GUÍA DOCENTE 2026-2027

Investigación Comercial

1. Denominación de la asignatura:

INVESTIGACIÓN COMERCIAL

Titulación

Grado en Turismo

Código

6791

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Producción de Servicios Turísticos

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Departamento de Economía y Administración de Empresas

4.a Profesor/a que imparte la docencia en el curso online (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

Ismael Becerril Castrillejo, ibecerril@ubu.es. Despacho 2045. Iván Pajares de Santiago.

4.b Coordinador/a de la asignatura online

Ismael Becerril Castrillejo, ibecerril@ubu.es. Despacho 2045.

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

4º curso / 1º Semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios. La asignatura de Investigación Comercial no demanda requisitos previos, aunque se hace necesario conocimientos del funcionamiento de la empresa, sus subsistemas y de forma general sobre el mercado

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

9. Competencias // Resultados de aprendizaje

T1.- Capacidad de análisis y síntesis T2. - Capacidad de organización y planificación T6.- Capacidad de gestión de la información T7. - Resolución de problemas T9.- Trabajo en equipo E2.- Analizar la dimensión económica del turismo* E17.- Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico *Competencia de sostenibilización curricular

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
Al finalizar la asignatura, el alumnado deberá poseer o ser capaz de: 1.- Conocimiento de la importancia de la investigación comercial en el sector turístico, las fuentes de información disponibles y los métodos cuantitativos y cualitativos aplicados al turismo elaborando y presentando un informe que analice, interprete e infiera datos y resultados. 2.- Comprender las principales tendencias, dinámicas, paradigmas y conflictos observados en la evolución reciente de la actividad turística, elaborando estudios de mercado para conocer las relaciones entre la demanda y el recurso turístico a explotar.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

INVESTIGACIÓN COMERCIAL

Tema 1: Concepto y planificación de la Investigación Comercial
-El sistema de información de marketing
-Concepto y características de la Investigación Comercial
-Planificación de la Investigación Comercial
-Funciones del departamento de Investigación Comercial
-Empresas y asociaciones de Investigación de Mercados

Tema 2: Fuentes de información
-Concepto y clasificación
-Fuentes primarias
-Fuentes secundarias
-Fuentes de información turística

Tema 3: Proceso de investigación de mercados turísticos
-Proceso de investigación de mercados turísticos
-Fase de delimitación y definición del problema de investigación de mercados turísticos
-Fase de diseño de investigación de mercados turísticos
-Fase de recogida y tratamiento de datos
-Fase de presentación de resultados

Tema 4: Técnicas cualitativas
-Técnicas cualitativas
-Entrevista
-Dinámica de grupos
-Técnica de creatividad
-Técnicas proyectivas

Tema 5: Técnicas de selección de muestras
-Muestreo. Conceptos fundamentales
-Errores de muestreo
-Tipos de muestreo
-Diseño del muestreo
-Determinación del tamaño de la muestra y del error de muestreo

Tema 6: Investigación descriptiva e investigación causal
-Fuentes primarias
-Encuesta
-Observación
-Seudocompra
-Experimentación
-Investigación causal

Tema 7: Medición y escalas
-Medición. Escalas y propiedades
-Clases de escalas
-Fiabilidad de las escalas
-Validez de las escalas
-Criterios para valorar las escalas
Tema 8: Diseño de cuestionarios y trabajo de campo
-Desarrollo del cuestionario
-Valoración del cuestionario
-Resolución de problemas
-Cuestionario piloto
-Planificación del trabajo
Tema 9: Análisis de la información y elaboración de informes
-Etapas de análisis de la Información
-Técnicas de análisis univariante
-Técnicas de análisis bivariante
-Técnicas de análisis multivariante
-Elaboración de informes

10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6791&auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Metodología	Competencia/resultado de aprendizaje relacionado	Horas de trabajo
Clases, conferencias y técnicas expositivas	T1; T6; E2; E17	38
Clases prácticas	T1; T6; E2; E17	44
Actividades autónomas (trabajos y lecturas dirigidas).	T1; T2; T6; E2; E17	30
Pruebas de evaluación	T1; T6; T9; E2; E17	20
Trabajo autónomo del estudiante orientado por un profesor tutor	T1; T6; E2; E17	16
Seminario on-line de orientación para la asignación y realización	T2; T7; E2; E17	2

del trabajo		
Total		150

12. Sistemas de evaluación:

Para superar la asignatura, será necesario obtener una calificación mínima del 30% en los procedimientos "Ejercicios prácticos de evaluación continua" y "Examen Final Teórico".

En la segunda convocatoria sólo son susceptibles de recuperación la prueba Examen final teórico. En conformidad con el artículo 10.2 del Reglamento de Evaluación, respecto de las pruebas no recuperables, se justifica este criterio en base a la filosofía subyacente en la metodología de evaluación continua que supone una asistencia regular a clase y un trabajo continuado a lo largo del curso.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

En relación con el uso de la inteligencia artificial para la realización de trabajos. El uso de las herramientas de inteligencia artificial estará permitido, de forma controlada, para los procedimientos de evaluación continua. Sin embargo, se recomienda un uso responsable limitándose a aquellas tareas que no requieren de un razonamiento crítico. Además, el estudiante debe de incorporar a los trabajos las fuentes de información y una declaración de uso responsable, indicando, en cada caso, como se ha utilizado la herramienta, el fin para la que se ha usado y las partes del trabajo afectadas. El uso fraudulento de estas herramientas será considerado como plagio y comportará una calificación de cero en el procedimiento correspondiente. Igualmente, se comportará una calificación de 0 si no se aporta la declaración de uso. Para facilitar su aportación se facilita el siguiente borrador.

Declaración de uso de la inteligencia artificial en las pruebas de evaluación (en su caso):

"Se ha utilizado [Nombre de la IA] para [especificar uso, ej: mejorar la redacción, organizar el esquema, resumir textos, generar imágenes] en la elaboración de este trabajo. El estudiante [Nombre con apellidos] asume la responsabilidad total de la precisión, coherencia y verificación de la información generada, garantizando que el desarrollo global y las conclusiones del trabajo son de autoría propia y cumplen con las normas de integridad académica."

La realización fraudulenta de alguna prueba o de los trabajos exigidos en la evaluación

de alguna asignatura comportará una calificación de cero en el procedimiento correspondiente, sin perjuicio de la apertura de expediente disciplinario (RESOLUCIÓN de 18 de diciembre de 2024, de la Secretaría General de la Universidad de Burgos).

Con respecto al procedimiento para la presentación de reclamaciones se aplicará al art. 22 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos (BOCyL de 9/08/2019).

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Ejercicios prácticos de evaluación continua	50 %	50 %
Foros y test auto-evaluación	20 %	20 %
Examen final teórico	30 %	30 %
Total	**100 %**	**100 %**

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial del curso online:

Diapositivas de cada tema
Vídeos explicativos
Lecturas
Resolución de dudad vía e-mail
Tutoría virtual

14. Idioma en que se imparte la asignatura online:

Español