

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA	05/11/2025
---------------	------------

Nombre y apellidos	Montaña Cámara Hurtado		
DNI/NIE/pasaporte	-----	Edad	-----
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	A-3520-2009	
	Código Orcid	0000-0001-9232-0703	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad Complutense de Madrid		
Dpto./Centro	Nutrición y Ciencia de los Alimentos		
Dirección	-----		
Teléfono	-----	correo electrónico	-----
Categoría profesional	Catedrático Universidad	Fecha inicio	Octubre 2019
Espec. cód. UNESCO	640-3309		
Palabras clave	functional foods; nutritional food quality; health claims; novel foods; food additives		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciatura Farmacia	Universidad Complutense de Madrid	1988
Doctorado Farmacia	Universidad Complutense de Madrid	1992
Farmacéutico Especialista en Análisis y Control de Medicamentos y Drogas	Ministerio de Educación	2002

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica (véanse instrucciones). Autora de más de 200 publicaciones incluyendo 160 artículos en revistas científicas indexadas en el JCR. Portal Producción Científica UCM: <https://produccioncientifica.ucm.es/investigadores/144081/detalle>; SCOPUS:6506862885; ORCID:0000-0001-9232-0703; WOS-RESEARCH ID: A-3520-2009.

Nº Sexenios: 6. Investigación: 5 (2000, 2006, 2012, 2018 y 2024). **Transferencia: 1** (1998-2008).

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco). Doctora en Farmacia, programa Ciencia Tecnología y Análisis de Alimentos de la UCM (1992) Profesora Titular de Universidad (Área de Nutrición y Bromatología) en el Dpto. de Nutrición y Bromatología II de la UCM, desde febrero 1999. Estancias de investigación predoctorales: Instituto del Frío del CSIC, Madrid (8 meses); USDA Human Nutrition Research Center (Beltsville, Maryland), 3 meses. Estancias de investigación postdoctoral: Universidad de California Davis: Beca UCM-Del Amo en 1996, 2000 y 2007 y Beca Fulbright 1997 (Universidad de California Davis, total 18 meses). Participación en 20 proyectos competitivos (5 de ellos como IP). Amplia experiencia en transferencia del conocimiento al sector productivo y difusión del conocimiento científico (25 contratos con empresas), en 22 de ellos como IP.

Docencia universitaria durante más de 30 años: **seis quinquenios de docencia** (1999, 2004, 2009, 2014, 2019, 2025). Responsabilidades docentes en las titulaciones Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética. Participación en el programa UCM-DOCENTIA desde su implementación en 2007/08, con 20 evaluaciones: 5 menciones de Excelente (5% mejores profesores UCM), mención especial en 3 ocasiones (15% mejores profesores UCM) y evaluaciones positivas y muy positivas en todos los cursos y asignaturas. Experiencia docente en el extranjero: Profesor visitante en la Universidad de California, Davis, asignatura “FST10: Food Folklore and Health” 2006-2016. Autora de 25 publicaciones docentes (textos, materiales multimedia y vídeos) y participación en 5 Congresos de formación docente (ICERI, EDULEARN), 8 proyectos de innovación docente siendo 2 veces como IP. Directora de 12 Becas de colaboración, 2 Becas de excelencia académica, 14 Trabajos Fin de Grado) y postgrado (dirigiendo 6 memorias de licenciatura, 6 Diplomas de Estudios avanzados y 21 Trabajos de Fin de Master. Directora de 18 tesis doctorales (4 como única directora), 8 con Mención de Doctorado Europeo/Internacional y 3 con Premio Extraordinario de Doctorado. **Tareas de gestión universitaria:** Directora de cursos para extranjeros e internacionalización de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo UIMP (cargo asimilado a

