

---

## **Capítulo III**

### **Metodología**

El fin principal de este capítulo es explicar la metodología que se llevó a cabo para recopilar y posteriormente analizar los datos necesarios para el diagnóstico de las instalaciones y equipos en fondas y restaurantes del centro de la Ciudad de Puebla, así mismo, se retoma la justificación de la realización del estudio, se define la población, la selección de la muestra, el diseño del cuestionario para la evaluación de los aspectos antes mencionados y la explicación sobre el análisis estadístico de los resultados obtenidos.

#### ***3.1. Tipo de investigación***

El presente estudio se realizó de manera cualitativa con respecto a la población de fondas localizadas en el centro de la Ciudad de Puebla; el tipo de muestra que se tomó fue de conveniencia, la cual es una muestra no probabilística que se adecua a las necesidades del estudio.

### **3.2. Sujetos de estudio**

Los sujetos de estudio para el análisis de las instalaciones y equipos se delimitó a dueños y/o encargados de las fondas del 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, esta zona cuenta con 75 establecimientos de comida de las cuales se eliminaron bares, cafeterías, cadenas, franquicias y restaurantes bares.

Esta región fue considerada por encontrarse cerca del Parian, un lugar muy concurrido por turistas. En el anexo 3 se muestra un mapa del centro de la Ciudad de Puebla con la región delimitada para la presente investigación.

### **3.3. Tamaño de la muestra**

A fin de que los resultados del estudio fueran confiables y representativos, se examinó una parte de la población que se encuentra en el centro de la ciudad de Puebla muy cerca del mercado de artesanía del Parián, tomando en cuenta que hay 75 establecimientos de comida en el área seleccionada, se trabajó con 34 fondas: La Princesa, Meche, Catedral, Jarochos, El atorón, Lucía, Mi pequeña, La compañía, El tío, Que chula es Puebla, Puebla, La Chiquita, La China Poblana, María Candelaria, El alfeñique, El Parián, Lo nuestro, Mi Panchito, La Poblana,

---

Parián, Nevados, El dorado, La fonda, Villarosa, La Poblanita, Poblana, Catedral, Comedor, Carmelita, Dorada, El Pequeño, Los farolitos, La fuga; que representa el 45% del total de la población, estos fueron los que cumplieron las siguientes características:

- Comida corrida que cuenta con sopa, guisado, arroz frijoles y postre
- Que no sean franquicia.
- Que no tengan nombre de “café”
- Que no sean restaurantes de comida rápida
- Que no sean cadena
- Que no fueran pizzerías
- Que no se encuentren dentro de un hotel
- Que quisieran participar en la investigación

### ***3.4. Instrumento de medición***

Se inició con una tormenta de ideas identificando las causas del mal manejo higiénico que tienen que ver con la preparación de alimentos.

Mediante el diagrama de Causa-Efecto de Ishikawa (Anexo 4) se encontraron los factores que intervienen en cuanto a la higiene con respecto a la preparación de alimentos, al ver que era muy extenso se tomaron solo tres espinas (Anexo 5); se elaboraron preguntas para evaluar cada uno de los aspectos tomados en cuenta en dicho diagrama, teniendo como prioridad las

---

causas primarias y posteriormente las secundarias para el buen funcionamiento de las fondas.

Se realizó un cuestionario piloto a tres fondas, después de analizar los errores del mismo, se llevaron a cabo las modificaciones pertinentes. Los cuestionarios se aplicaron a dueños, personal o encargados de las fondas y se iba corroborando de acuerdo a lo observado.

El cuestionario final (Anexo 6) constó de tres apartados: instalaciones, equipo del restaurante y de cocina en donde se evaluó con una escala de valores de 1 a 3 de mal a buen estado, o contestando si o no se contaba con el equipo.

Como parte complementaria a la investigación se realizó un segundo cuestionario para corroborar algunos de los datos obtenidos en el primero a fin de obtener información más específica de los aspectos estudiados sobre higiene, el cual constó de 10 preguntas ver Anexo 7.

### ***3.5. Procedimiento de Aplicación del Cuestionario***

Se trabajó con una muestra de 34 fondas del centro de la Ciudad de Puebla, zona delimitada por las calles 8 Oriente, 16 de Septiembre, 5 Oriente y Boulevard Héroes del 5 de Mayo (Ver anexo 2).

El cuestionario se aplicó de manera objetiva a los dueños o encargados de las fondas.