

04 DE DEC. DE 2024

VOS ESTUDIANTIL DE OCCC DESDE 1978

EL PIONERO

Entrevista con el propio
**CHEF
FAMOSO**
de OCCC

Adentro:
Entrevista con el
Dr. David Zeoli

Honrando a Nuestros Veteranos:
**un Almuerzo de
Celebración**

Foto de Ariel Harry

Colores patrióticos y postres decadentes adornan las mesas de los asistentes.

Enviar a El Pionero

Cada **voz** importa a
Oklahoma City Community College.

El periódico Pioneer busca presentaciones de todo tipo. Si tiene un evento o artículo digno de cobertura periodística, una corrección, un editorial/carta a la escuela o incluso una nota de aliento, envíe un correo electrónico a nuestro editor a:

editor@occc.edu

Volumen 54, No. 17

PIONEER es la publicación estudiantil independiente de Oklahoma City Community College ("OCCC") a través de la División de Artes, Inglés y Humanidades. Las opiniones expresadas en PIONEER son las del autor y no reflejan las opiniones de PIONEER, OCCC, la Junta de Regentes de OCCC o la Fundación de OCCC.

PIONEER agradece las cartas al editor y fomenta el uso de esta publicación como foro comunitario. Todas las cartas deben incluir el nombre, dirección, número de teléfono y firma del autor. Las cartas de correo electrónico deben incluir todo menos la firma. El PIONEER retendrá el nombre del autor si la solicitud se realiza por escrito. El PIONEER se reserva el derecho de editar todas las cartas y envíos por extensión, difamación y obscenidad.

Las cartas no deben tener más de 250 palabras. Los estudiantes deben enumerar una especialización. El personal y los profesores de OCCC deben incluir el título de un trabajo. Las cartas al editor pueden enviarse a la oficina de PIONEER, ubicada en la sala 1F2 en el primer piso del Edificio de Artes y Humanidades, enviarse por correo a 7777 S. May Ave, Oklahoma City, Okla. 73159, o enviarse por correo electrónico al editor. @occc.edu con un número de teléfono para verificación incluido.

7777 S May Ave.
OKC, OK 73159
Room: 1F2

Jennifer Fike *Asesora de la facultad*
Melissa Davis *Asesora de personal*

teléfono :
405-682-1611,
ext. 7244

Khi Davis *Jefe de redacción*
Hao Mai *Diseñador gráfico/Editor de diseño de página*
Ariel Harry *Diseñador gráfico/Editor de diseño de página*
Ana Arias *Reportero de tareas generales*
Trey Brite *Reportero de tareas generales*

correo electrónico:
editor@occc.edu

¡OCCC está contratando!

¡Aplica aquí!



www.facebook.com/OCCCPioneer



@OCCCPioneer



PioneerNews

¿Quiere promocionar su club, organización, clase o negocio?

Contáctenos vía correo electrónico a **editor@occc.edu**

Pancakes & FINALS



DEC. 10 - 11
9 AM - 11 AM
2 PM - 4 PM
MAIN BUILDING LOBBY
BACON WILL BE PROVIDED!



Multilingual learners will improve communication skills and build confidence.



SMALL TALK WITH THE WLCC

Facilitator: Josh Shultz
Writing Center Assistant

Dec. 5 | 1-2 PM
World Languages & Cultures Center
Located in the Learning Hub

OCCC Main Campus 7777 S. May Ave. OKC, OK
Contact WLCC at WLCC@OCCC.EDU or 405-682-7560 for more information.

UN CHEF FAMOSO TRAE UN MUNDO DE NUEVOS SABORES AL OCCC

POR TREY BRITE

Durante 10 meses, el OCCC ha experimentado algunos cambios en la comida que han hecho que la gente desee más comida del comedor. Como director ejecutivo de servicios auxiliares, Angelo Cipollone actúa como un dinámico tomador de decisiones en lo que respecta a las operaciones culinarias dentro de la universidad. Los cambios en el servicio de catering y la cafetería se inspiraron en sus más de 25 años de experiencia culinaria alimentando a invitados famosos en complejos turísticos, cruceros y hoteles; incluso encontró la manera de servir a algunos presidentes de los Estados Unidos.

