

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUADALAJARA

Incorporada a la Universidad Nacional Autónoma de México

ESCUELA DE ADMINISTRACION, CONTABILIDAD Y ECONOMIA



TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

" EFECTOS DE LA DEVALUACION DENTRO DE LA GASTRONOMIA "

SEMINARIO DE INVESTIGACION

que para obtener el título de:

LICENCIADO EN ADMINISTRACION

presentan:

LOURDES GUADALUPE ESCOTO VILLALOBOS

ANA LOURDES MARTINEZ GARCIA

MARGARITA QUINTANA MAYER

SONIA ALVAREZ MARTINEZ



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

INDICE

INTRODUCCION			4
CAPITULO	I	QUE ES LA GASTRONOMIA	6
CAPITULO	II	QUE ES LA INFLACION Y DEVALUACION	13
		- Efectos	18
CAPITULO	III	VARIACIONES EN LA GASTRONOMIA	20
		- Cambios en la gastronomía	21
		- Escasez de materia prima	24
		- Tecnología	27
CAPITULO	IV	ESTANDARIZACION DE CALIDAD	28
		- De los alimentos	29
		- De instalaciones y equipo	33
CAPITULO	V	VARIACIONES EN COSTOS Y DEMANDA	38
		- Variación en la demanda de los alimentos	39
		- Incremento en los costos de materia prima	40
CAPITULO	VI	ORGANIZACIONES AFECTADAS POR LA SITUACION DE LA GASTRONOMIA CON RESPECTO A LA DEVALUACION EN EL MEDIO SOCIAL.	43
		- Quiebra de empresas o restaurantes por el alto costo.	45
		- Programación sistemática de los precios	47

CAPITULO	VII REPERCUSIONES DE LA SITUACION ECONOMICA EN LOS RECURSOS HUMANOS.	50
	- Desempleo creado en restaurantes	52
	- Cuestiones psicológicas del empleado por la tensión de un posible despido	54
CONCLUSIONES		55
BIBLIOGRAFIA		58

INTRODUCCION

Desde 1982, la gastronomía en nuestro país ha experimentado grandes cambios. La crisis actual es un reto muy importante para los restaurantes. Aquellos que se manejen bien, administrativamente hablando, que tengan una buena oferta con precios y servicios adecuados son los que seguirán adelante.

El mercado restaurantero ha experimentado un fenómeno, esto es - que quienes solían frecuentar un restaurante de lujo, ahora asisten menos número de veces o asisten a uno de menor categoría y así sucesivamente.

Sin embargo, existen restaurantes en México de todas las categorías, de diferentes precios, que atienden y sirven a una clientela que va desde obreros, empleados, ejecutivos, turismo nacional y extranjero; esta actividad se realiza en un campo de oferta tan amplio e importante que nos permite competir como industria y compararse orgullosamente con su similar de cualquier parte del mundo. Contamos además - con restaurantes de lujo de la más alta calidad, las mejores instalaciones y el más sofisticado servicio y extraordinarias cavas de vino.

Al pagar un precio elevado por un servicio altamente profesional y especializado no se está pagando caro, sino lo adecuado al servicio, a la atención y a la comida que se está recibiendo.

Por otro lado, la industria restaurantera, no obstante ser una de

las más gravadas, genera empleos únicos que asimilan en buena medida - los efectos de las alzas de los productos alimenticios, procurando en lo posible atenuar sus repercusiones en el público consumidor.

A raíz del establecimiento del mercado cambiario libre se observa notoria recuperación del turismo estadounidense a la frontera de México. Los niveles de ocupación en hoteles y el consumo en restaurantes ha vuelto a la normalidad, después de las drásticas bajas ocurridas de Agosto a finales de Diciembre del año pasado. Destaca el hecho de que la diferencia de precios entre ciudades fronterizas, en relación con - sus áreas competidoras de Estados Unidos, es mayor en la segunda, por depender más del abastecimiento nacional.

C A P I T U L O I

QUE ES LA GASTRONOMIA

Se conoce por Gastronomía el arte de preparar una buena comida y presentar los alimentos de tal modo que los haga apetitosos.

La industria gastronómica se encuentra bajo los siguientes enunciados: Restaurantes, bares, cafés, etc.

Puede ofrecerse como complemento inseparable del alojamiento o constituyendo empresas comerciales aparte; en ambos casos la forma de operación es la misma. Se trata de dar un adecuado servicio de alimentación limpia, suficiente, rápida, completa por un precio estipulado y previamente reglamentado por los organismos oficiales - que supervisan los precios, condiciones sanitarias y servicios que prestan al usuario.

Este servicio básico de manutención en turismo se ha convertido en un elemento de atracción turística. Todo turista desea conocer las comidas típicas de la región o ciudades que visita, aprender nombres de guisos, etc.

Los establecimientos son de categorías muy variadas, desde los de lujo hasta pobres expendios de comida en cualquier rincón típico. Estos servicios son como los de hoteles, motivos de severas reglamentaciones oficiales que fijan y limitan condiciones y obligaciones en beneficio de los usuarios.

De acuerdo al auge de los restaurantes en México y con motivo de la afluencia turística, tanto nacional como internacional, éste

desarrolla una actividad de tipo comercial, pero con características de industria, ya que dicho producto no lo vende por medio de representantes, sino que lo expende a unos cuantos metros del área de producción.

Como comercio muchos restaurantes manejan ventas al menudeo, al mismo tiempo, todos los días a clientes individuales y ventas a mayor como salones de banquetes que son utilizados para banquetes, convenciones, etc.

A pesar de todo esto, es un arte, pues la necesidad de estandarización de la producción, resultado de las técnicas modernas, no impide que en cada plato, el que lo prepare deje algo de sí mismo, tal como lo hace el artista. Del restaurante depende en gran parte el que se haga uso de un establecimiento en general, como hoteles, industrias, etc.

HISTORIA

Los descubrimientos alimenticios surgieron del año 7000 A.C. al 1000 A.C. y fueron apareciendo como sigue:

- | | |
|------|--|
| 7000 | Cebada, guisantes, lentejas, arvejas amargas, trigo, corderos, pimientos y aguacate. |
| 5000 | Maíz y judías. |
| 4000 | Vid y olivos. |

3500	Arróz, mijo, soya, cerdo y pollo.
3000	Dátiles
2000	Patatas y coles
1500	Favos y cacahuates
850	Higos
100	Naranja, zanshorias, avena, caña de azúcar.

En Grecia la gastronomía adquirió características definidas con sus tres comidas al día bien elaboradas. En Roma, al final de la República, la cocina llegó a su máximo esplendor, y fue durante esta época que aparecen las escuelas y tratados sobre arte y manera de preparar los platillos. Además, se tenía conocimiento ya de los secretos del vino y su fermentación.