Decano de Facultad, mayo 2013-septiembre 2015). *Vicerrectora de Extensión universitaria, enseñanzas del español y otras lenguas*, septiembre 2015-enero 2019. Miembro del Consejo Académico de la Escuela de Salud Pública de Menorca (desde 2013-enero 2019). Miembro del Comité de Expertos en Educación y Ciencia de la FECYT (2005). Directora del Master-online Gastronomía Cultura y Salud en la Universidad Internacional de Valencia VIU (2009-10), Coordinadora del Título Propio UCM Magister en Seguridad Alimentaria (2013-14) y Codirectora del Master Propio UCM en Seguridad Alimentaria (2014-15, 2015-16). Miembro de las comisiones de elaboración de los Planes de estudio del Grado en Farmacia UCM, Máster Oficial UCM en Nutrición Humana y Dietética y Máster Oficial UCM en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. **Directora del grupo de investigación UCM: ALIMNOVA**-Nuevos alimentos: aspectos científicos, tecnológicos y sociales, desde 2008. **Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)** febrero 2017-2021 y **Presidenta** 20129-21. **Académico correspondiente de la Real Academia Nacional de Farmacia**, por la sección 5: Salud Pública, Alimentación y Medioambiente (2020-actualidad). Codirectora del **Study Group sobre Functional Foods, Bioactives and Human Health**, Real Colegio Complutense de Harvard en colaboración con el Profesor Howard Sesso, T Chan. Medical School, Harvard (USA) 2021-actualidad. **Miembro del Panel Científico EFSA, NDA Panel Nutrition, Novel foods & Allergens** (2024-29), **Chair Novel Foods Working Group-Task Force-Plants** (2025).

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (*ordenados por tipología*)

C.1. Publicaciones (últimas más relevantes)

- Laura Domínguez Díaz, Virginia Fernández-Ruiz & Montaña Cámara (2020) **The frontier between nutrition and pharma: The international regulatory framework of functional foods, food supplements and nutraceuticals**, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 60:10, 1738-1746,
- Laura Domínguez Díaz, Eva Dorta, Sarita Maher, Patricia Morales, Virginia Fernández-Ruiz, Montaña Cámara, María-Cortes Sánchez-Mata. **Potential nutrition and health claims in deastringed Persimmon fruits (*Diospyros kaki* L.), variety ‘Rojo Brillante’, PDO ‘Ribera del Xúquer’**. Nutrients 12, 1397 (2020).
- Laura Cebadera, Maria Ines Dias, Lillian Barros, Virginia Fernández-Ruiz, Rosa M^a Cámara, Ángel del Pino, Celestino Santos-Buelga, Isabel C.F.R. Ferreira, Patricia Morales, Montaña Cámara. **Characterization of extra early Spanish clementine varieties (*Citrus clementina* Hort ex Tan) as a relevant source of bioactive compounds with antioxidant activity**. Foods 9, 642 (2020).
- Laura Domínguez Díaz, Virginia Fernández-Ruiz & Montaña Cámara (2020) **The frontier between nutrition and pharma: The international regulatory framework of functional foods, food supplements and nutraceuticals**, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 60:10, 1738-1746,
- Montaña Cámara, Virginia Fernández-Ruiz, María-Cortes Sánchez-Mata, Laura Domínguez Díaz, Alwine Kardinaal & Machteld van Lieshout (2020) **Evidence of antiplatelet aggregation effects from the consumption of tomato products, according to EFSA health claim requirements**, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 60:9, 1515-1522.
- María Ciudad-Mulero, M^a Cruz Matallana-González, Montaña Cámara, Virginia Fernández-Ruiz, Patricia Morales. **Antioxidant phytochemicals in pulses and it relation to human health: A Review**. Current Pharmaceutical Design(CPD) 2020, 26, 1880-1897
- Patricia García-Herrera, Patricia Morales, Montaña Cámara, Virginia Fernández-Ruiz, Javier Tardío, María-Cortes Sánchez-Mata. **Nutritional and phytochemical composition of Mediterranean wild vegetables after culinary treatment**. Foods Special Issue Effects of Culinary and Technological Processes in Plant Bioactive Compounds and Their Impact on Health Benefits and Nutrition. Foods 2020, 9 (12), 1761.
- Laura Domínguez, Virginia Fernández-Ruiz, Patricia Morales, María-Cortes Sánchez-Mata, Montaña Cámara. **Assessment of health claims related to folic acid in food supplements for pregnant women according to European regulation**. Nutrients 2021, 13, 937.
- Cámara M, Sánchez-Mata MC, Fernández-Ruiz V, Cámara RM, Cebadera E, Domínguez L. **A review of the role of micronutrients and bioactive compounds on immune system improvement to fight against the COVID-19 disease**. Foods 2021, 10, 1088.
- Cámara M, Giner RM, González-Fandos E, López-García E, Mañes J, Portillo MP, Rafecas M, Domínguez L, Martínez JA. **Food-Based Dietary Guidelines around the World: A Comparative Analysis to Update AESAN Scientific Committee Dietary Recommendations**. Nutrients. 2021; 13(9):3131.