Para garantizar su visión de la comida, desde el estilo hasta la técnica, Cipollone ha aplicado sus enseñanzas a los chefs que sirven la comida detrás del mostrador. Cada cocinero ha sido capacitado en cada

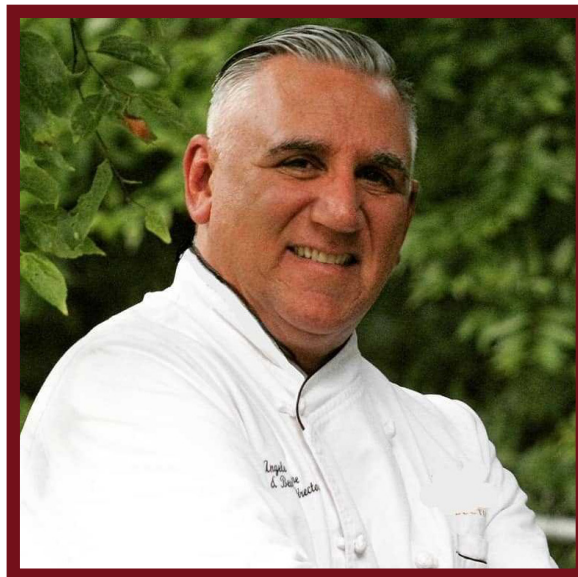
estación dentro del comedor para garantizar el proceso más eficiente desde la parrilla hasta el plato. No solo se cocina la comida rápidamente, sino que es toda fresca, nunca congelada, y se prepara día a día.

"Antes de que te des cuenta, tenemos un gran menú, mucha diversión y todo se cocina desde cero, sin alimentos congelados. ¡He comenzado a notar que incluso los estudiantes de secundaria comen más en nuestro restaurante que su propia comida que es gratis!", comentó Cipollone.

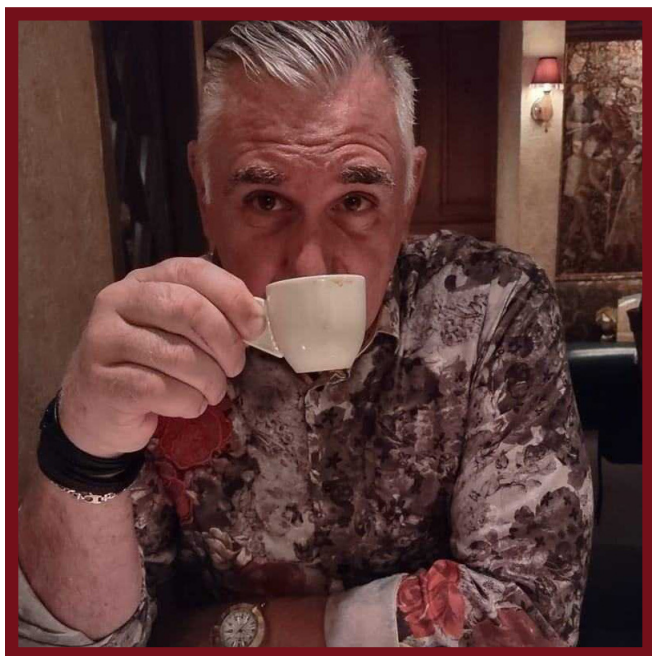
Los festivales de todo el mundo tienen su lugar aquí en el campus, cree Cipollone. En el futuro, espera llenar la cafetería con los olores de especias y hierbas durante una versión del OCCC del famoso festival de San Gennaro a principios del semestre de otoño de 2025.

