosos de Michael y agradecidos de tenerlo como miembro del equipo JHH!

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

## ¿Qué está cocinando!?

Relanzamiento de la aplicación de aprendizaje de inglés EnGen  
Durante nuestra reciente Orientación para Nuevos Empleados, relanzamos EnGen, nuestra aplicación de aprendizaje de inglés diseñada para empleados cuya lengua materna no es el inglés. EnGen ayuda a desarrollar confianza para hablar y comprender el inglés, todo a través de una sencilla aplicación en tu teléfono. Si te interesa explorar esta oportunidad, contacta con Jasmine Owens en [Jowens15@umd.edu](mailto:Jowens15@umd.edu).

Lo más destacado del entrenamiento de verano

¡Gracias a todos los que participaron en nuestra Serie de Capacitación de Verano el mes pasado! Las sesiones abarcaron De la Resolución de Conflictos a las 8 Dimensiones de la

Bienestar, que ofrece valiosas oportunidades de desarrollo profesional.

También agradecemos la colaboración de departamentos como CLOC, FSA, RecWell y Talent Acquisition, cuyo apoyo hizo posible estas sesiones.



Únase a la CSA de girasoles de Terp Farm 2025

¡Ilumina tu otoño con el CSA de girasoles de Terp Farm!

La membresía proporciona seis semanas de ramos de girasoles cultivados localmente, al mismo tiempo que apoya puestos de pasantía en Terp Farm.

Los ramos semanales se pueden recoger en el mercado de agricultores los miércoles, a partir del 3 de septiembre de 2025. ¡Regístrate [aquí!](#)

## Próximos talleres

\*3 de septiembre-8 de octubre

Cultivo comunitario de girasoles Terp Farm  
[Regístrate aquí](#)

\*22 De Septiembre

Herramientas CLOC en 20: Cambiando de carril: De juez a aprendiz  
Explora el Mapa de Elección y aprende cómo pasar de una mentalidad reactiva de juez a una mentalidad curiosa de aprendiz utilizando preguntas que transforman tu forma de pensar, tus relaciones y tus resultados.  
[Regístrate aquí](#)

## ¡Felicitaciones a ti!

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

Janet Bello es nuestra nueva AmeriCorps VISTA de Transform Mid-Atlantic que trabajará en el Proyecto de Expansión de la Despensa de TMA UMD

## Consejos de seguridad

### Mantenga los pasillos limpios y secos

En un entorno concurrido, los derrames, el desorden y el equipo pueden crear peligros rápidamente. Asegúrese siempre de que los pasillos y las áreas de trabajo estén libres de cajas, cables o basura, y límpie inmediatamente cualquier derrame. Esto previene resbalones, tropiezos y caídas.  
Los accidentes más comunes en el servicio de alimentación