En la Edad Media, sin embargo, se perdieron los secretos legados por los romanos, y la cocina durante esta etapa vivió una época muy oscura.

La fisiología del gusto y la creación culinaria crecieron en tiempos del genio gastrónomo Brillat Savarin, que murió en 1826; no sin antes haber escrito un libro de gastronomía con mucha espiritualidad. Es por eso que a él se atribuye la fisiología del gusto y la creación culinaria.

En 1869, Alejandro Dumas redactó un diccionario de cocina que como tratado tiene un valor inestimable, porque recolectó recetas de

todos los grandes cocineros de Francia.

En el siglo XV, en que los turcos toman Constantinopla, los gustos se comienzan a mezclar y nace una cocina muy refinada. En este punto nacen las pastas y se comienza a usar el apio en las comidas.

Con el auge del renacimiento, la gastronomía entra a un período de esplendor, y así, de América llega el pavo a Europa, junto con la patata, el jitomate, el maíz, cacao, chirimoya y aguacate.

Sin embargo, fue en Italia donde hasta el siglo XVII se comió - mejor en el mundo cristiano; fue el período de los banquetes, de los cocineros literatos. Nace en Florencia un club gastronómico donde se intercambiaban platillos que eran unas auténticas obras de arte, por su gusto, presentación y forma.

También de Italia llegó el tenedor, y las copas de cristal que sustitufan a las de metal precioso. Los italianos enseñan a los franceses a paladear el melón, las frambuesas, cerezas, la dulcería y - los helados.

Fue hasta el siglo XVII que Francia arrebató a Italia el cetro gastronómico en el mundo con la invención de la mayonesa.

En México, durante la época prehispánica realmente era muy poco lo que se tenía dentro del arte culinario en lo referente a la cocina y a los servicios de restaurantes.

Más adelante, con la llegada de los españoles a América, que traen las verduras, especias y conocimientos para elaborar platillos el ámbito gastronómico alcanza un nivel más elevado.

En la etapa colonial se tiene el primer mesón del Continente Americano, llamado " San Juan de la Villa Real ", establecimiento puesto por el español, Pedro Hernández Paniagua. En el año de 1896 ya se tienen bodegones donde cenar, así como garitos en la plaza, en los cuales hay quien bata chocolate y más adelante empiezan las fondas.

Años más adelante, comienzan a funcionar los restaurantes dentro de los hoteles, con guisos de diferentes nacionalidades, franceses, españoles, mexicanos.

La restaurantería se inició en la revolución francesa, etapa en la cual empieza a variar el montaje de las mesas en la cocina. Se populariza el restaurant propiamente, cuyo nombre viene del establecimiento que en 1765 abrió en una calle de París cierto comerciante. A qui sólo se admitían personas a comer, a diferencia de las tabernas o posadas.

Los grandes cocineros de la época, abrieron sus propios restaurantes para ganarse mejor la vida que cocinando en los palacios. De este tiempo se conocen grandes restauranteros como; Talleyrand, Barras. Miraveau.

Con la competencia por el mejor restaurante, surgen ingenios y gastrónomos franceses. Antoine Carême incluyó en su libro "El Maître d'Hotel" los menús para 365 días, siendo el innovador de la cocina clásica y creador de la pasta de hojaldre. Su más ilustre sucesor fue Auguste Escoffier, que mereció el título de rey de cocineros; en unión con Cesar Ritz abrió cadenas de restaurantes y hoteles en Roma, París, Londres, Madrid, etc.

Ya en la época contemporánea Don José Inés de Loredó, ha consagrado 65 años al arte de la buena comida y servicio profesional, y creo especialidades como la carne tampiqueña y la jaiba rellena.

C A P I T U L O I I

QUE ES INFLACION Y DEVALUACION

El valor del dinero, como el de otras cosas, se mide por lo que podemos cambiar por él. Un aumento en el nivel promedio de todos - los precios constituye una caída en el valor del dinero.

La inflación se puede definir como una elevación del nivel general de precios en forma continua, afectando de maneras distintas a - los diversos agentes económicos y así que los niveles de precios sectoriales no varían paralelamente.

Se produce una tendencia a contraer deudas a cambio de bienes que en el caso de ser revendidos, permitan devolver el dinero y obtner un beneficio, lo que supone una desviación de recursos que pasan del proceso productivo al especulativo con lo que se somete a fuerte presión el sistema crediticio. Por otro lado, se produce un desequilibrio en la balanza comercial, ya que al aumentar los precios de - los productos se hace más difícil la exportación y por el contrario, favorece la importación; cuando esto se produce a un ritmo muy rápido recibe el nombre de "inflación galopante" o "hiperinflación". (1)

Cuando la demanda total agregada es mayor que la demanda estrictamente necesaria para mantener el nivel de renta nacional de ocupación plena, se producirá un vacío inflacionario que representa el exceso del gasto corriente sobre aquel que sería estrictamente necesario para mantener el nivel de producción de ocupación plena. (2)

(1) (2)

A. de González y F. Maza, Tratado Moderno de Economía General, - 2a. ed., Ohio, South Western Publishing Co., 1976, 568 pp.

De lo contrario, si el gasto total de la sociedad es menor que el gasto total necesario para mantener el nivel de ocupación plena, se creará un vacío deflacionario, equivalente a la deficiencia en el gasto de la sociedad, dando como resultado una reducción en los precios.

La inflación puede ser provocada por varios movimientos:

- El movimiento de precios como generador de la inflación que más preocupa es el que muestra tendencia a mantenerse en ascensión progresiva donde cada alza de precios sirve de fuerza motora para impulsar una nueva alza en el nivel generador de precios. (3)

- La inflación por exceso de demanda es provocada por una demanda excesiva, ocurre cuando por alguna razón los medios de pago de la sociedad sobrepasan la oferta total de bienes y servicios.

- La inflación por elevación de los costos de producción, es provocada por un alza en los factores productivos en general (al igual que los puntos anteriores) ocasionando así una presión inflacionaria. Este movimiento tiende a ser acumulativo y progresivo, ya que cualquier aumento en el precio de los factores, da lugar a un incremento en el costo de producción. (4)

(3) (4)

A. de González y F. Maza, Tratado Moderno de Economía General, 2a. ed., Ohio, South Western Publishing Co., 1976, 568 pp.

Existen dos formas para que la inflación o el incremento de precios no siga:

• Que haya producción para evitar que las cosas se cotizen más caras por la escasez.

• Que no haya inflación por parte del gobierno; ya que éste busca recursos para solventar los gastos y estos llegan con impuestos y emisión de billetes sin respaldo, ocasionando así un incremento en los precios y una devaluación de la moneda al perder su valor adquisitivo, y su valor con relación a la moneda extranjera.