Jaramillo-Vivanco, T, Henrik Balslev, Rommel Montúfar, Cámara, RM, Giampieri F, Battino M, Cámara M, Álvarez-Suarez JM. **Three Amazonian palms as underestimated and little-known sources of nutrients, bioactive compounds and edible insects**. Food Chemistry, 2022. 372, 131273. Ciudad-Mulero, M.; Vega, E.N.; García-Herrera, P.; Pedrosa, M.M.; Arribas, C.; Berrios, J.D.J.; Cámara, M.; Fernández-Ruiz, V.; Morales, P. **Extrusion Cooking Effect on Carbohydrate Fraction in Novel Gluten-free Flours Based on Rice and Chickpea**. Molecules 2022, 27, 1143. <https://doi.org/10.3390/molecules27031143>

Montaña Cámara, Virginia Fernández-Ruiz, María-Cortes Sánchez-Mata, Rosa M^a Cámara, Laura Domínguez, Howard D. Sesso. **Scientific evidence of the beneficial effects of tomato products on cardiovascular disease prevention and antiplatelet aggregation**. Frontiers in Nutrition. 2022, 9, 849841.

Domínguez L, Fernández-Ruiz V, Cámara M. **Micronutrients in Food Supplements for Pregnant Women: European Health Claims Assessment**. *Nutrients*. 2023; 15(21):4592.

Vega EN, García-Herrera P, Ciudad-Mulero M, Dias MI, Matallana-González MC, Cámara M, Tardío J, Molina M, Pinela J, C S P Pires T, Barros L, Fernández-Ruiz V, Morales P. **Wild sweet cherry, strawberry and bilberry as underestimated sources of natural colorants and bioactive compounds with functional properties**. Food Chem. 2023 Jul 15;414:135669..

M.L. Pérez-Rodríguez, A. Serrano-Carretero, P. García-Herrera, M. Cámara-Hurtado, M.C. Sánchez-Mata. **Plant-based beverages as milk alternatives? Nutritional and functional approach through food labelling**, Food Research International, Volume 173, Part 1, 2023,113244.

Elena Bethencourt-Barbuzano, Dailos González-Weller, Soraya Paz-Montelongo, Ángel J. Gutiérrez-Fernández, Arturo Hardisson, Conrado Carrascosa, Montaña Cámara and Carmen Rubio-Armendáriz. **Whey Protein Dietary Supplements: Metal Exposure Assessment and Risk Characterization**. *Nutrients* 2023, 15, 3543.

T. Jaramillo-Vivanco, R.M. Cámara, M. Cámara, E. Tejera, H. Balslev and J.M. Álvarez-Suarez.

Ethnobiology of edible palm weevil larvae *Rhynchophorus palmarum* L. (Curculionidae, Coleoptera), a common food source in Amazonian Ecuador. Journal of Insects as Food and Feed 0 (2023) 1–15.

