

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/la Académico/a	Dulce María José Campos Ramírez
Eje Curricular	Disciplinas Relacionadas
Unidad de Conocimiento	Administración de Recursos Humanos en Servicios de Alimentación y Nutrición.
Semestre	5°

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA (de acuerdo con el Programa de estudio)
Analizar el proceso de administración de recursos humanos en los Servicios de Alimentación y Nutrición.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Presentar el curso. Realizar una dinámica de integración. Examen diagnóstico durante la clase.	Programa del curso Diapositivas mediante PC y Voz	30/jul/2026	3
1. Introducción. 1.1. Historia de los Servicios de Alimentación y Nutrición. (S.A.N) 1.2. Definición de un Servicio de	Técnica expositiva con diapositivas. Para explicar la importancia que tienen los elementos humanos como parte integral de la administración de	Diapositivas mediante PC, lecturas. Lluvia de ideas	06/ago/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

1.3.	Alimentación y Nutrición. Tipos de Servicios de Alimentación y objetivos.	Servicios de Alimentos a lo largo de la historia. Dinámica: Elegir un servicio de alimento (restaurante, cafetería, food truck, catering, etc.) investigar la organización de este y realizar una exposición.			
2. Planeación de recursos humanos en los S.A.N.				13/ago/2026	3
2.1.	Recursos Humanos: definición.	Lectura previa del tema	Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas y dinámica de los alumnos.	20/ago/2026	3
2.2.	Función de las políticas de personal: importancia, fundamentos.	Identificar la plantilla de personal que requiere un Servicios de alimentos, sus funciones			
2.3.	Desarrollo histórico	Dinámica: Desarrollar en equipo un análisis del tema y crear una dinámica para el grupo.			
2.4.	Sistemas de ejercer el mando:				
2.5.	Principales teorías.				
2.6.	El diálogo y sus características.				
2.7.	Políticas de personal.				
3. Organización de recursos humanos en los S.A.N.		Lectura previa del tema sobre los distintos tipos de organigramas y la estructura de una empresa y	Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas	27/ago/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

3.1.	Organización del departamento de personal del S.A.N.	del de	jerárquicas de acuerdo con las funciones			
3.2.	Organigrama de un S.A.N					
3.3.	Funciones del departamento de personal del S.A.N.	del de				
4. Dirección de recursos humanos en los S.A.N.					27/ago/2026	1
4.1.	Características del Director o Jefe del Departamento de Alimentación.	del del de	Lectura previa del tema, exposición y desarrollo del académico.	Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	03/sep/2026	3
4.2.	Cualidades intelectuales		Identificar mediante equipos de trabajo. Exposición por equipos de una dinámica para lograr un buen clima laboral y mitigar los conflictos.			
4.3.	Cualidades morales		1° evaluación 03/09/2026			
4.4.	Cualidades sociales					
4.5.	Cualidades físicas.					
4.6.	Trabajo en equipo					
4.7.	Manejo de personal					
4.8.	Manejo del conflicto.					
5. Integración de recursos humanos de los S.A.N.						
4.1.	Admisión y etapas.		Lectura previa del tema Técnica expositiva con diapositivas.	Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas	10/sep/2026	3
4.2.	Reclutamiento		Taller de elaboración de entrevista y otros instrumentos para el			
4.3.	Selección					

