

## RECOMENDACIONES

Una vez terminado esta investigación se observó que existen factores que influyen en el manejo higiénico de los alimentos por tal motivo se sugieren las siguientes recomendaciones:

1.- El personal de gerencia y administrativo, debe involucrarse y mostrar mayor interés en la aplicación de estos programas en el área de alimentos y bebidas.

2.- El departamento de Recursos Humanos debe darle mayor importancia a la selección y reclutamiento del personal de cocina, para evitar el problema de rotación, ya que en este estudio se comprobó que el personal de cocina debe tener actitud, habilidades y experiencia.

3.- La motivación es un factor importante en una organización para generar un ambiente de trabajo agradable, lo cual se verá reflejado en productividad y mejor desempeño, logrando el desarrollo del personal dentro de la empresa.

4.- Una vez otorgada la certificación por la Secretaría de Turismo y Salud, deben dar seguimiento a las inspecciones, para comprobar si realmente se cumple con los lineamientos de la norma H, sin previo aviso.

---