



**Universidad Autónoma del Estado de México  
Facultad de Turismo y Gastronomía  
Licenciatura en Gastronomía**



**Guía pedagógica de la unidad de aprendizaje:**

**Administración de recursos humanos en organizaciones  
gastronómicas**

Elaboró: E. A. E.T Sonia Edith Mejía Castillo Fecha: 13 feb 2018

Fecha de  
aprobación

**H. Consejo Académico**

**H. Consejo de Gobierno**



## Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación de la Guía Pedagógica	5
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	5
IV. Objetivos de la formación profesional	7
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	7
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, su organización y actividades de enseñanza y de aprendizaje	7
VII. Acervo bibliográfico	10
VIII. Mapa curricular	12



**I. Datos de identificación**

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje  Clave

Carga académica      
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica 

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Seriación

UA Antecedente

UA Consecuente

**Tipo de Unidad de Aprendizaje**

Curso  Curso-taller

Seminario  Taller

Laboratorio  Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa



Escolarizada. Sistema rígido  No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible  No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto  Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



## II. Presentación

La administración de recursos humanos, es una de las funciones básicas en cualquier organización ya que las personas son el recurso más valioso que se tiene en cualquier organización.

Esta unidad de aprendizaje, a través de esta guía pedagógica, pretende generar estrategias de enseñanza- aprendizaje que logren que el profesional en gastronomía emplee los conocimientos de esta unidad de aprendizaje en pro de ser contratado y de contratar de manera justa en las empresas de servicio, así como tener las bases para el buen manejo del personal en una empresa propia.

Esta guía contempla tres unidades de competencia, en la primera se abarcarán conceptos básicos de los recursos humanos, así como el proceso de Administración de personal; en la segunda unidad de competencia se abarcarán los principales aspectos que marca la Ley Federal del Trabajo. Por último, en la tercera unidad de competencia, se explicarán algunas teorías complementarias enfocadas al clima organizacional, motivación, comunicación y liderazgo, así como las herramientas de coaching y mentoring.

Todo lo anterior, dotará a los estudiantes, de conocimientos adecuados para que sea capaz de administrar y tomar decisiones sobre los Recursos Humanos en el área de Alimentos y Bebidas buscando que el futuro licenciado en gastronomía

## III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:	Integral
Área Curricular:	Organizaciones gastronómicas
Carácter de la UA:	Obligatoria

## IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.



Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.

Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.

Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivos del núcleo de formación:

**Integral.** Proveer al alumno de escenarios educativos para la integración, aplicación y desarrollo de los conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan el desempeño de las funciones, tareas y resultados ligados a las dimensiones y ámbitos de intervención profesional o campos emergentes de la misma.



**Objetivos del área curricular o disciplinaria:**

**Organizaciones gastronómicas**

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética para ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

**V. Objetivos de la unidad de aprendizaje**

Aplicar los conceptos y el proceso de integración del capital humano para contribuir al desarrollo de las organizaciones gastronómicas.

**VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y actividades de enseñanza y de aprendizaje.**

<b>Unidad 1. CONCEPTOS BÁSICOS DEL PROCESO DE RECURSOS HUMANOS</b>		
<b>Objetivo:</b> Comprenderá la importancia de los recursos humanos y conocerá los procesos de RH en una empresa de alimentos y bebidas.		
<b>Contenidos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos Básicos de la Administración de RH.</li> <li>• Importancia y funciones de la Administración de RH.</li> <li>• Planeación de recursos humanos</li> </ul>		
<b>Métodos, estrategias y recursos educativos</b>		
Método expositivo interactivo y comprensión de información mediante elaboración de cuadros sinópticos, participación en un debate previa lectura y resolución de un caso práctico.		
<b>Actividades de enseñanza y de aprendizaje</b>		
<b>Inicio</b>	<b>Desarrollo</b>	<b>Cierre</b>
Los alumnos realizarán un cuadro sinóptico a partir de la información trabajada en la clase con la técnica de lluvia de ideas sobre lo que identifican como administración de recursos humanos dentro de las empresas relacionadas a la gastronomía, así como los pasos o etapas y las políticas que aplican las organizaciones para integrar personal	Los alumnos participarán en un debate sobre la importancia, utilidad y funciones de las áreas de recursos humanos en las empresas como herramienta de administración en la propia organización con base en una lectura sobre el tema	Los alumnos resolverán un caso práctico respecto a las necesidades de alguna organización gastronómica en cuanto a los recursos humanos para llevar a cabo la planeación adecuada. En equipos resolverán las preguntas del caso y se hará una sesión en pleno para concluir.
(Hrs.) 2	(Hrs.) 4	(Hrs.) 2
<b>Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)</b>		
<b>Escenarios</b>	<b>Recursos</b>	



