
Capítulo V

Conclusiones y Recomendaciones

El presente capítulo muestra las conclusiones finales a las que se llegó mediante el estudio realizado. De igual manera se presentan algunas recomendaciones para estudios posteriores.

5.1. Conclusiones

Las fondas del centro de la Ciudad de Puebla son un atractivo turístico, desde el punto de vista gastronómico. Con lo anterior y los resultados obtenidos se determinó el estado actual de estas, los aspectos que pueden mejorarse por parte de los dueños y el apoyo que podrían tener por parte del ayuntamiento para que las fondas proporcionen un mejor servicio.

5.1.1. Conclusiones sobre instalaciones

Con los resultados obtenidos en el capítulo anterior se concluye que en cuanto a las instalaciones en términos generales se encuentran en regular estado.

Con respecto a los pisos y techos, estos afectan la imagen de los establecimiento, y los dueños de las fondas no los arreglan porque ellos son arrendatarios y no los propietarios del local.

Por otro lado en cuanto a las ventanas, más de la mitad no cuentan con ellas, sin embargo las puertas de entrada son amplias y a la ventilación el 66% cuenta con campana.

En cuanto a la iluminación se observó que tiene deficiencia ya que en muchas ocasiones no funcionaron los focos.

Un aspecto en el que se debe prestar atención es la conexión de gas, muchas de las fondas cuentan con tanques dentro de los establecimientos y peor aún están cerca de las estufas representando un peligro latente tanto para los trabajadores como para los consumidores, y a pesar de ser un problema grave, el gobierno no ha tomado cartas en el asunto ya que debería exigir el cumplimiento de las normas en cuanto a instalación de tanques de gas.

Con respecto al suministro del agua, el cual es deficiente, y en ocasiones obliga a los dueños de las fondas a tener que almacenar el agua en tambos y/o cubetas, esto deteriora la higiene del establecimiento.

Es importante como se maneje la basura ya que un control adecuado ayuda a que se reduzcan riesgos de enfermedades y plagas, y el 47% no tienen buen manejo, esto no quiere decir que la recolección de basura tiene que ser también mala ya que es una cosa muy distinta.

En cuanto a la recolección de basura, es ya que los que la recolectan pasan tres veces al día y esto es un punto clave para que no se acumule dentro

del establecimiento, y la higiene no se vea disminuida, sin embargo, no existe una buena cultura de la separación de basura, ya que sólo el 32% de las fondas lo hacen como con el cartón.

En cuanto a los baños en general se encuentran en mal estado.

Las coladeras y el sistema hidráulico ayudan a mantener limpio el establecimiento y a evitar posibles plagas como ratones y cucarachas. En este caso se demostró que se encuentran en regular estado, siendo factible lo antes descrito.

5.1.2. Conclusiones sobre equipo de servicio

En cuanto al equipo de servicio: sillas y mesas se encontraron en regular estado, ya que el 34% son patrocinadas por marcas refresqueras, sin embargo se considera importante tener en cuenta un cambio de estas, ya que harían más atractivos los establecimientos para la vista de los comensales.

5.1.3. Conclusiones sobre equipo de cocina

Las estufas, el 73% se encuentra en buenas condiciones.

En cuanto a los refrigeradores, el 47% se encuentran en mal estado, es decir son para refrescos y no son recomendables para guardar alimentos, pues la temperatura de los mismos no es la adecuada. No se pudo tomar la temperatura de este equipo ya que cuando se aplicó el cuestionario piloto los trabajadores de

las fondas creyeron que se trataba de una inspección por parte de un supervisor de SS.

Se encontró que muchos establecimientos no cuentan con congelador ya que comentan que no es necesario almacenar mucho tiempo la comida y sus compras son periódicas.

En cuanto a equipos para la preparación de alimentos como tablas, barra de trabajo y ollas de cocción sus condiciones son regulares, lo que demuestra una falta de interés y conocimiento por parte de los dueños para manejar los alimentos adecuadamente.

5.2. Conclusiones sobre aspectos de higiene

Mediante el presente estudio se puede concluir que las fondas no aplican normas de higiene.

A pesar de que el 65% del personal que prepara los alimentos han recibido algún tipo de capacitación no se ve reflejada en la preparación de los mismos.

5.3. Recomendaciones

Que hagan cumplir las normas establecidas por instituciones como Salubridad, Bomberos y Turismo para que este tipo de establecimientos funcionen correctamente.

Que los programas de capacitación sean frecuentes en manejo higiénico de los alimentos.

Que se implemente la cultura ecológica para ahorrar energía como luz y gas, agua y la separación de basura.

En cuanto a las paredes, una solución sería que las marcas refresqueras proporcionaran pintura a cambio de vender sus productos.

Se debería realizar un estudio que especifique las bases para la instalación de una fonda, antes de que éstas se habrán al público, especificando los equipos y condiciones necesarias para que esta pueda ser denominada fonda y pueda brindar un servicio adecuado a sus clientes.

Se recomienda continuar con esta investigación apoyando la aplicación del manejo higiénico en los alimentos.