Ciudad-Mulero, M.; Domínguez, L.; Morales, P.; Fernández-Ruiz, V.; Cámara, M. **A Review of Foods of Plant Origin as Sources of Vitamins with Proven Activity in Oxidative Stress Prevention according to EFSA Scientific Evidence**. Molecules 2023, 28, 7269.

FranciscoJ. Salar, Paola Sánchez-Bravo, Pedro Mena, Montaña Cámara & Cristina García-Viguera (2024) **Comparison of vitamin C and flavanones between freshly squeezed orange juices and commercial 100% orange juices from four European countries**, International Journal of Food Sciences and Nutrition, DOI: 10.1080/09637486.2024.2303034.

Sánchez Gavilán, I.; Velázquez Ybarzabal, D.; de la Fuente, V.; Cámara, R.M.; Sánchez-Mata, M.C.; Cámara, M. **Valorization of *Salicornia patula* Duval-Jouve Young Shoots in Healthy and Sustainable Diets**. *Nutrients* 2024, 16, 358.

Igual, M.; Cámara, R.M.; Fortuna, F.; García-Herrera, P.; Pedrosa, M.M.; García-Segovia, P.; Martínez-Monzó, J.; Cámara, M. **Enhancement of Corn Flour with Carob Bean for Innovative Gluten-Free Extruded Products**. Foods 2024, 13, 3352. <https://doi.org/10.3390/foods13213352>

Cámara M, Domínguez L, Medina S, Mena P, García-Viguera C. **A Comparative Analysis of Folate and Mineral Contents in Freshly Squeezed and Commercial 100% Orange Juices Available in Europe**. *Nutrients*. 2024; 16(21):3605. <https://doi.org/10.3390/nu16213605>

C.2. Proyectos (en vigor)

Frutos silvestres como nueva fuente de colorantes naturales. Obtención, desarrollo y aplicación en alimentos infantiles. Entidad financiadora: convocatoria 2019 de «Proyectos de I+D+i» Programa Estatal I+D+i Orientada a los Retos de la Sociedad. PID2019-109365RA-I00. Investigador Principal: Patricia Morales Gómez. Universidad Complutense de Madrid. Duración: junio 2020- marzo 2025. Financiación: 169.400 €.

CULTURAS POSNORMALES DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA: PERCEPCION Y REGULACION. Ministerio de Ciencia e Innovación. Proyectos de Generación de Conocimiento. PID2021-123454NB-C42. Investigador principal: Muñoz Van Den Eynde, Ana. CIEMAT Duración: 2022-2026.

EFSA call: GP/EFSA/FIP/2022/01: Support to EFSA in the Risk Assessment of Food Enzymes, Food Additives, Food Flavourings and Feed Additives. Consortium Science4SafeFood. Research leader: Edgar Pérez, UPV. Partner 5 _ UCM-Representative: Montaña Cámara.

<https://www.efsa.europa.eu/es/art36grants/article36/gpfsafip202201-support-efsa-risk-assessment-food-enzymes-food-additives-food>

C.3. Contratos (en vigor)

Caracterización de naranjas sanguíneas y su puesta en valor de acuerdo con la normativa europea de aplicación. Tipo de contrato: Proyecto Art. 83 LOU, OTRI-UCM. REF: 69-2023-A2024. ANECOOP. Febrero 2023 – diciembre 2025. IP: Montaña Cámara. Financiación: 8500€ + IVA

Valoración del zumo natural de frutas: acciones de comunicación científica.

Proyecto Art. 60 LOSU, OTRI-UCM. Ref.: 48-2024. Intercitrus. Enero 2024 - enero 2025. IP: Dra. Montaña Cámara Hurtado. Financiación: 4500€ + IVA

Agrodiversidad, salud y sostenibilidad: generación y transferencia de conocimiento. Proyecto Art. 60 LOSU, OTRI-UCM. REF: 409-2024. Fundación Sabor y Salud. Julio 2024 - enero 2025. IP: Dra.

