



CAPÍTULO IV

Resultados

El presente capítulo tiene el objetivo de mostrar detalladamente los resultados que se obtuvieron a través de la investigación realizada en la Fundación Gabriel Pastor. Para vaciar la información se utilizó el programa “Microsoft Excel” y “Le Sphinx Plus”.

A continuación se analizarán cada uno de los diferentes estudios realizados para dicha investigación.

4.1 Análisis de los Resultados de la Lista de Verificación de la Norma NMX-F-605-NORMEX-2004

Como se mencionó en el capítulo anterior se realizó un estudio situacional con base en lista de verificación sanitaria de la Secretaría de Salud, se evaluaron los aspectos del servicio de alimentos de la Fundación Gabriel Pastor y se obtuvieron los siguientes resultados de la lista de verificación que consta de 97 preguntas y se dividen por áreas como se muestra a continuación:

11 Preguntas corresponden a recepción de alimentos.

11 a almacenamiento de alimentos.

6 a manejo de productos químicos

9 a refrigeración de los alimentos.

9 a congelación de los alimentos.

20 al área de cocina.

8 a preparación de alimentos.

4 al área de servicio.

6 a servicio sanitario para empleados.

4 de manejo de basura.

3 a control de plagas.

6 a personal.

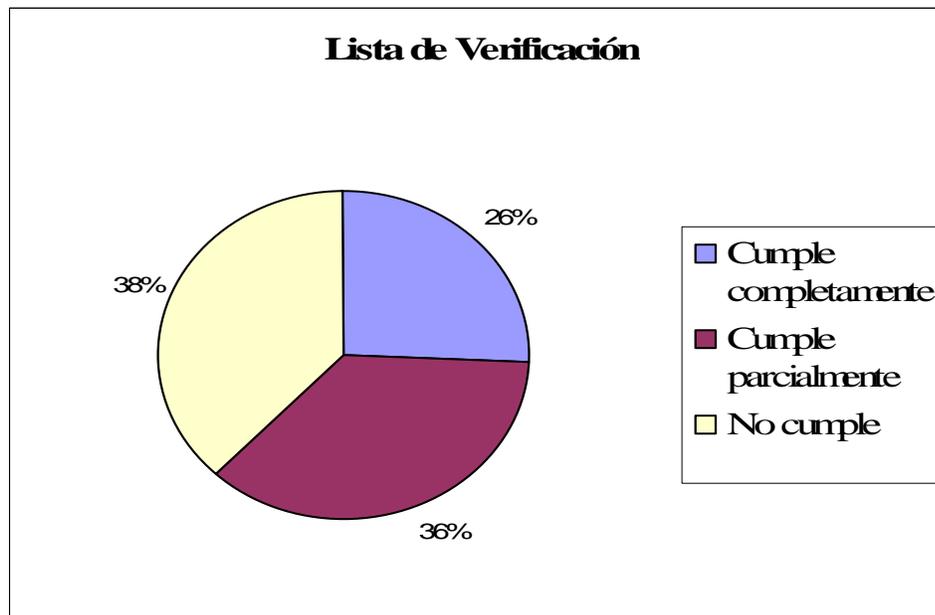


Figura 4.1.: Resultados de la lista de verificación

Fuente: Secretaria de Turismo 2006. Norma NMX-F-605-NORMEX-2004



Se observó que no cuentan con área de recepción de alimentos, éstos se reciben en la cocina, y se colocan inmediatamente después de haberse recibido en el lugar que les corresponde. No tienen básculas para la verificación de los productos recibidos, ni termómetros para verificación de temperaturas. La recepción de materia prima no es eficiente, puesto que a veces no llega y tienen que ir a buscar sus insumos. En ocasiones se encontraron cajas con alimentos sobre el piso.

En el área de almacenamiento los anaqueles cumplieron con las características solicitadas por la norma, utilizaban el método PEPS (primeras entradas, primeras salidas) para almacenar los alimentos. Cuentan con buena iluminación. En los alimentos almacenados no se encontró presencia de plagas o moho.

No se contaba con un área especial para el almacenamiento de productos químicos, ya que estos no son usados, tan solo usan jabón para desinfectar las frutas y verduras, que se encuentra en el área de lavado.

En cuanto al área de refrigeración y congelación las temperaturas no son las adecuadas, ya que se midió, encontrando que los refrigeradores están a 10° C y los congeladores a - 9 ° C, no cuentan con termómetros para verificar éstas. Además que el equipo no estaba en óptimas condiciones.



En la preparación de alimentos se observó que llevaban a cabo gran parte de los puntos marcados (ver apéndice i), dentro del criterio de las reglas de sanidad establecidas anteriormente.

Dentro del área de servicio se observó satisfactoriamente que si cumplen con utensilios, servilletas y área de servicio limpia.

Respecto al servicio sanitario para empleados cumple con la norma.

En el área de preparación de alimentos una de las cocineras masticaba chicle, no cuentan con tablas para picar de plástico, las que usan son de madera, prueban la comida directamente de la olla, no checan las temperaturas, los vegetales se lavaban con agua y jabón.