La inflación es, entonces, una de las principales consecuencias del proceso de la devaluación (del cual se habla más adelante). Por lo que desde hace varios años se estudia y discute intensamente sobre la escasez y la idoneidad de los medios para satisfacer necesidades monetarias originadas en la expansión de las transacciones internacionales.

En sus grandes líneas esta cuestión presenta los aspectos siguientes:

- 1) Las reservas monetarias del mundo occidental no crecen a una tasa comparable con la de aumento de comercio internacional.
- 2) La reserva de primera clase, que es el oro, no aumenta a

una tasa satisfactoria, lo que obliga a que las divisas de reserva - (dólar y libra esterlina) ocupen el lugar del oro en ampliación de las reservas, deteriorándose así la "calidad" de estas.

3) La oferta neta de divisas de reserva se hace cada vez más - problemática, sujeta como está a los déficits de la balanza de pagos de los países centros del sistema principalmente los E.U.A.; por - otra parte, esos déficits están creando más dificultades que benefi- cios al equilibrio monetario del mundo occidental, y los mismos paí- ses centros, están empeñados en reducir o suprimir tales déficits.

4) El problema del aumento de las reservas podría aliviarse si la producción de oro se destinara en su mayor parte a existencias mo- netarias, lo que no ocurre porque el precio internacional del oro es insuficiente para destinarlo a la formación de reservas monetarias.

La devaluación no se realiza en un momento, sino que es todo un proceso:

1. Aumento desproporcionado del gasto público.
2. Esto origina déficits presupuestales.
3. Aumento del circulante (principal causa)
4. Dando lugar al alza general de precios.
5. Desequilibrio en la balanza de pagos.
6. Surge la devaluación para volver a recuperar los mercados ex- tranjeros.

Es considerado el aumento de circulante como la causa principal de la devaluación, ya que es una de las formas que el gobierno emplea para salir adelante de sus problemas económicos ya sean nacionales o internacionales, imprimiendo así un gran número de papel moneda que no obtiene ningún respaldo en el banco mundial, lo cual origina que el valor de la moneda se vea reducido.

Por lo anterior, podemos deducir que la devaluación es la modificación del tipo de cambio oficial en el sentido de reducir el valor de una moneda nacional en relación a las extranjeras.

Normalmente, se intenta así reconocer la desvalorización que la moneda de un país ha sufrido en el mercado internacional, colocándose por debajo del tipo de cambio que el estado reconoce para las operaciones de su país con el exterior, provocando el encarecimiento de los productos extranjeros en moneda nacional y la disminución del precio de los artículos nacionales en moneda extranjera.

EFFECTOS

La inflación tiende a afectar en forma distinta a los diferentes grupos sociales; el costo de la vida aumenta indudablemente para todos los grupos, pero en los que los ingresos fluctúan en la misma dirección de las alzas de los precios, sufren menos que los grupos cuyos ingresos tienden a permanecer constantes, que serán los más afectados por el proceso de inflación.

Por otro lado, la devaluación permite que los exportadores reciban mayores ingresos en moneda nacional, al hacer la transacción de moneda, sin alteración de los precios internacionales, de sus productos, incrementando a la vez las exportaciones y disminuyendo las importaciones, provocando así un retorno de capitales; esto no significa que exista un superávit, sino que un porcentaje del capital que sale es recuperado aunque no en su totalidad.

Esta también origina un incremento de precios en artículos que tienen partes importadas, existe presión sindical para aumentos salariales en relación al costo de vida, hay cuos en las empresas con deudas en dólares que pueden llevarlas a la bancarrota.

CAPITULO III

VARIACIONES EN LA GASTRONOMIA

CAMBIOS EN LA GASTRONOMIA

La gastronomía toma un papel muy importante dentro de la actividad turística, pues son los propios turistas quienes primordialmente realizan esta actividad. Por esto debemos empezar por analizar la situación del turismo para poder ubicarla.

Comenzaremos por decir que se ha insistido en el mejoramiento de los servicios en todos los órdenes, incluyendo el gastronómico - en una política de precios y tarifas que garanticen la competitividad a nivel internacional y el manejo de una agresiva promoción y comercialización dirigida a aumentar la demanda externa y, por ende, la captación de divisas en lo que a turismo receptivo se refiere.

El turista nacional, por su parte, ha resentido en parte la crisis, ya que a pesar de la devaluación, la sección de la población ubicada en la cúspide económica, sigue realizando viajes dentro y fuera del país. Pero los estratos medio y medio alto, han visto reducidas sus posibilidades de esparcimiento dentro y fuera del país.

El mercado restaurantero, ha experimentado un fenómeno, estos es, que quienes solían frecuentar un restaurante de lujo, ahora asisten a uno de menor categoría y así sucesivamente; es por esto que los restaurantes de primera categoría son los que han resentido más la crisis.

Contrariamente a ello, las famosas taquerías también han visto disminuída su clientela, pues el sector de la población que acude a ellas es el más afectado en su poder adquisitivo.

Por esto mismo, algunos restaurantes han tenido que recurrir a incrementar su publicidad para fomentar sus ingresos.

Analizando la devaluación con respecto al sector gastronómico, podemos decir que hay precios atractivos de alimentos y bebidas en todas partes, pero no en lo que respecta a la demanda solicitada; - el turista extranjero es el que consume en restaurantes de lujo, y el nacional, que sí está afectado en sus ingresos, consume prácticamente platillos más sencillos en restaurantes de tipo medio, con lo que disminuye el ingresos de ganancias del restaurante.

Esto ocurre porque para poder mantener precios atractivos, los restaurantes han tratado de sostener una estabilidad en los precios aún soportando el incremento en los costos de materia prima de los platillos.

Lo anterior no significa que aumente o disminuya la demanda, - pues existe un equilibrio al bajar el consumo por parte del turista nacional y aumentar el consumo del extranjero por resultar más atractivos los precios para este último.

Turísticamente hablando, la devaluación favorece la gastronomía desde el punto de vista de consumo por parte de los extranje-

ros, pero disminuyendo a la vez, la adquisición de materias primas que era importada por las compañías que se dedican a la comercialización de los productos gastronómicos internacionales, como serían los condimentos especiales para platillos internacionales, quesos importados, vinos y licores.

Por el contrario, la inflación afecta al turismo nacional principalmente en el aspecto de consumo en alimentos y bebidas, ya que para los usuarios significa un desembolso mayor en sus gastos. En cambio, si la inflación llega a un grado extremo, y el costo de los artículos del país, llegara a estar a la par con otros países en relación al tipo de cambio de nuestra moneda, esto favorecería a la importación de productos gastronómicos no producidos en nuestro país, porque su costo sería semejante a los productos adquiridos en México.

