

|                                                                                   |                                    |                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 1 de 9                      |  |
|                                                                                   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |                                                                                     |
|                                                                                   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |                                                                                     |
|                                                                                   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |                                                                                     |

|                                  |                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Nombre del/la Académico/a</b> | Primavera Perez Romero                          |
| <b>Eje Curricular</b>            | Alimentación y Nutrición                        |
| <b>Unidad de Conocimiento</b>    | Administración de los Servicios de Alimentación |
| <b>Semestre</b>                  | 6°                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p align="center"><b>OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA</b><br/><b>(de acuerdo con el Programa de estudio)</b></p> <p>Elaborar un modelo operativo de un servicio de alimentos en sus diferentes áreas de desempeño al integrar los principios fundamentales del Proceso Administrativo para el funcionamiento óptimo del mismo.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| CONTENIDO                                                                        | INTERACCIONES                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                  | SISTEMATIZACIÓN    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
| Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio                              | Estrategias de Aprendizaje                                                                                                                                                                 | Recursos                                                                                                                         | Fecha (dd/mm/aaaa) | Duración (h) |
| <b>Encuadre</b><br><br><b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>     | Presentación de los alumnos en línea Presentación del Temario del curso Evaluación diagnóstica Exposición de la introducción a la administración Presentación de estrategias de la materia | Presentación por alumno Presentación en power point de temario Evaluación diagnóstica Presentación en power point de estrategias | 19/ene/2026        | 3            |
| <b>1. Administración en las organizaciones</b><br><b>1.1. Bases conceptuales</b> | El profesor expondrá las características de la administración de las                                                                                                                       | Presentación por power ponte de la administración Se les                                                                         |                    |              |

|                                                                                                                                                                                     |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ISSSTE</b><br>INSTITUTO DE SEGURIDAD<br>Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS<br>TRABAJADORES DEL ESTADO | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 2 de 9                      |  <b>EDN</b> ESCUELA DE DIETÉTICA<br>Y NUTRICIÓN<br><hr/> Dr. José Quintán Olascoaga Mancada<br>Fundada en 1945 |
|                                                                                                                                                                                     | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                     | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                     | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                         |                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------|
| <p>1.1.1. Organización y Administración</p> <p>1.1.2. Los valores de la sociedad y la administración</p> <p>1.2. Ambiente, responsabilidad social y objetivos</p> <p>1.2.1. Medio ambiente externo</p> <p>1.2.2. Responsabilidad social y ética personal</p> <p>1.2.3. Objetivos organizacionales</p> <p>1.3. Tecnología y estructura</p> <p>1.3.1. Tecnología y Organización</p> <p>1.3.2. Estructura y diseño de la Organización</p> <p>1.4. El sistema Psicosocial</p> <p>1.4.1. Comportamiento individual y motivación</p> <p>1.4.2. Sistema de status y funciones</p> <p>1.4.3. Dinámica de grupos</p> <p>1.4.4. Sistema de influencia, liderazgo y comunicación.</p> <p>1.5. El sistema administrativo</p> <p>1.5.1. La labor administrativa</p> | <p>organizaciones como base para entender la administración de los servicios de alimentos. Lectura de artículo "Organización y Administración en servicios de alimentos", el alumno expondrá los puntos más importantes de la lectura como realimentación.</p> | <p>da un tiempo para leer y para comentar</p> <p>Circulo de lectura</p> | <p>20/ene/2026<br/>26/ene/2026</p> | <p>6</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Presentación en power point</p> <p>Presentacion de video</p>         | <p>27/ene/2026<br/>03/feb/2026</p> | <p>6</p> |