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

4.4. Entrevista	reclutamiento y selección del personal			
4.5. Pruebas				
4.6. Examen médico.				
4.7. Contratación.				
6. Adiestramiento y capacitación en un S.A.N.	Lectura previa del tema Exposición del tema por el profesor. Taller de diseño de una propuesta de evaluación del empleado y evaluación del servicio que proporciona, por parte del alumno.	Diapositivas, lluvia de ideas y la propuesta de evaluación del empleado por parte del alumno	17/sep/2026	3
6.1. Capacitación y adiestramiento.			24/sep/2026	3
6.2. Tipos de adiestramiento				
6.3. Tipos de capacitación.				
6.4. Planes y programas de capacitación en los SAN.				
6.5. Importancia de la capacitación del personal y ventajas.				
7. Relaciones humanas en los S.A.N.	Lectura previa del tema Exposición del tema por el profesor. Dinámicas por parte de los alumnos, para crear buenas relaciones en el trabajo.	Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	08/oct/2026	3
7.1. Concepto.				
7.2. Importancia				
7.3. Bases para lograr buenas relaciones en el trabajo.				
7.4. Reglamento interno de trabajo.				
8. Mercadotecnia y los S.A.N	Lectura previa del tema Exposición del tema por el profesor y elaboración de	Examen de lectura, Diapositivas, lluvia de ideas y la	15/oct/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

8.1. El Servicio de Alimentación como microempresa.	estrategias para la satisfacción del cliente interno y externo.	exposición de los alumnos	22/oct/2026	1
8.2. Satisfacción al cliente	2° evaluación Entrega de ensayo de lectura Los cuatro acuerdos Autor: Miguel ángel Ruíz Macías 15/10/2026			
9. Higiene y Seguridad en los S.A.N	Investigación de reglamentos de trabajo por parte de los alumnos. Taller de elaboración de propuesta de reglamento interno de trabajo por los alumnos	Lectura previa del tema. Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	22/oct/2026	2
9.1. Accidentes laborales				
9.2. Costos de accidentes			29/oct/2026	1
9.3. Prevención de accidentes				
10. Evaluación y desempeño de los empleados en los S.A.N.	Dinámica por parte de los alumnos para la elaboración de instrumentos para la evaluación del personal y del servicio.	Lectura previa del tema. Diapositivas, lluvia de ideas y exposición de los alumnos de su instrumento de evaluación.	29/oct/2026	2
10.1. Evaluación del empleado				
10.2. Evaluación del servicio				
Evaluación final Primer Ordinario	Presentación del trabajo final 05/11/2026	Exposición de los alumnos.	05/nov/2026	3
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Retroalimentación de las área de oportunidad mediante el cuestionario de evaluación	Cuestionario	12/nov/2026	3
Evaluación final Segundo Ordinario				

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
NA	NA	NA
NA	NA	NA

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Examen con 10 preguntas abiertas, sobre, servicio de alimentos (Se aplica en la primera clase.	Exposición	(X)	55%	Exámenes, exposiciones, trabajos en clase.
	Lectura de artículos	(X)		
	Revisión de casos clínicos	()	40%	Trabajo final y tareas.
	Trabajo de investigación	(X)		
	Prácticas (taller o laboratorio)	()		
	Salidas/ visitas	()		
	Exámenes	(X)	5%	Autoevaluación.
	Otros:			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
1. Lara Martínez Jorge, Técnicas Gerenciales para la Administración de Restaurantes, Limusa; 2018. 2. Alfonso Siliceo Aguilar, Capacitación y Desarrollo de Personal, Limusa; 2015.	1. Ayensa Ángel María. Gestión de recursos humanos. 2ª ed. Paraninfo; 2023. 2. Peña Rosario, Torres Arancha, Sánchez José, Pascual José, Malumbres Alicia, Maella Pablo, et al. La Buena Gestión de Recursos Humanos. <u>Alfaomega - Altaria</u> ; 2014.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

3. Arthur A. Thompson, Administración Estratégica, McGrawhill; 2023.	3. Ayensa Ángel María. Recursos Humanos Y Responsabilidad Social Corporativa. Paraninfo; 2022. 4. Drucker Peter F, Goleman Daniel. <i>Liderando personas</i> . Profit; 2018. 5. Carlos Antonio. Mas allá de los límites: La importancia de la creatividad en nuestro crecimiento personal y profesional. Socratica; 2023.
--	---

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
Mtra. Dulce María José Campos Ramírez	05/jun/2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

FIRMA DE AUTORIZACIÓN
Jefe/a del Área de Elaboración y Evaluación de
Programas Académicos y Control Escolar