



| Parte A. DATOS PERSONALES | | Fecha del CVA | | 29-09-2025 |
|----------------------------------|--|----------------------|---------|------------|
| Nombre y apellidos | María Ciudad Mulero | | | |
| DNI/NIE/pasaporte | 05310275N | Edad | 34 años | |
| | Open Researcher and Contributor ID (ORCID) | 0000-0002-8567-0462 | | |
| | SCOPUS Author ID | 57200824344 | | |

A.1. Situación profesional actual

| | | | |
|-----------------------|---|--------------------|--------------------|
| Organismo | Universidad Complutense de Madrid | | |
| Dpto./Centro | Nutrición y Ciencia de los Alimentos / Facultad de Farmacia | | |
| Dirección | Plaza de Ramón y Cajal s/n, 28040 Madrid, España | | |
| Teléfono | +34913941808 | correo electrónico | mariaciudad@ucm.es |
| Categoría profesional | Profesor Ayudante Doctor | Fecha inicio | 27-02-2023 |
| Palabras clave | Bromatología, compuestos bioactivos, extrusión | | |
| Palabras clave inglés | Bromatology, bioactive compounds, extrusion | | |

A.2. Formación académica

| Licenciatura/Grado/Doctorado | Universidad | Año |
|---------------------------------------|-----------------------------------|------|
| Grado en Farmacia | Universidad Complutense de Madrid | 2014 |
| Grado en Nutrición Humana y Dietética | Universidad Complutense de Madrid | 2020 |
| Doctorado en Farmacia | Universidad Complutense de Madrid | 2020 |

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Graduada en Farmacia (2014), Graduada en Nutrición Humana y Dietética (2020), Doctora con Mención Internacional (20 de Noviembre de 2020) en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid, Premio Extraordinario de Doctorado. Actualmente Profesor Ayudante Doctor en el Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia (UCM) y miembro del grupo de investigación ALIMNOVA (UCM 951505 - Campus Excelencia Moncloa). Mis líneas de investigación dentro del área de Nutrición y Ciencia de los Alimentos se centran en el análisis de alimentos vegetales y su relación con la salud humana (nutrientes, compuestos bioactivos, antinutrientes y evaluación de su actividad biológica), con especial atención al análisis de cereales y legumbres; así como al estudio del efecto del proceso de extrusión. He podido ampliar mi formación científica a través de dos estancias de investigación predoctorales en Centros de Investigación Nacionales (INIA, 2018) e Internacionales (IPB, Portugal, 2016) y una estancia de investigación postdoctoral (INIA, 2024). He participado en 16 proyectos: 2 Plan Nacional I+D+i, 5 proyecto de investigación competitivo, 9 proyectos Universidad-Empresa. Soy autora de 25 publicaciones en revistas indexadas (JCR) (categorías: Food Science & Technology, Nutrition & Dietetics, Pharmacology & Pharmacy, Chemistry multidisciplinary), 9 publicaciones en revistas no indexadas y 1 capítulo de libro. Guest Editor de 3 Special Issue en revista JCR. He participado en 12 Congresos Internacionales y en 28 Congresos Nacionales. En 2014 recibí el 2º Accésit en el congreso INFARMA 2014. En el año 2016 recibí el premio a la mejor comunicación oral en las XI Jornadas Complutense, X Congreso Nacional de Investigación para Alumnos pregraduados en Ciencias de la Salud y XV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas (Madrid, 21-23 Abril 2016). Reconocido 1 sexenio de investigación (2018-2023). Respecto a mi experiencia docente, he impartido docencia en 3 Grados UCM (Farmacia, CYTA y NHYD), en el Doble Grado Farmacia-NHYD y docencia de Posgrado UCM en el Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía, en el Máster en Seguridad Alimentaria y en el Máster en Nutrición Humana y Dietética. 1 evaluación DOCENTIA excelente. He cotutorizado 13 TFG y 3 TFM. He realizado 7 cursos de formación docente. Soy autora de 12 publicaciones docentes, he participado en de 7 proyectos de Innovación Docente (1 como responsable) y 5 proyectos ApS.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más relevantes

C.1.1. Publicaciones en revistas indexadas (JCR)

1.- M. Ciudad Mulero, P. Morales, V. Fernández Ruiz, M.C. Matallana González, J.M. Carrillo. Diferentes fracciones de harina de trigo blando y duro como fuente de fibra dietética. Nutrición clínica y dietética hospitalaria, 2016, 36, 1, 38. FI: 0,6 (2016); Q4 (94/115 Nutrition and Dietetics, 2016).