|                                                                                   |                                    |                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 3 de 9                      |  |
|                                                                                   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |                                                                                     |
|                                                                                   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |                                                                                     |
|                                                                                   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                             |                            |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---|
| 1.5.2. Proceso de decisión administrativa<br>1.5.3. Juicios y colaboración en la toma de decisiones<br>1.5.4. Planeación estratégica y operacional<br>Control organizacional.                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                             |                            |   |
| <b>2. Introducción a los Servicios de Alimentos</b><br>2.1. ¿Qué es un Servicio de Alimentos<br>2.2. Tipos de Servicios de Alimentos<br>2.3. Estructura de los Servicios de Alimentos<br>2.3.1. Áreas y servicios que lo conforman<br>2.3.2. Población atendida y no. de comensales<br>2.4. Recursos Humanos<br>2.4.1. Plantilla de personal por área<br>2.4.2. Organigramas<br>2.4.3. Horarios y turnos<br>2.4.4. Descripción de puestos | El profesor expondrá los tipos de servicios de alimentos, así como su importancia, la estructura de estos, áreas que lo conforman. Los alumnos realizarán un croquis de un servicio de alimentos con las áreas<br>Presentación por power point Actividad se les dará tiempo simulador de entrevista por pares<br>El profesor expondrá la diferencia entre recurso y capital humano. Distinguir los organigramas según el tipo de servicio. Reconocer el personal que conforma una plantilla en un servicio de alimentos. El alumno | Presentación por power point Actividad se les dará tiempo simulador de entrevista por pares | 09/feb/2026<br>10/feb/2026 | 6 |

|                                                                                                                                                                                                      |                                    |                                  |                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ISSSTE</b><br><small>INSTITUTO DE SEGURIDAD<br/>Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS<br/>TRABAJADORES DEL ESTADO</small> | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 4 de 9                      |  <b>EDN</b> ESCUELA DE DIETÉTICA<br>Y NUTRICIÓN<br><small>Dr. José Quintán Olascoaga Moncada<br/>Fundada en 1948</small> |
|                                                                                                                                                                                                      | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                      | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                      | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                    |                                   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---|
| 2.4.5. Prestaciones<br>2.4.6. Asistencia y puntualidad<br>2.5. Recursos Materiales<br>2.5.1. Necesidades de equipo por área<br>2.5.2. Necesidades de utensilios por área<br>2.5.3. Uniformes<br>2.6. Controles Administrativos<br>2.6.1. Control de costos<br>2.6.2. Control de inventarios<br>2.6.3. Control financiero (presupuesto y estado de resultados)<br>2.6.4. Control de calidad del servicio<br>2.6.5. Control de calidad de los menús. | elaborará entrevista de trabajo para cubrir perfiles de puestos. Actividad se realizará un simulador de entrevistas para un servicio de alimentos<br>Resolución de conflictos, políticas, reglamentos y procedimientos                                                  | Presentación<br>Actividad se dará tiempo y se expondrán los videos | 16/feb/2026<br>17/feb/2026        | 6 |
| <b>3. Planeación de Menús</b><br>3.1. El menú como eje primordial del servicio de alimentos.<br>3.2. Detectar las necesidades alimentarias de la población para establecer un menú cíclico o a la carta.                                                                                                                                                                                                                                           | El profesor realizará una exposición de las normas para diseñar un menú cíclico verdadero el cual se debe de apegar a las necesidades nutricias de la población, el alumno a través de un simulador desarrollará un menú cíclico verdadero basado en casos, revisión de | Presentación<br>Actividad se les dará un tiempo para realizarlo    | 23/feb/2026 primer examen parcial | 3 |

|                                                                                   |                                    |                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 5 de 9                      |  |
|                                                                                   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |                                                                                     |
|                                                                                   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |                                                                                     |
|                                                                                   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                 |                                           |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---|
| 3.3. Tipos de menú<br>3.4. Bases para establecer un menú cíclico o fijo<br>3.5. Elaboración del cuadro sinóptico del menú cíclico y su importancia<br>3.6. Estandarización de minutas<br>3.7. Recetas estándar y su importancia en el control de costos y calidad.<br>3.8. Valor nutritivo del menú<br>3.9. Orientación alimentaria<br>3.10. Medio publicitario para darlo a conocer | artículos relacionados con los tipos de menús, se clasificarán los avances de entrega de un ejercicio simulador                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                 | 24/feb/2026<br>02/mar/2026                | 6 |
| <b>4. Control de Calidad de la Materia Prima</b><br>4.1. Calidad en la recepción<br>4.1.1. Especificaciones de empaquetado en la recepción.<br>4.1.2. Características sensoriales por grupo de alimento<br>4.1.3. Especificaciones de calidad por grupo de alimentos.<br>4.2. Técnicas de rotación de la materia prima (PEPS)                                                        | El profesor y el alumno analizarán la importancia de la estandarización de las recetas y su impacto en el valor nutritivo, financiero y calidad, conocer la cadena dentro de un servicio de alimentos La importancia de la calidad de los productos, del servicio, Conocimiento del proveedor, conocer el ciclo de los productos como son la recepción, el almacenaje, producción y servicio de | Presentación<br>Actividad se les dará un tiempo para realizarlo | 03/mar/2026<br>09/mar/2026<br>10/mar/2026 | 9 |

