
	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

ESTRATEGIA DIDÁCTICA

Nombre del Académico	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/mmm/aaaa)	Duración (hrs)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio				
Encuadre	Presentar el curso. Realizar una dinámica de integración.	Programa del curso	25/ene/2024	3 horas
Presentación de temario y formas de evaluación	Envió y realización de examen diagnóstico	Diapositivas mediante PC y Voz		
1. Introducción.	Técnica expositiva con diapositivas.	Diapositivas mediante PC, hoja de	01/feb/2024	3 horas
			08/feb/2024	3 horas

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 8	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<p>1.1. Historia de los Servicios de Alimentación y Nutrición. (S.A.N)</p> <p>1.2. Definición de un Servicio de Alimentación y Nutrición.</p> <p>1.3. Tipos de Servicios de Alimentación y objetivos.</p>	<p>Para explicar la importancia que tienen los elementos humanos como parte integral de la administración de Servicios de Alimentos a lo largo de la historia.</p> <p>Elegir un servicio de alimento e investigar la organización del mismo, exposición.</p>	<p>Word. Lluvia de ideas .</p>		
<p>2. Planeación de recursos humanos en los S.A.N.</p> <p>2.1. Recursos Humanos: definición.</p> <p>2.2. Función de las políticas de personal: importancia, fundamentos.</p> <p>2.3. Desarrollo histórico</p> <p>2.4. Sistemas de ejercer el mando:</p> <p>2.5. Principales teorías.</p> <p>2.6. El diálogo y sus características.</p> <p>2.7. Políticas de personal.</p>	<p>Lectura previa del tema</p> <p>Identificar la plantilla de personal que requiere un Servicios de alimentos, sus funciones.</p>	<p>Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas.</p>	<p>15/feb/2024</p> <p>22/feb/2024</p>	<p>3 horas</p> <p>3 horas</p>
<p>3. Organización de recursos humanos en los S.A.N.</p>	<p>Lectura previa del tema sobre los distintos tipos de organigramas y la estructura</p>	<p>Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas.</p>	<p>29/feb/2024</p> <p>07/mar/2024</p>	<p>3 horas</p> <p>3 horas</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<p>3.1. Organización del departamento de personal del S.A.N.</p> <p>3.2. Organigrama de un S.A.N</p> <p>3.3. Funciones del departamento de personal del S.A.N.</p>	de una empresa y jerárquicas de acuerdo a las funciones. 1° parcial 29 de febrero 2024.			
<p>4. Dirección de recursos humanos en los S.A.N.</p> <p>4.1. Características del Director o Jefe del Departamento de Alimentación.</p> <p>4.2. Cualidades intelectuales</p> <p>4.3. Cualidades morales</p> <p>4.4. Cualidades sociales</p> <p>4.5. Cualidades físicas.</p> <p>4.6. Trabajo en equipo</p> <p>4.7. Manejo de personal</p> <p>4.8. Manejo del conflicto.</p>	Lectura previa del tema 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.	14/mar/2024 21/mar/2024	3 horas 3 horas
<p>5. Integración de recursos humanos de los S.A.N.</p> <p>5.1. Admisión y etapas.</p> <p>5.2. Reclutamiento</p> <p>5.3. Selección</p> <p>5.4. Entrevista</p>	Lectura previa del tema Técnica expositiva con diapositivas. Taller de elaboración de entrevista y otros instrumentos	Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	04/abr/2024	3 horas

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 8	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

5.5. Pruebas 5.6. Examen médico. 5.7. Contratación.	para el reclutamiento y selección del personal.			
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. Dinámicas por parte de los alumnos, mediante exposiciones y dinámicas para crear buenas relaciones en el trabajo, la importancia de la capacitación.	Diapositivas, lluvia de ideas y la propuesta de evaluación del empleado por parte del alumno.	11/abr/2024	3 horas
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 y propuesta de reglamento interno de trabajo por los alumnos. 2° parcial 18 abril, entrega de ensayo.	Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	18/abr/2024	3 horas

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	Entrega de ensayo de lectura. "Los cuatro acuerdos" Un libro de sabiduría tolteca (Dr. Miguel Ruíz)			
8. Mercadotecnia y los S.A.N 8.1. El Servicio de Alimentación como microempresa. 8.2. Satisfacción al cliente	Lectura previa del tema Exposición del tema por el profesor y elaboración de estrategias para la satisfacción del cliente interno y externo.	Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	25/abr/2024	3 horas
9. Higiene y Seguridad en los S.A.N 9.1. Accidentes laborales 9.2. Costos de accidentes 9.3. Prevención de accidentes	Lectura previa del tema Exposición del tema por el profesor e investigación por parte de los alumnos sobre la higiene en el trabajo, normatividad vigente y la importancia de la salud laboral.	Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	02/may/2024	3 horas
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.	Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.	09/may/2024	3 horas

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Es la suma de toda la evaluación del semestre, incluyendo su autoevaluación	Entrega de calificaciones por parte del académico	16/may/2024	2 horas
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Ordinario segunda oportunidad	Por parte del académico se hace la retroalimentación a los alumnos de su calificación y su rendimiento en el semestre, así como la entrega de su calificación final.	Retroalimentación por parte del académico y del alumno mediante google forms esta última.	16/may/2024	1 hora

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de visita	Objetivo de visita	Fecha programada de 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 reactivos, relativo a temas de la materia.	Exposición (X) Lectura de artículos (X)	55%	Exposiciones y Exámenes

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

10 preguntas abiertas (Se aplica en la primera clase.	Revisión de casos clínicos	()	40%	Lecturas, trabajos de investigación y Tareas
	Trabajo de investigación	(X)		
	Prácticas (taller o laboratorio)	()	5%	Autoevaluación
	Salidas/ visitas	()		
	Exámenes	(X)		
	Otros:			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Libro: Administración del servicio de alimentos. Reay, Julia. Trillas. 2008</p> <p>Libro: Administración de recursos humanos para el alto desempeño. Arias Galicia, Fernando Heredia Espinosa, Víctor. Trillas. 1999</p> <p>Libro: Capacitación y desarrollo de personal. Siliceo Aguilar, Alfonso. Limusa. 1999</p>	<p>Libro: Audirac Camarena, “Desarrollo Organizacional y Consultorías”, Trillas, México, reimp. 2013</p> <p>Libro Durón García Carlos, “Ingeniería del menú”, Ed. Trillas, 1ª edición, México.</p> <p>Libro Escudero, Francisco, “Compra, recepción y almacenamiento de alimentos” Ed. Trillas, 1ª edición, México 2009.</p> <p>Libro Feijoó, Jose Luis, “Alimentos y Bebidas. <i>Su gerencia en hoteles y restaurantes</i>”, Ed. Lectorum Urgeman, 1º Edición Buenos Aires, 2009.</p> <p>Libro Fred David, “Conceptos de Administración Estratégica”, Ed. PEARSON, Edición 14º, México 2013</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 8	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
Mtra. Dulce María José Campos Ramírez	22/ene/2024

FIRMA DE ACADÉMICO

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