Pero el encarecimiento de nuestros productos, afectaría la captación de divisas por parte del extranjero, ya que nuestros artículos pueden adquirirlos quizá a un precio mayor que si lo compraran en su propio país. (5)

Se deduce que a la industria gastronómica la devaluación le ha favorecido en cierto modo, ya que los precios resultan ser muy atractivos para los turistas extranjeros, aunque a nivel nacional los precios resultan en ocasiones prohibitivos para el consumidor, principalmente en los polos turísticos, como las playas.

(5) Revista de Canirac, núm. 46, Septiembre. 1981.

El país ha vivido y vive un proceso inflacionario que apenas se ha contenido, no detenido y que si bien ha declinado, existe un mayor control para que podamos alcanzar plena salud económica. (6)

ESCASEZ DE MATERIA PRIMA

La materia prima utilizada en la industria gastronómica, se compone de todos aquellos artículos básicos necesarios para la elaboración de los platillos, como vegetales, lácteos y derivados, condimentos, frutas, harinas, carnes, aves y pescado, etc.

No puede afirmarse que en México exista el problema de escasez de materia prima, ya que son contados los productos que en realidad no se consiguen para los restaurantes, porque los dueños de los negocios la compran en grandes cantidades y la almacenan para su uso futuro manteniendo completos sus "stocks".

Una consecuencia de este fenómeno es el aumento en los costos de la elaboración de platillos, incrementando así el precio al público. Con esto, se disminuye la posibilidad de su adquisición por parte del cliente, ya que el comprar en grandes volúmenes no significa que no se mejoren los precios de adquisición; lo que quiere decir - que estos están aumentando constantemente.

Esto obliga al restaurantero a buscar nuevas estrategias con re

(6) Revista de Canirac, núm. 46, Septiembre 1981.

lación a la alza de precios para poder ofrecer el platillo a un costo no muy elevado, que permita "cautivar" al cliente, y obtener al mismo tiempo, un margen razonable de utilidades.

En los establecimientos donde no se cuenta con un stock grande en materia prima, es común que utilicen productos sustitutos, por lo general de más baja calidad a los usados normalmente, para mantener la imagen del establecimiento ante el consumidor, sin tener que disminuir el número de platillos de su menú.

Por otra parte, en la elaboración de platillos internacionales, la devaluación ha originado un grave problema ya que los artículos básicos como condimentos especiales, vinos, no se pueden importar por los altos aranceles y el bajo valor de la moneda mexicana lo cual hace incosteable esta operación, originando además la eliminación completa de éstos platillos en las cartas.

Nos encontramos pues, ante la perspectiva de ser autosuficientes en materia de productos alimenticios básicos; los recursos energéticos nos brindan la oportunidad excepcional de conformar una plataforma realista para un desarrollo común del país.

El encarecimiento de los productos en la frontera por causas de la devaluación, favorecen que el abasto a ella se comenzara a realizar por las empresas nacionales. Anteriormente, hasta enero de 1962 el surtido extranjero representó alrededor del 85% del total en la -

zona libre de Baja California (7)

Para agilizar el flujo de mercancías, algunos comerciantes fronterizos han optado por establecer oficinas de compra en la ciudad de México y en otras importantes plazas del interior.

Algunos problemas que deben considerarse para mejorar el abastecimiento son los siguientes:

- La distancia a que se encuentran los centros proveedores y el hecho de que los camiones regresan, en la mayoría de las ocasiones - sin carga a sus puntos de origen.

- La nueva situación, que aún no define el tamaño del mercado, por la variación costos-demanda, por lo cual el comerciante fronterizo no compra volúmenes muy importantes para evitar inventarios altos. Por contra, los fabricantes del interior desean operar fuertes cantidades para optimizar sus rendimientos en el abastecimiento.

- El fabricante nacional, en diversas circunstancias y giros, debe respetar convenios de aprovisionamiento con sus matrices. Por esto, muchas veces tiene cerrado el paso a la frontera.

- El control oficial de precios, sobre todo en alimentos básicos, no estimula los envíos a la frontera, particularmente si se con-

(7) Folleto editado por Banamex, núm. 688, Marzo de 1983.

sidera el costo del flete y el hecho de participar en un mercado - nuevo que puede ser riesgoso. (8)

TECNOLOGIA

La actual crisis económica, cuyo impacto al sector productivo - ha generado retracción en los diferentes segmentos que componen la - economía, ha afectado entre muchas otras industrias prioritarias a - la industria alimenticia.

Las perspectivas mundiales de crisis nos obligan a diseñar al-- ternativas y estrategias que ayuden a nuestro país a consolidar su - autonomía y crecimiento en estas épocas difíciles.

Durante 14 años la asociación de tecnólogos en alimentos de Mé- xico ha venido realizando su Congreso Nacional de Ciencia y Tecnolo- gía de Alimentos, como un foro en el que individuos e instituciones han presentado a consideración de la comunidad los avances logrados en las diferentes áreas que conforman la problemática alimenticia, - lo cual constituye un paso más hacia el futuro de la alimentación.

Es considerado que México destina hasta el 8% del PIB (Produc- to Interno Bruto) para importar tecnología, práctica que urge dete- ner para reducir la fuga de divisas y la dependencia del exterior.

(9)

(8) Folleto editado por Banamex, núm. 687, Febrero de 1983.

(9) Exámen de la Situación Económica de México, Folleto Editado por Banamex.

CAPITULO IV

ESTANDARIZACION DE CALIDAD

DE LOS ALIMENTOS

La larga trayectoria que conduce al servicio de los alimentos y bebidas, está llena de trampas pero al mismo tiempo es un camino iluminado y hay indicaciones para quienes sepan acatarlas.

El éxito de estas indicaciones depende de los principios de operación básicas para operar cualquier instalación de alimentos y - bebidas, como serían:

- Acciones para reafirmar la protección contra la contaminación.

- Control estricto del tiempo y la temperatura para evitar la contaminación progresiva. (10)

En ningún punto de la operación de preparación y servicio de alimentos interviene la higiene tanto como al fase en que estos pasan por la cocina.

Las personas que intervienen en su preparación deben de estar en buena salud, sin presentar infecciones que puedan contaminar los alimentos. Además, los productos con que trabaja el personal, deben provenir de fuentes aprobadas, recibirlos y almacenarlos de for

(10)

Revista de Canirac. Núm. 47, Octubre 1981.

ma adecuada.

Desde el momento en que el alimento llega a la cocina, se presenta una amenaza muy grande, ya que es difícil que la escala de un termómetro sea de color rojo entre los límites superior e inferior de las temperaturas seguras para la preparación de alimentos.

El hombre es la fuente más común de contaminación de alimentos mientras que la temperatura es el factor más importante en el control de la misma, una vez que este ocurrió.

