
	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	 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: 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. Dinámica de integración y presentación. Encuadre y firma de este. Realización de examen diagnóstico.	Programa del curso Diapositivas mediante PC y Voz	23/ene/2025	2h
Presentación de temario y formas de evaluación				
1. Introducción. 1.1. Historia de los Servicios de Alimentación y Nutrición.	Técnica expositiva con diapositivas.	Diapositivas mediante PC, hoja de Word. Lluvia de	23/ene/2025 30/ene/2025	1h 3h



	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>(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, investigar la organización, administración de los recursos humanos, clima y cultura organizacionales. Exposición por equipo.</p>	ideas .		
<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>	06/feb/2025	3h

<p>3. Organización de recursos humanos en los S.A.N. 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.</p>	<p>Lectura previa del tema sobre los distintos tipos de organigramas y la estructura de una empresa y jerárquicas de acuerdo con las funciones. Dinámica con el grupo</p>	<p>Diapositivas mediante PC, Voz y Lluvia de ideas.</p>	<p>13/feb/2025 20/feb/2025</p>	<p>3h 3h</p>
<p>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.</p>	<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. 1° parcial 27 de febrero 2025.</p>	<p>Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.</p>	<p>27/feb/2025 06/mar/2025</p>	<p>3h 3h</p>
<p>5. Integración de recursos humanos de los S.A.N. 5.1. Admisión y etapas. 5.2. Reclutamiento</p>	<p>Lectura previa del tema Técnica expositiva con diapositivas.</p>	<p>Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.</p>	<p>13/mar/2025 20/mar/2025</p>	<p>3h 3h</p>

<p>5.3. Selección 5.4. Entrevista 5.5. Pruebas 5.6. Examen médico. 5.7. Contratación.</p>	<p>Taller de elaboración de entrevista y herramientas para el reclutamiento y selección del personal.</p>			
<p>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.</p>	<p>Lectura previa del tema Exposición del tema por el profesor.</p> <p>Dinámicas por parte de los alumnos, mediante exposiciones y dinámicas para crear buenas relaciones en el trabajo, la importancia de la capacitación.</p>	<p>Diapositivas, lluvia de ideas y la propuesta de evaluación del empleado por parte del alumno.</p>	<p>27/mar/2025 03/abr/2025</p>	<p>3h 3h</p>
<p>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.</p>	<p>Lectura previa del tema Exposición del tema por el profesor.</p> <p>Dinámicas por parte de los alumnos, para crear buenas relaciones en el trabajo y propuesta de reglamento interno de trabajo por los alumnos.</p>	<p>Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.</p>	<p>10/abr/2025</p>	<p>3h</p>



<p>8. Mercadotecnia y los S.A.N 8.1. El Servicio de Alimentación como microempresa. 8.2. Satisfacción al cliente</p>	<p>Lectura previa del tema Exposición del tema por el profesor y elaboración de estrategias para la satisfacción del cliente interno y externo. 2° parcial 24 de abril, entrega de ensayo. Entrega de ensayo de lectura. “Los cuatro acuerdos” Un libro de sabiduría tolteca (Dr. Miguel Ruíz).</p>	<p>Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.</p>	<p>24/abr/2025</p>	<p>2h</p>
<p>9. Higiene y Seguridad en los S.A.N 9.1. Accidentes laborales 9.2. Costos de accidentes 9.3. Prevención de accidentes</p>	<p>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.</p>	<p>Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.</p>	<p>24/abr/2025 08/may/2025</p>	<p>1h 1h</p>
<p>10. Evaluación y desempeño de los empleados en los S.A.N. 10.1. Evaluación del empleado 10.2. Evaluación del servicio</p>	<p>Dinámica por parte de los alumnos para la elaboración de instrumentos para la evaluación del personal y del servicio y Evaluación Final (entrega de trabajo final por equipos)</p>	<p>Diapositivas, lluvia de ideas y la exposición de los alumnos.</p>	<p>08/may/2025</p>	<p>2h</p>
<p>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</p>	<p>Es la suma de toda la evaluación del semestre,</p>	<p>Evaluación Final Entrega de</p>	<p>15/may/2025</p>	<p>2h</p>

	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	

	incluyendo su autoevaluación	calificaciones por parte del académico		
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.	15/may/2025	1h



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	
Realización de examen diagnóstico	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	

	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	 ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada 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/mmm/aaaa
Mtra. Dulce María José Campos Ramírez	29/nov/2024

FIRMA DE ACADÉMICO

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