
Capítulo I

Introducción

Esta investigación comienza con una breve historia de la Ciudad de Puebla, que por su tamaño, es la cuarta más grande de México. Sus tradiciones empiezan desde los siglos XVI, XVII, Y XVIII, lo cual dio como resultado que fuera declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 1987, por la UNESCO. Además cuenta con una rica gastronomía, lo que la hace atractiva tanto para el turismo nacional como internacional (Secretaría de Educación Pública [SEP],1997).

Con respecto a su gastronomía, la comida poblana es rica en variedad de sabores y colores, lo que le da reconocimiento a nivel internacional, esto fortalece la demanda de visitantes de distintos lugares (Gómez, 2003).

1.1. Planteamiento del Problema

En el centro de la ciudad de Puebla se encuentra una de las zonas con mayor afluencia de turismo, El Parián es un mercado que ofrece artesanías y dulces típicos del estado; a su alrededor existen, 75 establecimientos de comida que ofrecen al turista platillos regionales como: mole poblano, chiles en nogada, cemitas, tamales de comino, espinazo de cabra, el mole de cadera, entre otros que son muy solicitados por su tradición. Sin embargo, estos establecimientos deben presentar un aspecto higiénico ya que son de gran importancia para la derrama económica que genera el estado de Puebla y es indispensable conocer las necesidades a las que se enfrentan estos negocios en cuanto a instalaciones y equipo para mejorar la calidad de servicios que se ofrece al turismo.

1.2. Objetivo General

El objetivo de la investigación es:

Evaluar el estado actual de instalaciones, equipo y el manejo higiénico de la preparación de alimentos en algunas fondas del centro de la ciudad de Puebla.

1.3. Objetivos Específicos

- Evaluar las condiciones de las instalaciones con que cuenta cada establecimiento.
- Identificar si las personas que manejan los alimentos en los establecimientos de la investigación conocen y aplican normas de higiene.
- Conocer las condiciones en que se encuentra el equipo de estas fondas.

1.4. Preguntas de Investigación

¿Son adecuadas las instalaciones para la preparación de alimentos?

¿Es adecuado el equipo para preparar los alimentos?

¿El personal esta adecuadamente capacitado para preparar los alimentos?

¿Cuál es la situación actual de las fondas del centro de la Ciudad de Puebla con respecto a la higiene?

¿Qué requisitos regulan la higiene en los establecimientos a estudiar?

1.5. Justificación y Relevancia

El turismo en nuestro país es de suma importancia ya que de acuerdo con la Secretaría de Turismo el año pasado fue visitado por 93, 974 turistas, los cuales dejaron una derrama económica de 10 mil 839 millones de dólares, y el estado de Puebla alcanzó la cifra de 8,521 visitantes, esto demuestra que este estado es muy visitado gracias a sus bellezas naturales, arquitectónicas y a su rica gastronomía, dado que en el centro de esta ciudad es un lugar donde se puede disfrutar de su comida típica. Por esta razón se pretende comprobar si las instalaciones, equipo utilizado y manejo higiénico de los alimentos son los adecuados en las fondas localizadas en el centro de la ciudad de Puebla, ya que este es un factor determinante para brindar productos que no afecten la salud de los turistas nacionales y extranjeros que las visitan.

1.6. Alcances y Limitaciones

- Se trabajó con fondas. El área estará limitada en el centro de la ciudad de Puebla ubicada dentro del cuadrante formado por las calles 8 Oriente, 16 de septiembre, 5 Oriente y Boulevard Héroes del 5 de mayo.
- El cuestionario se realizó con el consentimiento de los dueños o trabajadores.
- Una limitación fue la confiabilidad y coincidencia de las respuestas con lo observado.