Algunos alimentos deben cocinarse para destruir los contaminantes naturales transportados por el hombre. Es relativamente obvio que el cocimiento sirve también para contrarrestar la contaminación cruzada y la recontaminación que puede ocurrir durante la preparación y manejo.

Todos los conflictos entre las consideraciones culinarias y sanitarias deben siempre tratar de resolverse en favor de la seguridad aunque esto puede significar pérdida de tiempo y desperdicio de alimento. Para poder mantener un estándar en la presentación de los alimentos, el control de temperatura es un concepto directo en lo que respecta a la mayoría de los platillos.

Sin embargo, hay ocasiones en que se requiere congelar y otras en que no es tan necesario hacerlo. Algunos productos congelados, -

el servicio.

- No tomar los alimentos secos con los dedos, sino con utensilios o pinzas apropiadas.

- Vigilar la tendencia por parte de los empleados de servir los alimentos sin lavarse las manos después de limpiar mesas y manejar trastos sucios, ya que el potencial de contaminación en estas prácticas es muy alto y debe desarrollarse una conciencia en los trabajadores de los riesgos que se corren.

Asimismo, existen algunas consideraciones efectivas para almacenamiento de sobrantes:

* Sin importar el cuidado que se tuvo durante la preparación y servicio, es indudable que los alimentos sobrantes han estado expuestos a la contaminación.

* El efecto acumulativo de mantener los alimentos en las zonas de peligro de temperatura durante el proceso de calentamiento y enfriamiento presenta un alto riesgo.

* Algunos alimentos vulnerables, como flanes, pudines, no deben conservarse en absoluto.

DE INSTALACIONES Y EQUIPO

El mantener las normas de sanidad en una instalación de preparación y servicio de alimentos mal diseñada es como tratar de transportar agua en un colador; se pierde esfuerzo y tiempo sin realizar gran cosa.

Si una instalación está diseñada, construída y equipada para facilitar la limpieza, será más fácil mantenerla higiénica, y así lograr un ambiente libre de contaminación.

Se puede hacer un análisis de cuatro aspectos principales de establecimientos de servicios de alimentos en lo que debe y puede integrarse la capacidad higiénica:

A. Materiales para pisos, paredes y techos.

Estos materiales, para cualquier empresa dedicada al ramo de alimentos y bebidas, deben ser seleccionadas según su facilidad de limpieza y mantenimiento, así como por su apariencia, aunque generalmente el restaurantero se deja llevar por este último. Los recubrimientos para pisos y sus precios varían mucho: madera, alfombras, ag falto, hule, corcho, asbesto, vinil, losetas cerámicas y azulejos. Cada uno de estos es adecuado para ciertos lugares y climas y para seleccionarlos se toman en cuenta dos puntos:

- Comodidad, silencio, limpieza, seguridad y facilidad de mante

nimiento.

- Resistencia al desgaste y a las manchas, grasas productos limpiadores y cambios de color.

En la misma forma, se requieren distintos materiales en los pisos de áreas de preparación de alimentos, cuartos de descanso, fregaderos y hasta cuartos de almacén de desperdicios. Excepto en las áreas de preparación de alimentos y en las bodegas, las alfombras tienen preferencia porque absorben el sonido y los golpes.

Para la selección de materiales en paredes y techos, se aplica algunos de los factores usados en los de piso, pero aquí la comodidad y seguridad son de menor consideración siendo más importante la facilidad de limpieza, reducción del ruido y la capacidad de conservación. (11)

La loseta de cerámica es muy usada en todas las áreas de los establecimientos y a menudo se utiliza acero inoxidable en las áreas de preparación de alimentos donde hay mucha humedad y desgaste. Las paredes de yeso pintado, son propias para áreas relativamente secas, siempre que estén bien selladas y recubiertas con pinturas resistentes al polvo y fáciles de lavar.

Los recubrimientos para techos que mejoran las condiciones de luminosidad y absorben el sonido son las mejores selecciones en cual

(11) Revista de Canirac, núm. 49, Diciembre 1981.

quier restaurante, y conviene tener paneles que puedan ser retirados para su limpieza. Los comedores, bares y vestíbulos deberán tener un buen aspecto para sus clientes; además, se tratará de evitar las colgaduras, candelabros y frontones pues son difíciles de limpiar y se llenan fácilmente de polvo y telarañas.

B. Diseño para limpieza y mantenimiento

Es importante tomar en cuenta que los lugares adonde no puede llegar un utensilio de limpieza, recolectan fácilmente tierra e insectos, debe hacerse énfasis en las siguientes características:

- Eliminar aristas o bordes agudos (deben preferirse los extremos redondeados para disminuir la acumulación de polvo).

- Colocar los equipos y muebles de modo que se eviten los espacios demasiado estrechos.

- Colocar estratégicamente los contactos eléctricos de servicios usados en el equipo eléctrico de limpieza.

Puede añadirse una lista de características tomadas en cuenta para saber seleccionar el equipo en base a su facilidad de limpieza; algunas de ellas son:

- El equipo debe alcanzarse y limpiarse con facilidad.

- Los materiales que estén en contacto con los alimentos, no deben ser tóxicos ni impartir color, sabor u olor a los alimentos.
- Las superficies en contacto con los alimentos serán suaves sin picaduras, grietas o bordes salientes.
- Los empaques y materiales de sellos se instalarán de manera que puedan limpiarse con facilidad.
- Los materiales de recubrimiento serán resistentes a rupturas y desportilladuras.
- Los líquidos de desperdicios y condensación se eliminarán sin dificultad.

C. Diseño para control de plagas.

Es obvio que las puertas, ventanas y ductos de entrada de aire, deberán cubrirse con telas de alambre para excluir roedores e insectos.

Pero además, el equipo montado sobre patas, estará colocado mínimo a seis pulgadas del piso, para poder utilizar equipo de limpieza debajo de él para poder evitar la concentración de insectos. Pueden usarse selladores como barrera pero en despensas y cocinas estos sólo podrán ser no tóxicos.

D. Diseño de servicios

A primera vista parece sencillo, pero la ventilación, suminis--

tro de agua, iluminación y eliminación de desperdicios y drenaje requieren bastante planeación.

Primeramente, la plomería se instala para transportar desperdicios y suministrar agua; entonces, se tendrá cuidado especial en que estas dos funciones estén separadas. La ventilación es importante tanto para la comodidad de trabajadores y clientes como para una mejor sanidad un sistema adecuado, eliminará las bacterias que provienen del aire, olores, humo, vapor de grasa y humedad.

La iluminación será la suficiente para que los empleados hagan su labor en forma efectiva y puedan percibir la suciedad o limpieza del mismo. Además, una fuente de luz colocada directamente sobre los alimentos que se preparan o conservan en la línea de servicio debe estar protegida con pantallas metálicas.