Biblioteca y salón de clase	Programa de estudios, Proyector, Lectura previa enviada vía correo electrónico, Mesas acomodadas frente a frente, cronómetro, hojas para notas, Hojas de caso práctico
-----------------------------	--

<b>Unidad 2. EL PROCESO DE RECURSOS HUMANOS: SU APLICACIÓN Y MARCO NORMATIVO</b>		
<b>Objetivo:</b> Identificar el proceso de administración de RH y el marco normativo mexicano que ordena las relaciones laborales y la gestión de personal de la organización de manera adecuada		
<b>Contenidos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recursos humanos como área funcional de la organización</li> <li>• Diseño, análisis y descripción de puestos</li> <li>• Reclutamiento y selección</li> <li>• Contratación e inducción</li> <li>• Capacitación y desarrollo de personal</li> <li>• Relaciones laborales</li> <li>• Ley Federal del Trabajo (LFT)</li> <li>• Evaluación del desempeño</li> </ul>		
<b>Métodos, estrategias y recursos educativos</b>		
Método expositivo interactivo y comprensión de información mediante la elaboración de un mapa mental, un diagrama de flujo y un compendio de la legislación que aplique al proceso de recursos humanos.		
<b>Actividades de enseñanza y de aprendizaje</b>		
<b>Inicio</b>	<b>Desarrollo</b>	<b>Cierre</b>
Los alumnos identificarán al área de recursos humanos como área funcional dentro del organigrama de diversas entidades económicas y analizarán la relación del área con el resto de la empresa elaborando un mapa mental.	Los alumnos elaborarán un diagrama de flujo del proceso de recursos humanos tomando en cuenta las propias características de las organizaciones y sus políticas respecto a la administración de personal	El alumno elaborará un compendio de las principales leyes aplicables en el proceso de Recursos Humanos clasificándolas con las mismas etapas del proceso de recursos humanos.
(Hrs.) 3	(Hrs.) 3	(Hrs.) 4
<b>Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)</b>		





Escenarios	Recursos
salón de clase, empresas de una plaza comercial	Proyector, Lectura previa enviada vía correo electrónico, Ley federal del Trabajo

**Unidad 3 DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

**Objetivo:** Distinguir los principales conceptos relacionados a la dirección de personal dentro de empresas de alimentos y bebidas

**Contenidos:**

- Cultura, clima y comunicación organizacional
- Motivación
- Trabajo en equipo
- Liderazgo
- Empowerment, Coaching y Mentoring

**Métodos, estrategias y recursos educativos**

Método expositivo interactivo y comprensión de información mediante la elaboración de un cuadro sinóptico, un reporte de lectura y una presentación oral de investigación documental.