|                                                                                   |                                    |                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 6 de 9                      |  |
|                                                                                   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |                                                                                     |
|                                                                                   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |                                                                                     |
|                                                                                   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                          |                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | alimentos, se mostrará un video del tema                                                                                                                                                                               |                                                                                                          |                                                                                    |    |
| <b>5. Control de Costos</b><br>5.1. Concurso a proveedores (gastos variables)<br>5.2. Órdenes de compra<br>5.3. Requisición y recepción de mercancía<br>5.4. Costos fijos, variables y totales. Punto de equilibrio<br>5.5. Manejo de costos de los platillos y/o productos. | Determinar el balance flujo económico dentro de un servicio de alimentos mediante el conocimiento de costos fijos, variables y totales, así como la importancia del conocimiento inventarios y concurso de proveedores | Presentación<br>Actividad se les dará un tiempo para realizarlo                                          | 17/mar/2026<br>23/mar/2026                                                         | 6  |
| <b>6. Control de Inventarios</b><br>6.1. Vales de salida<br>6.2. Ingreso de facturas<br>6.3. Control de inventario físico                                                                                                                                                    | Identificar y utilizar los métodos principales para el control de inventarios y su importancia en el manejo de costos y en el estado financiero.                                                                       | Presentación<br>Presentación de video<br>Presentación<br>Actividad se les dará un tiempo para realizarlo | 24/mar/2026<br>06/abr/2026                                                         | 6  |
| <b>7. Evaluación de la Calidad del Servicio y del Menú</b><br>7.1. Indicadores de calidad del servicio<br>7.2. Indicadores de calidad del producto                                                                                                                           | Conocer las normas básicas de higiene y los distintivos más comunes, entre ellas están el distintivo H, NOM 251, los alumnos expondrán estas normas, video de los distintivos existentes en México                     | Presentación<br>Actividad se les dará un tiempo para realizarlo                                          | 07/abr/2026<br>13/abr/2026<br>14/abr/2026<br>segundo examen parcial<br>20/abr/2026 | 12 |
| <b>8. Higiene y Seguridad en el Trabajo</b>                                                                                                                                                                                                                                  | Comprender la relación que tienen con los diferentes                                                                                                                                                                   | Presentación<br>Presentación de                                                                          | 21/abr/2026<br>27/abr/2026                                                         | 6  |

|                                                                                   |                                    |                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 7 de 9                      |  |
|                                                                                   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |                                                                                     |
|                                                                                   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |                                                                                     |
|                                                                                   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                         |                                                                       |                            |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------|---|
| 8.1. Definición y diferencias entre Higiene y seguridad en el trabajo<br>8.2. Objetivos de la higiene y seguridad<br>8.3. Condiciones ambientales de trabajo<br>Prevención de accidentes | sistemas de evaluación a través de indicadores, los alumnos evaluarán la calidad de algunos servicios de alimentos como restaurantes.                                   | video Presentación<br>Actividad se les dará un tiempo para realizarlo |                            |   |
| <b>Evaluación final Primer Ordinario</b>                                                                                                                                                 | Exposición por parte de alumnos trabajo final de un, proyecto del negocio de un servicio de alimentos aplicando lo visto en clase Retroalimentación de las exposiciones | Presentación final de trabajo (revisión por Turnitin)                 | 28/abr/2026<br>04/may/2026 | 6 |
| <b>Retroalimentación a los alumnos.</b><br><b>Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</b><br><b>Evaluación final Segundo Ordinario</b>                               | Exposición por parte de alumnos trabajo final de un, proyecto del negocio de un servicio de alimentos aplicando lo visto en clase Retroalimentación de las exposiciones | Presentación por equipo de los proyectos finales                      | 11/may/2026<br>12/may/2026 | 6 |