El suministro de agua no tiene gran problema en una ciudad que cuenta con una fuente segura pero los problemas se presentan en la presión o temperatura adecuada de la misma.

CAPITULO V

VARIACIONES EN COSTOS Y DEMANDA

VARIACION DE LA DEMANDA DE LOS ALIMENTOS

Debido a las constantes variaciones en los precios de los alimentos, la industria gastronómica se ha visto afectada en el consumo de los mismos, ya que hoy en día los precios se han visto incrementados en un 100% provocando que el número de personas que acudían a consumir alimentos en hoteles y restaurantes se vea disminuido en un 40% (según datos proporcionados por el Presidente de la Asociación de Hoteles y Moteles de Jalisco), ya que son menos las personas que se pueden dar el lujo de pagar por comer una buena comida en un buen restaurante y con un buen servicio, puesto que su presupuesto familiar se ve afectado de cierta forma al hacerlo.

No se da el mismo caso hablando del turista internacional, ya que este se puede dar el lujo invirtiendo sus dólares para pagar comida costosa en nuestro país, que es lo que frecuentemente se ve que han hecho en la actualidad.

Es decir, que un extranjero en México al pagar los platillos en su moneda, estos no resultan costosos en relación al precio en moneda mexicana, sino que se mantiene firme o hasta disminuye, por lo cual este turista tiene capacidad para solventar los gastos que implique cualquier restaurante de cualquier categoría.

Estas aportaciones de divisas, es quizá la mejor manera de subsistir ante una disminución de consumo por parte del consumidor na-

cional para los establecimientos gastronómicos de alta categoría, inclusiva de mediana que en ocasiones también se enfrentan a problemas por el aumento en sus precios al público de ciertos platillos.

La mayoría de turistas extranjeros que vienen a México tienden a visitar los lugares de playa, por lo que estos son los más favorecidos en el consumo de alimentos y bebidas.

En general, el número de turistas provenientes del exterior ha tenido un incremento que fluctúa entre 10 y 15% comparado con el año anterior, siendo mayor el avance en los destinos de playa donde se considera un incremento del 18%. Esto es a consecuencia de la devaluación que derivó por una parte en una extraordinaria competitividad de los servicios turísticos y ayudó por otra a restaurar la imagen de México en el exterior.

INCREMENTO EN LOS COSTOS DE MATERIA PRIMA

La gastronomía se ha visto grandemente afectada en lo que a materia prima se refiere, por la crisis que se ha ocasionado debido a los altos costos de la misma.

Se ha observado un marcado incremento en todos los costos de los insumos para la elaboración de platillos en los establecimientos correspondientes, tanto de alta como de media o baja categoría.

Por otro lado, la devaluación bien manejada por la industria de restaurantes podría ser una situación beneficiosa, como mencionamos anteriormente.

En muchos restaurantes, se ha visto la necesidad de cambiar sus menús o platillos internacionales por platillos nacionales para usar los productos o insumos nacionales que resultan ser más baratos, en vez de importar materia prima extranjera, cuyo costo resultaría demasiado alto para el industrial; ésto se ha estado llevando a cabo, considerando que la cocina mexicana es la segunda mejor del mundo. (12)

El alza de precios en las materias primas tiene como consecuencia principal una constante variación en el costo del platillo, repercutiendo por ende en el precio al público, por lo que los diferentes restauranteros elevan sus precios de una manera desproporcionada unos en relación a otros.

Esto depende también de la clase de establecimiento, de su categoría y los gastos en que el restaurante incurra para mantenerse dentro del mercado.

Cada restaurante tiene su carta básica y elabora sus platillos y especialidades usando los productos de temporada, lo cual viene siendo una reacción anti-inflacionaria en los costos de materia prima, porque esto puede evitar gastos innecesarios.

(12)

Publicación mensual "Restaurantes Mexicanos", México Canirac, 1981
Tomo 46

PRECIOS DE SERVICIOS AL TURISMO EN LOCALIDADES FRONTERIZAS DE MEXICO
Y ESTADOS UNIDOS. Febrero de 1983.

(Precios promedio en pesos)*

	Tijuana	Sn.Diego	Diferencial
	(a)	(b)	(b/a%)
<u>Alimentos:</u>			
Desayuno continental	250	750	200.0
Desayuno americano	320	1,270	297.0
Porción de res	590	1,200	103.0
Porción de pollo	440	980	123.0
Sandwich	220	660	200.0
Rebanada de pastel	100	320	220.0
<u>Bebidas</u>			
Refresco embotellado	80	116	83.0
Café (taza)	30	100	233.0
Cerveza	115	150	30.0
Copa de vino nacional	160	225	40.0
Copa whisky	280	300	7.0
Copa Cognac	350	375	7.0
Copa ginebra	230	225	-2.2
Copa Vodka	230	225	-2.2
Copa Ron	200	225	12.2

* La convertibilidad de USD a MEP se hizo a \$ 149.40

FUENTE: Investigación directa, Depto. Estudios Económicos del Banco Nacional de México.

C A P I T U L O V I

ORGANIZACIONES AFECTADAS POR LA SITUACION DE LA GASTRONOMIA
CON RESPECTO A LA DEVALUACION EN EL MEDIO SOCIAL.

Dentro del medio social, las organizaciones más afectadas por la situación actual de la gastronomía son en sí los restaurantes. Ya que en el renglón gastronómico, estos fungen el papel más importante para llevar a cabo este arte.

Los restaurantes han sentido los cambios y alteraciones que la gastronomía ha sufrido y son los lugares donde el renglón más importante es el renglón gastronómico.

Dentro de los hoteles en su departamento de Alimentos y Bebidas, es donde la situación gastronómica a traído repercusiones.

Esto se daría en los restaurantes, bares y clubs de dichos lugares, que es donde se lleva a cabo la oferta y demanda de platillos, bebidas y demás.

En las líneas aéreas, esta situación se ha sentido pero en un renglón menor. Los menús ha de ofrecerse en cada vuelo, siguen cubriendo los requisitos indispensables, pero no mantienen el mismo estándar de calidad.

Ya no son aquellos platillos ofrecidos antes, han bajado en cuanto a cantidades y volúmen de lo que ofrecen, cambiando un rico plato de pollo con mole, por un singular sandwich.

Sin embargo, en sus viajes internacionales siguen ofreciendo, platillos de la alta cocina internacional, acompañados de deliciosos vi-

nos importados o de un apetitoso champagne.

QUIEBRA DE EMPRESAS O RESTAURANTES POR EL ALTO COSTO

Actualmente hemos visto que una gran mayoría de establecimientos han sido afectados por la crisis económica que estamos viviendo. Sin embargo, la mayoría de los fracasos no se deben a la inflación o devaluación misma que se ha suscitado, sino más bien a que las medidas - que se han tomado por parte de los restauranteros, para contrarrestar este renglón son equivocadas o no congruentes a las necesidades existentes.