Referente al manejo de basura se cuenta con un contenedor de basura dentro de la cocina, el cual no estaba cerrado por lo que origina en ocasiones malos olores. Afuera hay dos contenedores más con la basura acumulada durante el día.

En cuanto al control de plagas se tuvo la desagradable experiencia de encontrar una cucaracha en el suelo de la cocina durante la preparación del desayuno.



Se pudo observar en cuanto al personal de cocina que no contaban con uniforme, portaban aretes, anillos, incluso iban con uñas largas y pintadas.

4.2 Análisis de los Resultados de la Entrevista con el presidente de la Fundación Gabriel Pastor

Lo que se observa de esta entrevista es que el problema más grave que se vive en la actualidad es la falta de tiempo y cariño que las familias actualmente les otorgan a sus adultos, pues éstas trabajan y esto genera que ya no den la afección necesaria. Así como tampoco existe la cultura de internar a un anciano en una residencia geriátrica para que reciban las atenciones necesarias que se necesitan en esa edad, ya que relacionan la palabra residencia geriátrica con un lugar en donde se abandona a los ancianos y este concepto actualmente es muy diferente pues en estos los residentes reciben cuidados entretenimiento y compañía para su feliz estancia.

En la Fundación Gabriel Pastor tienen actividades recreativas como ir al cine, al circo, excursiones a Africam, también se les ofrecen clases de Tai Chi y algunas veces los llevan a comer fuera.



4.3 Análisis de los Resultados de la Encuesta Aplicada a los Residentes

En cuanto a las encuestas aplicadas a los residentes, hubo quienes no accedieron a contestar, debido a investigaciones que fueron realizadas en la misma Fundación, que nunca dieron seguimiento. Otro de los impedimentos fue que muchos adultos mayores tenían deficiencias físicas (sordera) y mentales. Algunos más, se encontraban enfermos o indispuestos para cooperar en dicho estudio.

La población existente en la Fundación Gabriel Pastor en su mayoría son mujeres, las cuales ocupan el 80% de la población total de la residencia.

El cuestionario aplicado a los residentes constó de 18 preguntas: doce de opción múltiple y seis preguntas abiertas acerca del servicio de alimentos, el cual permitió cumplir parte de los objetivos planteados al inicio de esta investigación.

4.3.1 Antigüedad

Tabla 4.3.1 Antigüedad del residente

Antigüedad		
De 1 a 11 meses	9	30.0%
De 1 a 5 años	15	50.0%
De 6 o más años	6	20.0%
Total	30	100.0%

Fuente: Elaboración propia.

La presente tabla 4.3.1 muestra el porcentaje de antigüedad de los residentes que fueron encuestados, en la que se puede concluir que la mayoría de la muestra lleva habitando en la residencia geriátrica de uno a cinco años.

4.3.2 ¿Cómo califica el área de alimentos?

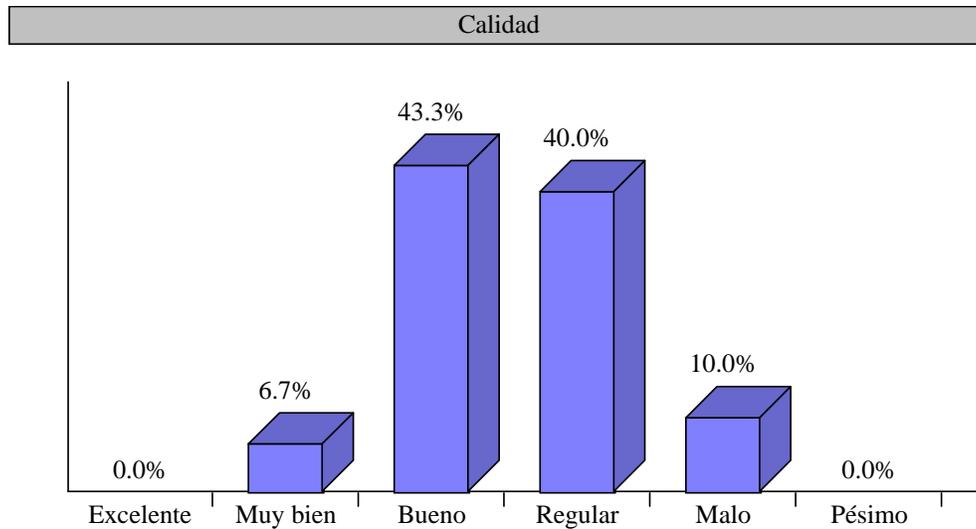


Figura 4.3.2. Evaluación de los alimentos según los residentes.

Fuente: Elaboración propia

La figura 4.3.2 muestra que los residentes calificaron como bueno el servicio de alimentos, aunque se encontró un sentimiento de conformidad ya que muchos de ellos han sido abandonados y simplemente se resignan a los alimentos que reciben.