"Reyes, reinas, príncipes, presidentes, todos van al festival de San Gennaro", explicó Cipollone. "Alrededor de un millón de personas al día asisten a este evento en la ciudad de Nueva York. Quiero hacerlo durante una semana aquí con toda la comida italiana, con diferentes recetas todos los días. Tener la música, tener los juegos, el sonido, el olor, simplemente algo para cambiar un poco las cosas".

Cipollone no solo quiere compartir la cocina italiana, sino que también está interesado en presentarles a los estudiantes la comida de otras culturas. Planea servir comidas de todo el mundo durante el próximo año escolar.



Angelo Cipollone
Director Ejecutivo de Servicios Auxiliares



Director Ejecutivo de Servicios Auxiliares de OCCC Angelo Cipollone se toma un merecido descanso para el café.

"Quiero ayudar a los estudiantes a aprender sobre diferentes culturas y cocinas de todo el mundo", dijo Cipollone. "Podemos hacer un festival durante el Mes de la Herencia Hispana o el Mes de los Asiáticos-Americanos y de las Islas del Pacífico, mostrarles algo educativo y divertido. Puede ser un poco raro para algunos, pero estos son cambios que quiero traer muy pronto".

Los alimentos frescos y limpios son básicos para el paladar de Cipollone, algo que OCCC ha llegado a disfrutar desde hace poco menos de un año. Desde nuevos festivales hasta nuevos platos de comida deliciosa, el comedor continúa revolucionando las cosas de maneras tentadoras.

UNA ENTREVISTA CON ANGELO CIPOLLONE, DIRECTOR EJECUTIVO DE SERVICIOS AUXILIARES

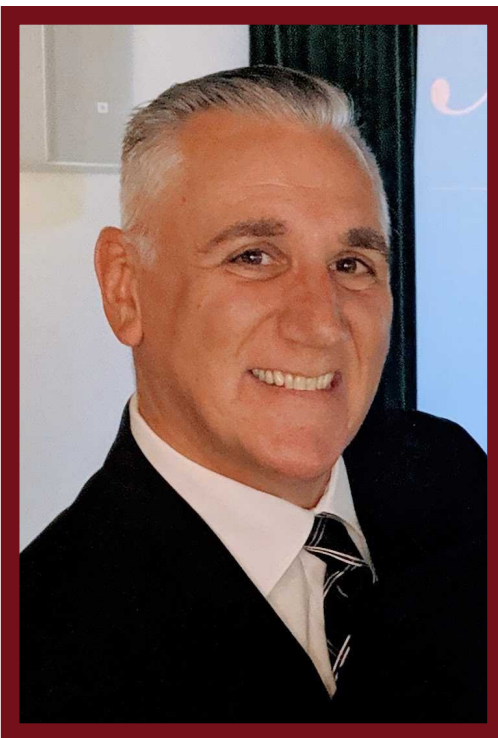
POR TREY BRITE

Con más de 25 años de experiencia culinaria, el Director Ejecutivo de Servicios Auxiliares Angelo Cipollone ha comenzado a cambiar los paladares de todo el OCCC al llevar su artesanía al campus y a eventos especiales. Nacido en Nueva York con un apetito italiano, a Cipollone le encanta especialmente la cocina de la región de Toscana. ¡Tiene un historial de cocinar para directores ejecutivos, gobernadores, presidentes e incluso papas! Recientemente se sentó con el Pioneer para hablar sobre algunas de las mejoras que ha realizado en el comedor y compartir algunos puntos destacados de su ilustre carrera.

¿Cómo fue el proceso de modificación de la cafetería?

