



## PRESENTACIÓN

**Breve descripción:** Esta asignatura explora la conducta alimentaria del consumidor, analizando cómo come, qué le motiva y cómo percibe los alimentos. Se analizará la fisiología del apetito y la satisfacción, así como la influencia de la información, la innovación de productos basada en el análisis sensorial y las estrategias de mercado. También se abordan aspectos clave como la ética y sostenibilidad en la empresa alimentaria. Así, la asignatura ofrece una visión integral para entender y gestionar la complejidad del comportamiento del consumidor en el sector alimentario y proporciona herramientas clave para entender y anticipar las dinámicas de consumo en un entorno en constante evolución.

- **Titulación:** Máster Universitario en Gestión Sostenible e Innovación Nutricional en Empresas Alimentarias (MINEA)
- **Módulo/Materia:** Módulo I: Innovación en nutrición para el cuidado de la salud /Materia: Nuevas tendencias en nutrición y salud
- **ECTS:** 2
- **Curso, cuatrimestre:** 2026-2027, primer cuatrimestre
- **Carácter:** Obligatoria
- **Profesorado:** Roncesvalles Garayoa (responsable), M<sup>a</sup> Paz de Peña (Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Navarra), Irina Makarova (Head of Consumer Insights & Market Intelligence de Danone), Eva Almirón (Investigadora del Centro de Investigación en Nutrición de la Universidad de Navarra), M<sup>a</sup> Concepción Manrique (Directora del Área de Gastronomía y Nutrición de la Clínica Universidad de Navarra).
- **Idioma:** Español
- **Aula, Horario:** Aula 10. Horario disponible en Google Calendar

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

- RA1. Comprender los últimos avances de investigación en nutrición y salud para aplicarlos al diseño de alimentos y dietas saludables y sostenibles.
- RA5. Analizar los factores que influyen en el comportamiento alimentario y el rol del consumidor en las empresas alimentarias.
- RA12. Utilizar herramientas y aplicaciones avanzadas para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios según el marco regulatorio, las normas de calidad de la empresa alimentaria, los Objetivos de Desarrollo Sostenible y los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS).

## PROGRAMA

- ¿Por qué comemos como comemos? Claves para entender la conducta alimentaria.
- ¿Qué quiere el consumidor? Percepciones, preferencias y comportamientos.
- Gestión de las necesidades y expectativas del consumidor cautivo.
- ¿Cómo se comunica un alimento? Estrategias de información al consumidor.
- Análisis sensorial y preferencias del consumidor: claves para la innovación y desarrollo de nuevos alimentos.
- Diseño y desarrollo de estudios de mercado para conocer el comportamiento del consumidor.



# Universidad de Navarra

- **Apetito, satisfacción y estado nutricional:** claves fisiológicas y conductuales de la alimentación.
- **Del plato al consumidor:** Explorando la conducta alimentaria desde la práctica.
- **Lo que el consumidor no ve:** ética y sostenibilidad en las empresas alimentarias.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Clases presenciales teóricas: 9h
- Clases presenciales prácticas y talleres: 9h
- Conferencias: 2h
- Trabajo no presencial del estudiante: 27h
- Tutorías: 1h
- Evaluación: 2h

## EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA

- **Trabajo en equipo:** 30%. Se evaluará tanto la presentación del documento escrito con la investigación solicitada, como la presentación oral del mismo.
- **Participación activa en las clases y talleres, y realización de las actividades presenciales propuestas:** 20%. Se valorará la capacidad de argumentación en las respuestas.
- **Prueba de evaluación final:** 50%. La prueba constará de preguntas tipo test sobre los contenidos de las sesiones. Nota mínima requerida de 5 sobre 10.

### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

- Los estudiantes que no aprueben en la convocatoria ordinaria (puntuación mínima de 5 sobre 10), deberán volver a realizar la prueba de evaluación final o presentar las actividades indicadas por la profesora responsable (incluyendo, en caso necesario, un trabajo individual que sustituya al trabajo en grupo).

### IMPORTANTE

Los **estudiantes con necesidades educativas especiales** deberán ponerse previamente en contacto con la Coordinación de Estudios de la Facultad de Farmacia y Nutrición para obtener la autorización correspondiente a las adaptaciones como por ejemplo, disponer de más tiempo en los exámenes. Dicha autorización deberá ser enviada por el estudiante al profesor. Se recomienda realizar esta gestión al comienzo del cuatrimestre.

**ATENCIÓN:** Se recuerda que cualquier intento de fraude, copia, plagio u otro comportamiento irregular supone una infracción grave tal y como está contemplado en el título IV "Normas de disciplina académica de los estudiantes" dentro del Sistema de normas sobre la convivencia en la Universidad de Navarra.

En casos justificados de tener que realizar exámenes fuera de las fechas oficiales, el tipo y estructura del examen puede variar.

## HORARIOS DE ATENCIÓN



Universidad  
de Navarra

Dra. Roncesvalles Garayoa ([rgarayoa@unav.es](mailto:rgarayoa@unav.es))

- Concertar cita por correo electrónico.

## **BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS**

- En cada sesión de la asignatura, se facilitarán los recursos correspondientes.