Los lugares afectados van desde pequeños establecimientos hasta lujosos restaurantes, pero vemos que en su mayoría es en cuanto a su administración a lo que deben su fracaso.

La mayoría de los restaurantes están siguiendo la política de - que si sus costos son muy elevados para llevar a cabo la elaboración de un platillo, se busca la manera de sustituir sus insumos o simplemente de cambiar el platillo para solventar los costos.

Pongamos el caso de un restaurante dedicado a la elaboración de comida internacional; entre su menú consta de platillos elaborados en su mayoría con productos importados, esto trae como consecuencia que su costo sea altísimo, la administración del lugar al darse cuenta de esto, ya que tiene que seguir manteniendo su imagen y calidad ante - sus clientes, pero puede llevarlo a cabo, buscando la forma en que -

sus menús sigan siendo atractivos para con costos que no afectan el estado financiero del negocio.

La solución más pertinente en estos casos ha sido el cambiar el menú, llevando a cabo la utilización de productos sustitutos, por lo tanto, para que utilizar una pimienta extranjera si puede uno consumir el producto nacional.

Esta clase de estrategias no son utilizadas en todo el núcleo gastronómico, porque habrá lugares que aunque vean que ya es incosteable seguir ofreciendo determinados platillos, siguen haciéndolo, por no perder su imagen; pero en muchas ocasiones, esto lleva al fracaso de dichos lugares.

Vemos que el punto clave de esta situación estriba en que la administración de cada restaurante, toma conciencia de este momento de crisis y sigue las políticas más favorables para el buen funcionamiento del lugar. Viendo la realidad de las cosas, que si se presenta que la economía del lugar se empieza a ver afectada, poner medidas reaccionarias y por el contrario, si el establecimiento no ha sufrido alteraciones, seguir adelante, mientras los resultados sigan siendo satisfactorios y redituables para el restaurante.

El manejo de un restaurante, lleva al buen o mal funcionamiento del mismo. Y pasando por tiempos como ahora donde tenemos una economía en crisis, será precisamente su buena o mala administración lo que lo lleve al éxito o al fracaso.

PROGRAMACION SISTEMATICA DE LOS PRECIOS

En la actualidad se continúa aplicando criterios de aprobar los precios en alimentos y bebidas sin mayores trámites, los precios en restaurantes han mostrado un menor aumento en relación a los precios de otro importante sector en turismo como es la hotelería, al menos en lo que va del año 1983.

Esto parece indicar que la liberación de precios no ha propiciado un disparamiento generalizado de parte de quienes manejan estos negocios.

Además, a partir de 1982, se comenzaron a perfeccionar y a afinar los procedimientos utilizados anteriormente para fijar los precios, y en esta forma, establecer nuevos criterios e integrar los precios máximos en el sector restaurantes del turismo.

Los principales logros a los cuales se ha llegado con esta tarea son: Reubicar la distribución de los establecimientos, según las diferentes características económicas de los destinos turísticos; dar seguridad a los mayoristas y promotores en el extranjero en cuanto a los precios vigentes y su duración aproximada; ampliar razonablemente los parámetros en cada categoría de restaurantes, avanzando hacia una accesibilidad de precios para el consumidor, y reconocer la existencia de restaurantes que por la calidad de sus instalaciones y servicios, y por estar fuertemente orientados a la captación de cliente

la extranjera, debe ser objeto de un trato distinto en cuanto a precios se refiere.

Entre las desventajas que pudiera haber en este movimiento de precios son:

- Constituye un freno para la inversión a largo plazo.
- Ignora los factores subjetivos como calidad y presentación de platos, que pueden hacer que una empresa logre operar exitosamente aún con precios más altos, por lo que desestimula la búsqueda de la excelencia en el servicio.
- Finalmente, el dejar en manos de una comisión la fijación del precio (Secretaría de Turismo), pone al restaurantero bajo una especie de tutela y le quita el aliciente para estudiar y conocer a fondo su operación inclusive determinando el precio óptimo con ayuda de fórmulas técnicas aplicables específicamente a su situación particular.

Pasando al registro de precios, la Ley Federal de Turismo hace muy especial hincapié en el trámite de solicitud de registros de precios en todo el interior de la República, indicando que conforme al Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo, la solicitud de registro de precios de alimentos y bebidas de importación, las solicitudes de autorización de precios del menú turístico y de los vinos, licores y bebidas de producción nacional, deben presentarse en las oficinas del Coordinador Estatal de Turismo, para que este funciona-

rio les dé el trámite establecido en la propia ley, ya que en el Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo y su Manual de Organización el Coordinador de Turismo en el Estado, tiene la facultad de realizar las actividades que competen a dicha secretaría.

En caso de que dicho funcionario se niegue a recibir las solicitudes, estas deberán ser enviadas por correo certificado con acuse de recibo a la Secretaría de Turismo Federal.

C A P I T U L O V I I

REPERCUSION DE LA SITUACION ECO
NOMICA EN LOS RECURSOS HUMANOS

La economía puede y debe proporcionar la organización necesaria a fin de que la elevación del nivel cultural y social de vida, se logre mediante una utilización cada vez mayor de la ciencia y técnica moderna; pero para que esto se lleve a cabo se necesita la especialización de las personas.

Basándose en la situación económica actual en que vive el país, es muy importante que la estructura de la compañía o de cualquier empresa, se amolde a la función económica básica de ésta, para que pueda sobrellevar la crisis económica en que vivimos; por lo tanto, los recursos humanos con que cuenta la empresa se deben acoplar en forma psicológica, social, cultural y políticamente a los cambios, a medida que estos ocurran, además, de buscar el desarrollo personal y de la empresa.

En síntesis, debe tratar de tenerse la especialización total, para que en un momento dado ayude a subsistirlo la organización y disminuir el caos en que se vive.

Los factores que más se presentan en los empleados por las consecuencias de la crisis del país son la frustración, el antagonismo y la poca productividad que manifiestan ellos al encontrarse en una situación mala.

El empleado psicológicamente se siente defraudado por no poder adquirir mayor sueldo y por lo tanto, baja su poder adquisitivo y ba-

ja su presupuesto económico personal.

La mayor frustración de los empleados es que los precios aumentan y los sueldos se estancan, y por lo tanto, está en desequilibrio el aspecto familiar y psicológico del empleado ya que esto debe de satisfacer las necesidades tanto de su familia como del individuo.

Un empleado mal recompensado, o mal pagado, por sus esfuerzos intelectuales y físicos, es la razón principal por la que el trabajador realiza su labor de mala gana y sin entusiasmo y no pone la dedicación y esfuerzos adecuados para llevar a cabo con efectividad su tarea.