Vi la necesidad. Primero, vi lo viejo y polvoriento que era el factor de participación. En el mundo culinario, a eso lo llamamos ponerle lápiz labial a un cerdo. Cambiamos el atractivo del restaurante al ingresar y lo hicimos mucho mejor. En segundo lugar, estaba la comida: ¿qué vamos a ofrecer? Vi lo que hacían en el pasado y eché un vistazo a nuestra demografía, fijándome solo en los estudiantes, y me pregunté qué íbamos a servir. Afortunadamente, tengo algunos estudiantes hambrientos, así que sé lo que les gusta. Después de pensar

en algunas opciones, hice lugar para los celíacos, diabéticos, veganos, vegetarianos... se han tenido en cuenta muchas necesidades dietéticas. Preparé un plan, basado en mis más de 25 años de experiencia culinaria, que incluía la parrilla y algunas partes subutilizadas de la cocina. ¡Lo que ahora es la taquería, solía ser solo equipo roto!



¿De dónde sacas las recetas que se sirven a los estudiantes y al personal docente?

Todas mis ideas surgen de mi experiencia en hoteles, complejos turísticos y cruceros. Tomé estas ideas cuando quería actualizar la cocina, hacer que las cosas fueran más modernas.

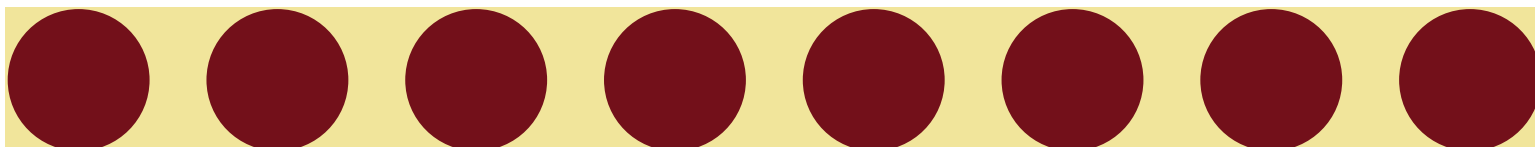
Hacerla limpia, ordenada y permitir que los estudiantes obtengan la mejor comida posible. Toda mi experiencia se basa en la comida limpia y saludable.

¿Qué tipo de eventos crees que necesitan más catering?

Realmente deberíamos incluir el restaurante en más eventos. Por ejemplo, cuando haya espectáculos en el Centro de Artes Visuales y Escénicas, deberíamos ofrecer una cena. ¡Cena y espectáculo, no hay nada mejor! Se podría hacer lo mismo con la galería de arte y mucho más en el campus. Di algunas clases de cocina en algunas escuelas y algo que siempre les decía es que la comida es entretenimiento; enséñale algo a alguien cuando la come.

¿Qué técnica has descubierto que te resulta útil en el catering?

Una vez, recuerdo que me pregunté: "¿Por qué tengo que ponerlo en una fuente para calentar cuando puedo ponerlo en una tabla de cortar con una lámpara de calor, donde se ve tan fresco y limpio?". Me dijeron: "Aquí no hacemos eso", y yo dije: "¡Sí, lo hago!". ¿Adivina qué empezó a hacer todo el mundo entonces? ¡Eso!



¿Cómo te convertiste en un "chef famoso"?

Las grandes empresas como Microsoft o una asociación de golf profesional traen a un millón de personas a una conferencia. La ciudad de Orlando no tiene suficientes gerentes o chefs para hacer este trabajo, así que van a su reunión y luego se dirigen a Disney World a buscar comida y bebidas. Las empresas comprarán el parque por 10 millones de dólares y tendrán a alguien como Elton John actuando. Disney comenzó una lista de "chefs famosos" para manejar a unos 50 cocineros cuando se realicen estas grandes fiestas. Me preguntaron si me gustaría estar en ella y les dije: "Claro, pónganme en la lista".

