

	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	Optativas
Unidad de Conocimiento	Administración de Recursos Humanos en Servicios de Alimentación y Nutrición.
Semestre	6°/ 7°/ 8°

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	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mm/aaaa)	Duración (h)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio 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	22/ene/2026	3
1. Introducción. 1.1. Historia de los Servicios de Alimentación y Nutrición. (S.A.N)	Técnica expositiva con diapositivas.	Diapositivas mediante PC, hoja de Word. Lluvia de ideas	29/ene/2026	3
	Para explicar la importancia que tienen los elementos		05/feb/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

1.2. Definición de un Servicio de Alimentación y Nutrición. 1.3. Tipos de Servicios de Alimentación y objetivos.	humanos como parte integral de la administración de 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. 2.1. Recursos Humanos: definición. 2.2. Función de las políticas de personal: importancia, fundamentos. 2.3. Desarrollo histórico 2.4. Sistemas de ejercer el mando: 2.5. Principales teorías. 2.6. El diálogo y sus características. 2.7. Políticas de personal.	Lectura previa del tema Identificar la plantilla de personal que requiere un Servicios de alimentos, sus funciones Dinámica: Desarrollar en equipo un análisis del tema y crear una dinámica para el grupo.	Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas y dinámica de los alumnos.	12/feb/2026 19/feb/2026	3 3
3. Organización de recursos humanos en los S.A.N.	Lectura previa del tema sobre los distintos tipos de organigramas y la estructura	Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas	26/feb/2026 05/mar/2026	3 3

	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. 3.2. Organigrama de un S.A.N 3.3. Funciones del departamento de personal del S.A.N.	de una empresa y jerárquicas de acuerdo con las funciones 26/02/26 1º evaluación			
4. Dirección de recursos humanos en los S.A.N. 4.1. Características del Director o Jefe del Departamento de Alimentación. 4.2. Cualidades intelectuales 4.3. Cualidades morales 4.4. Cualidades sociales 4.5. Cualidades físicas. 4.6. Trabajo en equipo 4.7. Manejo de personal 4.8. Manejo del conflicto.	Lectura previa del tema Exposición y desarrollo del académico. Identificar mediante equipos de trabajo. Exposición por equipos de una dinámica para lograr un buen clima laboral y mitigar los conflictos.	Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	12/mar/2026 19/mar/2026	3 3
5. Integración de recursos humanos de los S.A.N. 5.1. Admisión y etapas. 5.2. Reclutamiento 5.3. Selección 5.4. Entrevista 5.5. Pruebas 5.6. Examen médico.	Lectura previa del tema Técnica expositiva con diapositivas. Taller de elaboración de entrevista y otros instrumentos para el reclutamiento y selección del personal.	Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas	26/mar/2026 09/abr/2026	3 3

	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	

5.7. Contratación.				
6. Adiestramiento y capacitación en un S.A.N. 6.1. Capacitación y adiestramiento. 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.	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. 2° evaluación Entrega de ensayo de lectura Los cuatro acuerdos Autor: Miguel ángel Ruíz Macías 16/04/26	Diapositivas, lluvia de ideas y la propuesta de evaluación del empleado por parte del alumno.	16/abr/2026 23/abr/2026	3 1
7. Relaciones humanas en los S.A.N. 7.1. Concepto. 7.2. Importancia 7.3. Bases para lograr buenas relaciones en el trabajo. 7.4. Reglamento interno de trabajo.	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.	23/abr/2026	2
8. Mercadotecnia y los S.A.N	Lectura previa del tema Exposición del tema por el	Diapositivas, lluvia de ideas y la	30/abr/2026	2

	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. 8.2. Satisfacción al cliente	profesor y elaboración de estrategias para la satisfacción del cliente interno y externo.	exposición de los alumnos		
9. Higiene y Seguridad en los S.A.N 9.1. Accidentes laborales 9.2. Costos de accidentes 9.3. Prevención de accidentes	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.	30/abr/2026 07/05/2026	1 1
10. Evaluación y desempeño de los empleados en los S.A.N. 10.1. Evaluación del empleado 10.2. Evaluación del servicio	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.	07/may/2026	2
Evaluación final Primer Ordinario	Presentación del trabajo final 14/05/2026	Diapositivas	14/may/2026	2
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Segundo Ordinario	Retroalimentación de las área de oportunidad mediante el cuestionario de evaluación	Cuestionario	14/may/2026	1

	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)
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

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%	2 exámenes parciales y exposiciones
	Lectura de artículos (X)		
	Revisión de casos clínicos ()	40%	Trabajo final
	Trabajo de investigación (X)		
	Prácticas (taller o laboratorio) ()		
	Salidas/ visitas ()	5%	Autoevaluación
	Exámenes (X)		
	Otros:		

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Libro: Administración del servicio de alimentos. Reay, Julia. Trillas. 2008 Libro: Administración de recursos humanos para el alto desempeño. Arias Galicia, Fernando Heredia Espinosa, Víctor. Trillas. 1999	Libro: Audirac Camarena, "Desarrollo Organizacional y Consultorías", Trillas, México, reimp. 2013 Libro Durón García Carlos, "Ingeniería del menú", Ed. Trillas, 1ª edición, México. Libro Escudero, Francisco, "Compra, recepción y almacenamiento de alimentos" Ed. Trillas, 1ª edición, México 2009.

	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	

Libro: Capacitación y desarrollo de personal. Siliceo Aguilar, Alfonso. Limusa. 1999	Libro Feijoó, Jose Luis, “Alimentos y Bebidas. <i>Su gerencia en hoteles y restaurantes</i> ”, Ed. Lectorum Urgeman, 1° Edición Buenos Aires, 2009. Libro Fred David, “Conceptos de Administración Estratégica”, Ed. PEARSON, Edición 14°, México 2013 Administración de Recursos Humanos 2da. edición Pearson Educación de México S.A. de C.V., 2007 Linardi Andrea, Cortina Miguel, Marketing para Recursos Humanos: Comunicaciones internas para la marca empleador, Ed. Granica, 2017
--	--

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
Mtra. Dulce María José Campos Ramírez	12/ene/2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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