| VISITAS PROGRAMADAS |                       |                                               |
|---------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Lugar de la visita  | Objetivo de la visita | Fecha programada de la visita<br>(dd/mm/aaaa) |

|                                                                                   |                                    |                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 8 de 9                      |  |
|                                                                                   | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |                                                                                     |
|                                                                                   | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |                                                                                     |
|                                                                                   | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |                                                                                     |

|    |    |    |
|----|----|----|
| NA | NA | NA |
| NA | NA | NA |

| EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE                              |                                  |       |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Evaluación Diagnóstica                                 | Métodos de evaluación            |       | Evaluación Sumativa                                                                 |
| Cuestionario de 15 preguntas de evaluación diagnóstica | Exposición                       | ( X ) | 55% Parciales (2 exámenes, exposición, lectura de artículos)                        |
|                                                        | Lectura de artículos             | ( X ) |                                                                                     |
|                                                        | Revisión de casos clínicos       | ( )   |                                                                                     |
|                                                        | Trabajo de investigación         | ( X ) |                                                                                     |
|                                                        | Prácticas (taller o laboratorio) | ( )   | 40% Final (trabajo final, se tomará en cuenta presentación, redacción y ortografía) |
|                                                        | Salidas/ visitas                 | ( )   |                                                                                     |
|                                                        | Exámenes                         | ( )   | 5% Autoevaluación                                                                   |
|                                                        | Otros:                           |       |                                                                                     |

| BIBLIOGRAFÍA BÁSICA<br>(Plan de Estudios)                                                                                                                                                                                                | BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA<br>(propuesta)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Libro: Managing food and nutrition services: for the culinary,hospitality and nutrition professions. Edelstein, Sari Jones and Bartlett Publishers. 2008<br><br>Libro: Administración del servicio de alimentos Reay, Julia Trillas 2008 | Anzola Rojas, S. (2007). Administración de pequeñas empresas (Segunda ed.). D.F., México: Mgraw-Hill. Arcelay Salazar, A. (Junio de 1999). Process management. Calidad Asistencial. Beltrán Sanz J., Carmona Calvo, E., & Carrasco Pérez, R. (2002). Guía para una gestión basada en procesos. Instituto Andaluz de Tecnología. Beltrán Sanz, J., Carmona Calvo, M. A., Carrasco Pérez, R., & Rivas Zapata, M. A. (2002). Instituto |

|  |                                    |                                  |  |
|--|------------------------------------|----------------------------------|--|
|  | Escuela de Dietética y Nutrición   | Hoja 9 de 9                      |  |
|  | Dirección                          | Código:<br>FRM-SNA-ELP-04        |  |
|  | Subdirección de Niveles Académicos | Versión: 07                      |  |
|  | Estrategia Didáctica               | Fecha de revisión:<br>12/05/2025 |  |

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Libro: Tratado de alimentos y bebidas 1 Reynoso Ron, Javier<br>Limusa 2000 | Andalúz de Tecnología. Obtenido de Guía Para una Gestión Basada en Procesos:<br><a href="http://excelencia.iat.es/files/2012/08/2009.Gesti%C3%B3n-basada-procesos-completa.pdf">http://excelencia.iat.es/files/2012/08/2009.Gesti%C3%B3n-basada-procesos-completa.pdf</a><br>Federación., D. O. (2009). NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE. México, D.F. Gibson, J. L., Ivancevich, J. M., & Donnelly, J. H. (2002). Las Organizaciones: Comportamiento, Estructura y Procesos. Toledo, Ohio: McGRAW-HILL. Gómez Ceja, G. (1994). Planeación y Organización de Empresas. Naucalpan de Juárez: McGRAW-HILL. |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a | Fecha de entrega<br>dd/mm/aaaa |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------|
| M.N.C. Primavera Perez Romero                          | 19/nov/2025                    |

---

**FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A**

---

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