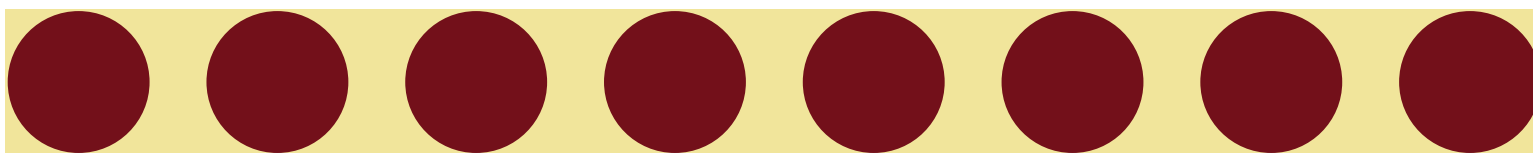
¿Cómo fue que esto te llevó a cocinar para los presidentes de los Estados Unidos?

Una noche, la empresa Enterprise compró el lugar y quería que mi compañía de 300.000 personas hiciera un postre realmente bueno para su evento. Les pregunté qué les apetecía y su tema era el plátano. Me vino a la mente la receta de plátanos de Foster, pero sabía que tenía que darle mi propio toque. En este evento de tres noches, para la segunda noche, ni siquiera querían la comida. Solo querían el postre. Todos los chefs que me ayudaron a preparar los plátanos de Foster estaban en la escuela de cocina y sumaban 20 personas. ¡Necesitaba 100 para

llevar un registro de la fila que hicimos! Me dieron el premio al "postre del año" y me llamaron para celebrar el comienzo del nuevo milenio. Así fue como finalmente nos involucramos con los presidentes, los papas y todas esas locuras.

¿Qué te trajo a Oklahoma?

Cuando hice algunas degustaciones para el presidente de los Estados Unidos, terminé viajando a Oklahoma. Me enviaron a Enid, donde dirigí a un grupo de 20 cocineros para servir en la toma de posesión del gobernador de Oklahoma. ¡Todavía tengo mi placa de honor en mi oficina!



Angelo Cipollone (vestido de blanco) ofrece su tiempo como voluntario ayudando a un equipo de OCCC durante un evento organizado por la Agencia de Desarrollo Comunitario Latino.

DEL CAMPO DE BATALLA

A LA CAMA: EL ALMUERZO DE VETERANOS DE LA OCCC DESTACA LA ATENCIÓN MÉDICA PARA LOS HÉROES

POR ARIEL HARRY

Foto de Brett Sayles

Para aquellos de nosotros que hemos cambiado los uniformes por los libros de texto y las listas matutinas por las clases matutinas, el segundo almuerzo anual para veteranos del OCCC fue más que una reunión de celebración; fue un recordatorio de toda nuestra resiliencia, experiencias compartidas y los desafíos que enfrentan los estudiantes veteranos.

Organizado por la Oficina de Veteranos del OCCC, el almuerzo destacó las trayectorias de los veteranos desde el servicio militar hasta la vida académica y abordó los recursos disponibles para facilitar esa transición. El orador principal Johnnie Brooks, un veterano del ejército y asistente médico ortopédico, compartió ideas de su camino hacia una carrera médica e instó a los veteranos a aprovechar sus beneficios. El miembro de la facultad Karl Greene y los estudiantes veteranos Derek Hall y Jonathan Engle contribuyeron con sus historias personales, ilustrando la fortaleza y el sentido de propósito que los veteranos traen al campus.



Johnnie Brooks insta a los veteranos de la audiencia a buscar atención en el VA y utilizar los beneficios para veteranos.



El Dr. Jason K. Johnson (Vicepresidente de Asuntos Estudiantiles) presenta al orador principal Johnnie Brooks.

Como veterano del ejército y profesional médico dedicado, Brooks centró el evento en la importancia de que los veteranos cuiden sus cuerpos y aprovechen los beneficios que se han ganado. Basándose en sus recuerdos de su infancia en Magnolia, Mississippi, Brooks relató los desafíos de las oportunidades limitadas que había enfrentado como joven negro. Aunque inicialmente se sintió “engañado” para unirse al ejército, Brooks continuó construyendo una distinguida carrera de 24 años en atención ortopédica, prestando servicios en instituciones de renombre como el Centro Médico del Ejército Walter Reed y centros de veteranos en todo el país. Su discurso alentó a los veteranos a buscar atención médica de manera temprana, en particular para problemas como el dolor de rodilla, que puede afectar la calidad de vida después del servicio.