**Actividades de enseñanza y de aprendizaje**

Inicio	Desarrollo	Cierre
los alumnos realizarán un reporte de lectura sobre los diversos métodos de comunicación utilizados en las organizaciones para dirigir a los recursos humanos observando la importancia de la cultura organizacional dentro de un clima adecuado.	Los alumnos elaborarán un cuadro sinóptico de clasificación de las técnicas grupales de motivación, trabajo en equipo y liderazgo.	Los alumnos aplicarán técnicas de dirección de recursos humanos ejemplificando como se aplican en las organizaciones gastronómicas.  Los alumnos realizarán un proyecto integrador que vincule los conocimientos del área de administración en una organización gastronómica a través de un ejercicio práctico.
(Hrs.) 4	(Hrs.) 6	(Hrs.) 36

**Escenarios y recursos para el aprendizaje (uso del alumno)**

Escenarios	Recursos
Biblioteca y salón de clase	Proyector, bibliografía, material para dinámicas de diferentes temas, lectura de apertura



## VII. Acervo bibliográfico (ejemplo y agregar ISBN)

### Básico:

Chiavenato, I. (2011). Administración de Recursos Humanos. México: Mc Graw Hill.  
ISBN: 9786071505606

Chiavenato, I. (2009). Gestión del Talento Humano. (2a. ed). México: Mc Graw Hill.  
ISBN: 9789701073407

Dessler, G. (2001). Administración de Personal. (5a.ed). México: Prentice Hall.  
ISBN: 9786073202497

Granados, J. (2009). Capacitación y desarrollo de personal. México: Trillas.  
ISBN: 9786071701237

H. Congreso de la Unión. (2013). Ley Federal del Trabajo. México: Ediciones fiscales ISEF.  
ISBN: 9686816283.

Münch Galindo Lourdes (2005). Administración del capital humano. México: Trillas.  
ISBN: 9789682473418

Reyes A. (2008). Administración de personal: sueldos y salarios. México: Limusa.  
ISBN: 9789681802745

Reyes A. (2012). Análisis de puestos. México: Limusa.  
ISBN: 9789681800734

Sánchez E. (2012). Manual de Administración y Gastronomía. (3ª. ed). México: Trillas.  
ISBN: 9786071709899

Siliceo, A. (2008). Capacitación y desarrollo de personal. México: Limusa.  
ISBN: 9789681863869

Goleman, D. (2013). Liderazgo, el poder de la Inteligencia Emocional. España: Ediciones B.  
ISBN: 9786074804355

Joshi, M. Human Resource Management [en línea]. Manmohan Joshy & bookboon.com.  
2013. [fecha de consulta: 09 de febrero de 2016]. Disponible en:  
<http://bookboon.com/es/human-resource-management-ebook>

ISBN 9788740303933

Senyucel, Z. Managing the Human Resource in the 21st Century [en línea]. Zorlu  
Senyucel & Ventus Publishing ApS. 2009 [fecha de consulta: 09 de febrero de 2016].  
Disponible en: <http://bookboon.com/es/hrm-managing-the-human-ressource-ebook>

ISBN: 9788776814687



Garner, E. Training skills [en línea]: How to improve the skills and performance of your employees. Eric Garner & bookboon.com. 2012. [fecha de consulta: 09 de febrero de 2016] Disponible en: <http://bookboon.com/es/training-skills-ebook>

ISBN: 9788776819965

Ragusa, A. Internal Communication Management [en línea]: Individual and Organizational Outcomes. Antonio Ragusa & bookboon.com. 2010. [fecha de consulta: 09 de febrero de 2016]. Disponible en: <http://bookboon.com/es/internal-communication-management-ebook>

ISBN: 9788776816025

### **Complementaria**

Biosca D. (2003). Dirigir con éxito un restaurante. España: Gestión 2000.  
ISBN: 8480888504

Hartjen, H. (2003). El manejo de restaurantes, guía para gerentes y propietarios. México: Limusa.  
ISBN: 9789681852108

Rodríguez. J. (2011) Del análisis de puesto al diseño de puestos de trabajo. (1ª.ed.). México: Trillas.

ISBN: 9786071710277

Villanueva. A. (2010) De los recursos humanos al capital humano. (1a.ed.). México: Trillas  
ISBN: 9786071705174

SECTUR (1990). Manual del puesto de cocinero: prep. Alimentos y bebidas. México: Limusa.

Casillas Baez Sixto (1998). Descripción de puestos en hoteles, restaurantes y bares. México: Cecsa.



### XIII. Mapa Curricular

Mapa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía, 2016

