

1 CONCLUSIONES

- Con la realización de este trabajo de tesis, se concluyó que la calidad del pescado crudo a la venta en el mercado Hidalgo en San Pedro Cholula, en su mayoría se encuentra dentro de los límites establecidos por las Normas Oficiales Mexicanas, y por lo tanto, se puede considerar como de buena calidad.
- Para el caso del pescado preparado de manera artesanal, a pesar de que este no contiene las bacterias patógenas *Vibrio cholerae* O1, *Salmonella* ssp, ni *Staphylococcus aureus*, se puede decir que existe una falta de higiene en su preparación y manipulación, lo que puede repercutir en la salud de personas que no estén acostumbradas a la ingesta de esta clase de alimentos.
- La manipulación inadecuada de los alimentos constituye una importante fuente de contaminación de los mismos.