Karl Greene, miembro del personal de OCCC, compartió su viaje del ejército a la academia, comenzando la universidad a los 59 años después de luchar contra la falta de vivienda y la



Una exhibición colorida y reflexiva en honor a los estudiantes, el personal y los profesores veteranos de OCCC.

del ejército recientemente casado, tiene la mira puesta en convertirse en guardabosques. Engle, quien sirvió como adiestrador de perros de trabajo militar en la Fuerza Aérea, señaló que comenzar la escuela trajo consigo sus propios obstáculos, especialmente cuando se trataba de comprender los beneficios a los que tienen derecho los veteranos. Ambos coincidieron en que programas como el programa de Preparación y Empleo para Veteranos, un recurso relativamente desconocido que ofrece asistencia generosa a ex soldados con discapacidades relacionadas con el servicio, puede brindar un apoyo fundamental a los veteranos en el campus.

Las experiencias militares de la pareja les enseñaron a trabajar con personas de diversos orígenes, fomentando un vínculo profundo con otros veteranos que comparten recuerdos similares. “En el ejército”, señaló Hall, “personas de todos los ámbitos de la vida se unen para trabajar por un objetivo común”.

Sin embargo, la vida civil puede presentar algunos desafíos únicos. La disciplina estructurada del ejército, donde se impone la responsabilidad a todos, contrasta con la mayor libertad y flexibilidad de la vida civil, que puede resultar desorientadora para algunos ex soldados.

La Oficina de Veteranos del OCCC organizó el evento y trabajó arduamente para garantizar que los veteranos tengan acceso a los recursos y el apoyo que necesitan. La banda de Santa Fe South Pathways Middle College actuó en la ceremonia, lo que le dio un ambiente festivo al almuerzo y honró la dedicación continua de los veteranos a su comunidad.

“En el ejército, personas de todos los ámbitos de la vida se unen para trabajar por un objetivo común”.

- Derek Hall

El almuerzo especial fue una celebración de las contribuciones pasadas y presentes de la comunidad de veteranos del OCCC. Para los que asistimos, fue un recordatorio de que, aunque nuestros caminos han cambiado del servicio a la erudición, llevamos adelante un compromiso y una conexión compartidos que se extienden mucho más allá de nuestro tiempo en el uniforme.

adicción durante más de 20 años. Greene, quien sirvió como cocinero en el ejército, encontró camaradería y conexión con personas de todos los ámbitos de la vida a través de su servicio. Ahora, canaliza este espíritu de apoyo y tutoría en su trabajo con el programa TRIO de OCCC como entrenador de transiciones, ayudando a los estudiantes a superar sus propios desafíos.

“Me encanta ayudar a mi gente”, dijo Greene con calidez, reflejando la compasión que define su papel como mentor y miembro del cuerpo docente.

Como estudiantes veteranos, Hall y Engle compartieron experiencias similares de camaradería, al mismo tiempo que destacaron los desafíos de navegar por la vida universitaria. Hall, un ex soldado de infantería



La banda Pathways Middle College realiza una hermosa interpretación de The Armed Forces Medley.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS CON DAVID ZEOLI, DIRECTOR DE PERIODISMO Y DIFUSIÓN DEL OCCC

Su departamento lanzó recientemente un concurso para estudiantes interesados en crear medios de formato corto, como los videos que aparecen regularmente en TikTok. ¿Por qué decidió patrocinar este tipo de competencia?

