

**CAPITULO V****Conclusiones y Recomendaciones**

De acuerdo a los resultados obtenidos al aplicar la lista de verificación de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el área de cocina de la Fundación Gabriel Pastor existen algunos puntos que no se cumplen y otros parcialmente, además de no contar con las instalaciones ideales, con respecto al personal es necesario darles un entrenamiento sobre el manejo higiénico de los alimentos, lo anterior con el fin de que los residentes tengan un servicio mas sano y de mayor calidad.

Con respecto a los comentarios de los residentes el sabor del menú en general es de su agrado.

La mayoría de la población en la residencia geriátrica, se siente bien viviendo en ella, ya que es un lugar donde reciben atenciones, cuidados y se sienten acompañados, lo anterior coincide con la entrevista efectuada al Presidente de la Fundación Gabriel Pastor.

Es importante darle mas relevancia a este tipo de investigaciones ya que el porcentaje de los adultos mayores se esta incrementando cada día y por lo tanto se requiere de preparar el terreno para darles una mejor calidad de vida.



---

Con respecto a los beneficios que se pueden encontrar a través del outsourcing para el plan alimenticio de residencias geriátricas son:

- Planificación y elaboración del menú a lo largo de todo el año.
- Diseño mensual 7 propuestas de menú según su padecimiento.
- Mejor organización en el área de cocina.
  
- Desde el punto de vista organizativo se evita toda la gestión de compra.
- Permite a la empresa poseer lo mejor de la tecnología sin la necesidad de entrenar personal de la organización para manejarla.
- Aumento de la flexibilidad de la organización y disminución de sus costos fijos.

En cuanto a las desventajas encontramos:

- Existiría recorte del personal o reubicación de éste
- En caso de que se presente algún contratiempo con la empresa de outsourcing podría quedarse el asilo sin los alimentos del día.
- Alto costo en el cambio de proveedor en caso de que el seleccionado no resulte satisfactorio.
- Pérdida de control sobre la producción.
- El costo ahorrado con el uso de outsourcing puede que no sea el esperado.

***1.2 Recomendaciones***

---

Tener a una persona especializada en nutrición para realizar y supervisar los menús con los valores nutricionales adecuados.

Realizar una investigación sobre menús adecuados, para los diferentes estados de salud de los residentes, cuidando el sabor de los platillos para mejorar su estado de ánimo y así contribuir a mejorar su calidad de vida y comprobar su aceptación, para que de esta forma se valore la implementación del servicio outsourcing, o se mejoren las instalaciones y la capacitación del personal.