DESEMPLEO CREADO EN RESTAURANTES

Este factor no es muy usual que ocurra pues aunque los niveles de ventas de los establecimientos hayan disminuido, el personal de todas maneras debe continuar prestando sus servicios para atender la clientela como debe ser.

En la mayoría de los establecimientos gastronómicos, el personal está consciente de la situación y aún así ven la forma de hacer su trabajo de la mejor manera posible, por lo cual el restaurantero trata de que los sueldos no se vean afectados con disminuciones o eliminaciones de sus prestaciones, aunque en realidad no haya podido aumentarles los mismos como debiera ser. es decir, en proporción al

umento del costo de la vida.

Sin embargo, en algunas partes en que se ha tenido que enfrentar a quejas de los empleados por malas remuneraciones, el dueño del establecimiento opta por despedir al empleado para que éste no motive más conflictos entre el resto de sus compañeros, creando así una situación aún más tensa entre patrón y trabajadores, que quizá repercute en renunciaciones u otro tipo de problemas.

Esto tiene otras repercusiones como al tener que recortar el organigrama del establecimiento cuando se decide eliminar algún puesto y distribuir sus deberes y responsabilidades entre otros por ser inabordable para pagar salarios.

Asimismo, esto repercute en la modificación del manual de descripción de puestos y otro tipo de organización escrita que se maneja en el restaurante.

Debe tenerse presente que aún teniendo crisis en la empresa es contraproducente disminuir los salarios por los problemas que acarrea en todo el personal; entonces, debe si no aumentarse, por lo menos tratar de mantenerlos de acuerdo al tipo de trabajo, a la capacidad de la persona, su antigüedad y las posibilidades de la empresa.

Para aminorar el surgimiento de estos problemas de desempleo, se requiere personal especializado en todas las áreas, para que sea

capaz de desarrollarse de acuerdo a los requerimientos de la restaurantería.

QUESTIONES PSICOLÓGICAS DEL EMPLEADO POR LA TENSION DE UN POSIBLE - DESPIDO.

La medición de la productividad se mantiene aparentemente ya que esta es base al sacrificio de la calidad y de la terminación de los productos.

Los empleados logran realizar su trabajo, pero sin ganas, e inmotivados. Esto es la causa del ausentismo, o el tortuguismo o bien de la denominada frase de "ahí se va".

En la mayoría de los casos, si se logra la estandarización de productividad, pero la tensión y pánico al despido y el estres tan alto que mantienen los empleados, los afecta demasiado, en el aspecto psicológico, aunque también en muchos casos les repercute externamente o más bien directamente en sus labores y no realizan sus tareas con eficiencia y entrega.

Para llegar a solucionar estos casos difíciles, por los que atraviesa la empresa debe hacerse una evaluación en términos generales de como está funcionando cada empleado y transmitirles confianza para que así logren desechar la tensión en que se encuentran y puedan obtener el rendimiento suficiente e indentificarse con la empresa plenamente.

CONCLUSIONES

El análisis de la situación económica del país, que repercute - en el sector gastronómico nos ha demostrado que el consumidor (turista nacional) de alimentos y bebidas no ha cesado completamente de acudir a estos establecimientos, más sin embargo, si ha bajado la cantidad de su consumo ya sea en número de platillos o de bebidas, y la frecuencia con que solía asistir a ellos.

Pese a esto, una gran mayoría de la población que se ve obligada a consumir sus alimentos fuera de su casa, continúa haciéndolo, - buscando siempre el mayor ahorro posible dentro de su gasto diario.

Por otro lado, México cuenta con un alto índice de Centros Turísticos, que resultan ser muy atractivos principalmente para el turista extranjero, el cual se encuentra en una posición favorable para darse el lujo de consumir aún en establecimientos donde el precio del menú es demasiado alto, sin que esto repercuta en su presupuesto.

Además, el turismo receptivo se ve favorecido por un gran número de personas que anteriormente no habían podido viajar a conocer - nuestro país, y en la actualidad lo llevan a cabo.

Los problemas a los que se enfrentan los restauranteros, varían desde el poder adquirir insumos básicos que escasean, hasta el tener que pagar altos aranceles por su importación, o suprimirlos en ocasiones de sus cartas.

En cuanto al personal, tanto de cocina como de atención al público, no se les ha disminuído sus salarios, aunque no se hayan visto muy incrementados por la crisis económica que se vive no sólo en el turismo sino en todas las áreas en general.

Esto ha repercutido también en que algunos restaurantes dejan de operar, aunque esto se deba realmente más, a una mala administración interna como la que deben mostrar para enfrentarse a situaciones de este tipo.

Una de las medidas adecuadas para solventar el decremento en las divisas que obtienen en los establecimientos gastronómicos puede ser, una mayor promoción, en especial en aquellos lugares que no están situados en centros turísticos (como playas) y que requieran incrementar sus ingresos.

La gastronomía es uno de los principales medios de captación de divisas al país, por lo que es necesario encausar los recursos materiales, técnicos y humanos hacia el más alto grado de eficiencia.

BIBLIOGRAFIA

Pazos Luis, Devaluación en México, México, Diana, 1983, 60 pp.

González Antonio y Maza Z. Felipe, Tratado Moderno de Economía General, 2a. Ed., Ohio, South Western Publishing Company, 1976, 568 pp.

Leland Bach George, Tratado de Economía I, Fondo de Cultura Económica, México, 1978, 532 pp.

Publicación Mensual, Gastrotur de México, México, Editorial Efectiva, 1983, 86 pp.

Publicación mensual, Restaurantes Mexicanos, México, CANTRAC, 1981,-
Tomos 46, 47 y 49, 50 pp.

Publicación mensual, Tecnología de Alimentos, México, 1983, Nos. 2,-
3, y 5, 62 pp.

Folleto mensual, Exámen de la Situación Económica de México, México,
BANAMEX, 1983, Nos. 674, 687, 688, 689, 690, 693, y 694, 64 pp.(c/u).

Entrevista con el Sr. Smith, Gerente del Motel del Bosque.

Entrevista con el Sr. Luigi Capurro, Gerente del Restaurant RECCO.

Entrevista con el Sr. Isidoro Merino, Presidente de CANIRAC y Gerente del Restaurant El Mesón de Sancho Panza.

Entrevista con el Lic. Bernardo Ortega, Delegado Municipal de Turismo en Guadalajara.

Entrevista con el Lic. Enrique Savignac, Secretario Nacional de Turismo.

Entrevista con el Presidente de la Asociación de Hoteles y Moteles - de Jalisco y Gerente del Hotel Fénix.

ESTA TESIS NO DEBE
SER REVISADA