



## CAPITULO V

### Conclusiones

Se logró el analizar y hacer una propuesta del menú, apoyándose en las fuentes bibliográficas así como las tablas de nutrimentos de alimentos, este con la característica de manejar un rango de 600 a 900 calorías por comida teniendo la información necesaria para que el comensal lleve su conteo y no se exceda.

Se pudo diseñar un menú para diabéticos, con platillos tomados de la carta existente en los restaurantes Mariscos Boca del Río en la ciudad de Orizaba, Veracruz, que son adecuados y algunos otros se adecuaron a los requerimientos de los diabéticos, especificando las calorías, proteínas, sodio, grasa, azúcar e hidratos de carbono. En el caso de bebidas, se propusieron sin azúcar o *light*.

También se identificó el porcentaje de diabéticos que visitan los restaurante antes mencionado fue el 34.5%. Además, se logró identificar que el 57.5% de los comensales tienen familiares diabéticos. Esto nos indica que existe una población de diabéticos en potencia, para este tipo de propuesta.

Podemos concluir, que la población de diabéticos representa un número importante en la sociedad esto obtenido por datos estadísticos teóricos y que día a día va en aumento, es por esta razón, que surge la necesidad de buscar alternativas para ayudar a este segmento en lo que se refiere a la alimentación, La propuesta de menú tiene como finalidad apoyar a la población diabética ofreciéndoles alimentos adecuados.



## Recomendaciones

- Continuar con la investigación desde los siguientes criterios:
  - Costeo de platillos
  - Estudio de marketing
  - Aplicar la propuesta a otros restaurantes.
  
- Apoyar con información sobre la importancia de la alimentación del diabético.