Montaña Cámara Hurtado. Financiación: 3.000€ + IVA

C.4. Patentes

Invención titulada "Composición colorante basada en antocianinas procedentes de frutos silvestres, método de preparación y usos", Número de expediente P202430760.

C.5, C.6, C.7... Otros

Actividades de evaluación científica. Revisora de artículos para varias publicaciones científicas internacionales relevantes: Journal of Agricultural and Food Chemistry (T1-JCR-FS&T); J.Food Science and Technology (T1-JCR-FS&T); Food Research International (T1-JCR-FS&T); Public Understanding of Science (T1-JCR-History&Philosophy Science); Journal of Food Composition and Analysis (T1-JCR-FS&T); Frontiers in Plant Science (T1-JCR-FS&T); Journal of Science Food and Agriculture (T1-JCR-FS&T). Evaluadora de los programas de becas de la Comisión Fulbright en más de 10 años consecutivos.

Transferencia y difusión del conocimiento científico. Colaboración con la Fundación Sabor y Salud (mediante convenios OTRI-Art.83 de los que soy investigador principal) desde el año 2000 (hasta la fecha) siendo la directora de su Centro de Documentación; con la Fundación Antama, colaborando en la difusión del conocimiento de la agrobiotecnología (2003-actualidad); y la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología FECYT (organismo público), colaborando en los estudios de Percepción Social de la Ciencia (2004, 2006, 2008, 2014, 2018).

Formación de alumnos. Alumnos de pregrado y postgrado. Dirección de 18 tesis doctorales, 8 de las cuales con Mención de Doctorado Europeo/Internacional y tres de ellas han obtenido Premio Extraordinario de Doctorado (M^a de Cortes Sánchez Mata-2000, Patricia Morales Gómez-2011, Laura Domínguez, 2021) por el número y calidad de publicaciones derivadas.

Gestión y administración. En la Universidad Internacional Menéndez Pelayo UIMP: mayo de 2013 a septiembre 2015 cargo de Directora de cursos para extranjeros e internacionalización (cargo asimilado a Decano de Facultad); septiembre 2015 hasta la fecha cargo de Vicerrectora de Extensión universitaria, enseñanzas del español y otras lenguas. Miembro del Consejo Académico de la Escuela de Salud Pública de Menorca (desde 3 octubre 2013). Miembro del Comité de Expertos en Educación y Ciencia de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT, Ministerio de Economía, Innovación y Competitividad) año 2005. Participo en distintas comisiones del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia UCM. Miembro electo de la Junta de Facultad de Farmacia de la UCM en las tres figuras docentes (Profesor Asociado, Profesor Ayudante y Profesor Titular). Miembro de las comisiones de elaboración de los Planes de estudio del Grado en Farmacia UCM, Máster UCM en Nutrición Humana y Dietética y Máster UCM en I+D+i Industria Alimentaria.

Dirección y coordinación en Postgrado. Directora del Master-online Gastronomía Cultura y Salud en la Universidad Internacional de Valencia VIU (curso 2009-10), Codirectora del Master Propio UCM en Seguridad Alimentaria (curso 2013-14, actualidad).

Internacionalización. Tanto en UCM y UIMP me he responsabilizado de la gestión y ejecución de convenios con otras universidades y entidades nacionales y extranjeras. *International Network Leader* de Cal Aggie Alumni Association de la Universidad de California, Davis (2010).

Premios: Premio de investigación Real Academia de Farmacia (1989). Premio de Comunicación Científica Fundación Antama, 2014. Premio Bernard Bierch –Melcopter Award 2018. Premio de Transferencia de Tecnología y Conocimiento UCM, Área de Ciencias biomédicas y de la salud, 2020. Premio FIAB. Ciencia y Salud, 2021.