

## **CAPÍTULO III**

### **Metodología**

#### ***3.1 Método Descriptivo***

Dentro de este capítulo se muestra la metodología aplicada en el análisis de las cartas de Room Service tanto de hoteles nacionales como internacionales, como se menciona en los objetivos de este trabajo.

La metodología que se utilizó en este análisis es el método descriptivo que se utiliza para recoger, organizar, resumir, presentar, analizar, generalizar, los resultados de las observaciones. Este método implica la recopilación y presentación sistemática de datos para dar una idea clara de una determinada situación. Las ventajas que tiene este estudio es que la: metodología es fácil, de corto tiempo y económica.

En el estudio descriptivo el propósito del investigador es describir situaciones y eventos. Esto es, decir cómo es y se manifiesta determinado fenómeno (Zorrilla, 1986).

## ***1.2 Tamaño y Muestra***

Como se ha mencionado en el desarrollo de este proyecto; se tomó una muestra por conveniencia de cartas de Room Service. Se utilizaron 23 cartas de Room Service, siendo 17 hoteles internacionales y 6 hoteles nacionales. El objetivo central del estudio es conocer de las 23 cartas de Servicio a Cuartos los grupos de alimentos que están presentes, y dentro de éstos los platillos con mayor popularidad, se categorizaron estos platillos y se realizara un análisis de los mismos en el siguiente capítulo.

## ***3.3 Recopilación y Análisis de Datos***

Para este análisis se recopilaron 23 cartas de room service de diferentes hoteles, tanto hoteles nacionales como internacionales.

Primero se clasificaron en hoteles nacionales e internacionales. Una vez ya clasificados, se tomó carta por carta y se realizó el análisis. La manera en que el análisis se realizó fue observando cada detalle de las cartas. Se extrajo lo más posible tratando de no perder de vista la información que se pudiera obtener de cada una. Después de observar con atención cada carta se generó una serie de conceptos, los cuales se analizaron para cada una de las cartas de igual manera. Una vez que se realizó el análisis, los datos obtenidos se trasladaron a una base de datos en Excel, en donde se muestran los conceptos y se adjuntaron todos los platillos que aparecen en cada carta a analizar.

Se procedió a clasificar las cartas en función de grupos de alimentos y platillos. Dentro de este análisis se muestran los platillos que más se repiten tanto en los hoteles nacionales como en los Internacionales. También se realizó un análisis de los tipos de alimentos de cada platillo de cada carta.

Se analizaron los platillos que más se repiten en rango de precios. Se elaboró una tabla donde se muestra el precio más alto y más bajo del platillo que se muestra en las cartas de room service. Los precios que se encontraban en dólares se cambiaron a pesos. La organización final de la información quedó arreglada a través de tablas.