4.3.3 Padecimiento de alguna enfermedad

Tabla 4.3.3 Padecimiento de alguna enfermedad

Sexo	Masculino	Femenino	%	TOTAL
Enfermedades				
Diabetes	3	7	27.7%	10
Articulaciones	0	5	13.8%	5
Cardiovascular	1	2	8.3%	3
Memoria	0	0	0%	0
Nervioso central	0	1	2.7%	1
Digestivo	0	0	0%	0
Respiratorio	0	0	0%	0
Auditivo	1	3	11.1%	4
Descalcificación	0	5	13.8%	5
Otra	0	0	0%	0
Ninguna	2	6	22.2%	8
TOTAL	7	29	100%	36

Fuente: Elaboración propia

En la presente tabla se puede notar que hay una mayor incidencia de diabetes, seguida por enfermedades en las articulaciones y descalcificación de los huesos, el personal esta enterado de estos padecimientos sin embargo no se lleva a cabo el cuidado necesario mediante la alimentación para mejorar su calidad de vida.

4.3.4 Dieta

El 100% de los adultos mayores no lleva una dieta especial a pesar de que las personas diabeticas es indispensable llevar un regimen alimenticio balanceado bajo en grasas y azúcares. Según Estrade (2006) la dieta es la medida terapéutica más eficaz, con la cual se



logra el control adecuado en más del 50% de las personas que padecen diabetes en edad avanzada. En el cálculo del valor calórico se debe tener en cuenta el estado nutricional y la disminución progresiva de los requerimientos energéticos con la edad.

4.3.5 Menú

El 86.7% se encontró satisfecho con la variedad de los alimentos ofrecidos a lo largo del día, mientras que el 13.3% opinó no estar de acuerdo con el menú, esto representa una ventaja, ya que si el adulto mayor se encuentra conforme con los alimentos ofrecidos estará motivado para seguir en la residencia geriátrica.

4.3.6 Sabor de los Alimentos

Se observó que el 70% se encuentra satisfecho con el sabor de los alimentos, cabe destacar que en el 30% que contestó negativamente dieron razones de que porque no les agrada el sabor, como por ejemplo falta de sazón, temperaturas no adecuadas, exceso de grasa en alimentos ocasionalmente, etc.

4.3.7 ¿Qué le gusta desayunar?

Según la encuesta realizada (ver apéndice iii) las respuestas más frecuentes en esta pregunta fueron:

Bebidas: Café con leche, té.

Alimentos: pan dulce, huevo, gelatina.

4.3.8 ¿Qué le gusta comer?



En esta pregunta el 90% de los encuestados contestó que le gusta la variedad de alimentos, es decir, que les gustaba comer de todo.

4.3.9 ¿Qué le gusta cenar?

El 36.6% de los adultos mayores encuestados respondieron que les agrada una cena variada (sandwiches, quesadillas, tortas, hot cakes, jamón y queso) el 26.6% prefiere una cena ligera (café, té, pan dulce, cereal, fruta, entre otros) mientras que el resto no se puede contabilizar debido a que son muy diferentes las respuestas (atún, sopas, spaghetti, verduras, tostadas, gelatina, avena, pan con mermelada, entre otros) ya que la pregunta realizada fue abierta.

4.3.10 Satisfacción de Vivienda

El 93.3% se encuentra satisfecho de vivir en la residencia geriátrica debido a los servicios ofrecidos.

4.3.11 ¿Qué opina de las instalaciones?

El 100% de los residentes opinó que las instalaciones de la Fundación satisfacen completamente sus necesidades. Ya que cuentan con salón de belleza, jardines, biblioteca, capilla, área terapéutica, enfermería, consultorio dental y área de recreación.

4.3.12 ¿Qué es lo que más le agrada de la residencia geriátrica?

El 43.3% de los residentes contestó que lo que más le agradaba de la residencia era la convivencia, mientras que el 40% prefiere la tranquilidad y el resto los cuidados que se ofrecen.

4.3.13 Edad

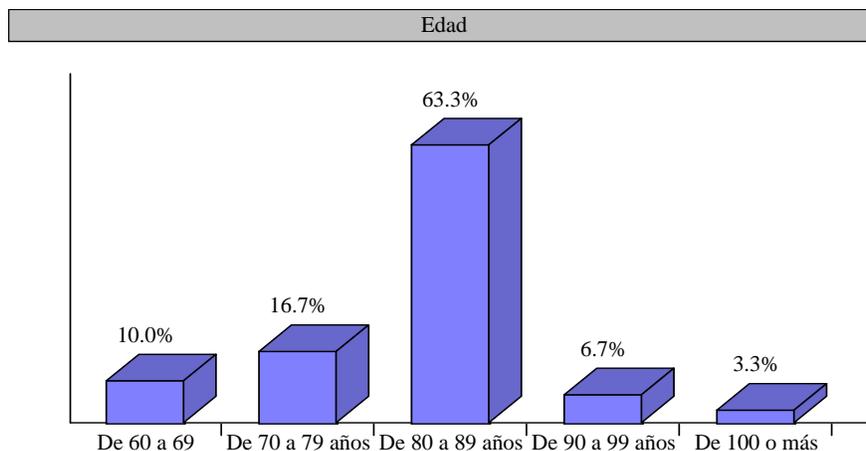


Figura 4.3.13: Rango de edades de los residentes de la Fundación Gabriel Pastor
Fuente: Elaboración propia