Se ha introducido la Búsqueda de creadores de contenido para apoyar la creatividad y el talento de nuestros estudiantes a través de los medios que sean más relevantes para ellos. Los cambios en los medios durante los últimos 20 años han transformado la forma en que todos consumimos información y entretenimiento, pero una nueva generación de usuarios de medios ha hecho que el video de formato corto sea el medio más utilizado disponible en la actualidad. Muchas de las habilidades necesarias para crear estos videos ahora son relevantes para el lugar de trabajo. Como respuesta al panorama cambiante de los nuevos medios, Periodismo y Difusión ha incorporado medios digitales y de formato corto en sus programas y cursos. La Búsqueda de creadores de contenido proporciona los medios para que todos los estudiantes del OCCC participen en esta experiencia.

Cuando este número del periódico estaba por imprimirse, se estaba preparando para dirigir un taller de capacitación para estudiantes que buscaban ayuda con la creación de medios de formato corto. Para ayudar a quienes no puedan asistir a la sesión de capacitación, ¿podría comentar brevemente algunos de los consejos más valiosos que tenía pensado compartir?

En el taller del 4 de diciembre (patrocinado por el Centro de Idiomas y Culturas del Mundo), analizaremos las decisiones importantes que los creadores de contenido deben tomar cuando desarrollan una idea:

identificar una audiencia, desarrollar el concepto y el formato del video. Tener una idea clara de la audiencia deseada y determinar si crea en vertical o en horizontal (orientación) puede influir en lo que creará y cómo lo hará. También apoyaremos a los nuevos creadores de contenido desarrollando técnicas de composición, mejorando el audio y utilizando la iluminación disponible. El énfasis estará en cómo crear contenido con poco o nada de dinero y qué herramientas económicas mejoran los medios. Habrá una parte práctica del taller en la que los asistentes podrán utilizar sus iPhones para crear un video corto utilizando estas técnicas. Por último, analizaremos cómo compartir medios en una variedad de plataformas.

En su opinión experta, ¿cuáles son las diferencias clave entre los videos rutinarios y los mágicos que finalmente se vuelven virales?

Algunas características que comparten los videos virales es que su propósito es inmediatamente reconocible para el espectador y el tema atrae a una amplia audiencia. Los videos que se vuelven virales también suelen tener como objetivo producir una fuerte reacción de algún tipo en sus espectadores, que los obligue a compartirlo con otros. Para promover el efecto viral, los medios deben ser fáciles de compartir y publicar en las plataformas sociales con el uso estratégico de hashtags y títulos para generar vistas y me gusta. En pocas palabras, ¿quién verá este video y cómo le damos la oportunidad de verlo y compartirlo?

¿Por qué cree que los medios de formato corto se han vuelto tan populares en los últimos años?

Un desarrollo técnico que aceleró el video viral fue el auge de los teléfonos inteligentes y las



Dr. David Zeoli
Coordinador de radiodifusión

plataformas de redes sociales, que permitieron un acceso rápido al video, en su mano, cuando lo desee. Nuestros medios ya estaban más truncados por el uso del correo electrónico y los mensajes de texto. Esta trayectoria fue continuada por los últimos millennials y la generación Z, que aplicaron la tendencia del video. Los medios de formato corto nos brindan a todos la capacidad de compartir experiencias, crear una comunidad y explorar una nueva forma de comunicarse.

¿Cuáles son algunos de los pasos que está dando su departamento en respuesta a los cambios drásticos en el panorama de los medios?

El Departamento de Periodismo y Radiodifusión ha incorporado a sus cursos un nuevo enfoque en los medios y los medios de formato breve. Ya sea que se trate de videos para periodistas, marketing de marca para relaciones públicas o la utilización de formatos verticales en la producción de videos, hemos hecho todo lo posible para ser relevantes tanto para nuestros estudiantes como para el mercado laboral de los medios actual y futuro. Incorporamos la capacidad del iPhone a nuestro flujo de producción en 2022, lanzamos una nueva instalación de podcast en 2023 y estamos entusiasmados por completar nuestro estudio de transmisión digital UCast en 2025. Seguiremos buscando métodos que permitan a los estudiantes crear, trabajar y tener éxito.