- 2.- M. Ciudad-Mulero, L. Barros, A. Fernandes, J.D.J. Berrios, M. Cámara, P. Morales, V. Fernández-Ruiz, I.C.F.R. Ferreira. Bioactive compounds and antioxidant capacity of extruded snack-type products developed from novel formulations of lentil and nutritional yeast flours. *Food & Function*, 2018, 9, 819–829. FI: 3,241 (2018); Q1 (31/135 Food Science & Technology, 2018).
- 3.- M. Ciudad Mulero, H. Chahdoura, K. Adouni, V. Fernández Ruiz, M. Cámara, L. Achour. Dietary fiber and mineral elements profile in two stage flowers of *Opuntia macrorhiza* (Engelm.). *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*, 2018, 38, 1, 44. FI: 0,4 (2018); Q4 (104/118 Nutrition and Dietetics, 2018).
- 4.- M. Ciudad Mulero, M. Maatallah Zaier, P. Morales, L. Achour, A. Kacem, M. Cámara. Nutritional and phytochemical composition of *Sueada fruticosa* Forssk. *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*, 2018, 38, 1, 79. FI: 0,4 (2018); Q4 (104/118 Nutrition and Dietetics, 2018).
- 5.- M. Ciudad Mulero, K. Adouni, O. Zouaoui, H. Chahdoura, P. Morales, L. Achour. Roots and rhizomes of wild asparagus: novel sources nutrients? *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*, 2018, 1, 87. FI: 0,4 (2018); Q4 (104/118 Nutrition and Dietetics, 2018).
- 6.- K. Adouni, H. Chahdoura, H. Mosbah, C. Santos-Buelga, A. M. González-Paramás, M. Ciudad-Mulero, A. Fernandes, R.C. Calhella, P. Morales, G. Flamini, I.C.F.R. Ferreira, L. Achour. Revalorization of wild *Asparagus stipularis* Forssk. as a traditional vegetable with nutritional and functional properties. *Food & Function*, 2018, 9, 1578–1586. FI: 3,241 (2018); Q1 (31/135 Food Science & Technology, 2018).
- 7.- H. Mosbah, H. Chahdoura, K. Adouni, J. Kamoun, M. Ali Boujbiha, A.M. Gonzalez-Paramas, C. Santos-Buelga, M. Ciudad-Mulero, P. Morales, V. Fernández-Ruiz, L. Achour, B. Selmi. Nutritional properties, identification of phenolic compounds, and enzyme inhibitory activities of *Feijoa sellowiana* leaves. *Journal of Food Biochemistry*, 2019, 00, e13012. FI: 1,662 (2019); Q3 (85/139) Food Science & Technology, 2019).
- 8.- M. Ciudad-Mulero, V. Fernández-Ruiz, C. Cuadrado, C. Arribas, M.M. Pedrosa, J.D.J. Berrios, J. Pan, P. Morales. Novel gluten-free formulations from lentil flours and nutritional yeast: Evaluation of extrusion effect on phytochemicals and non-nutritional factors. *Food Chemistry*, 2020, 315, 126175. FI: 7,514 (2020); Q1 (7/143 Food Science & Technology, 2020).
- 9.- M. Ciudad-Mulero, L. Barros, A. Fernandes, I.C.F.R. Ferreira, M.J. Callejo, M.C. Matallana-González, V. Fernández-Ruiz, P. Morales, J.M. Carrillo. Potential Health Claims of Durum and Bread Wheat Flours as Functional Ingredients. *Nutrients*, 2020, 12, 504. FI: 5,719 (2020); Q1 (17/88 Nutrition & Dietetics, 2020).
- 10.- M. Carochó, P. Morales, M. Ciudad-Mulero, V. Fernández-Ruiz, E. Ferreira, S. Heleno, P. Rodrigues, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira. Comparison of Different Bread Types: Chemical and Physical Parameters. *Food Chemistry*, 2020, 310, 125954. FI: 7,514 (2020); Q1 (7/143 Food Science & Technology, 2020).
- 11.- M. Ciudad-Mulero, M.C. Matallana-González, M. Cámara, V. Fernández-Ruiz, P. Morales. Antioxidant Phytochemicals in Pulses and their Relation to Human Health: A Review. *Current Pharmaceutical Design*, 2020, 26, 1880-1897. FI: 3,116 (2020); Q3 (159/276 Pharmacology & Pharmacy, 2020).
- 12.- M. Maatallah Zaier, M. Ciudad-Mulero, M. Cámara, C. Pereira, I.C.F.R. Ferreira, L. Achour, A. Kacem, P. Morales. Revalorization of Tunisian wild *Amaranthaceae* halophytes: Nutritional composition variation at two different phenotypes stages. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2020, 89, 103463. FI: 4,556 (2020); Q1 (30/143 Food Science & Technology, 2020).
- 13.- M.H. Romdhane, H. Chahdoura, L. Barros, M.I. Dias, R. Carvalho Gomes Corrêa, P. Morales, M. Ciudad-Mulero, G. Flamini, H. Majdou, I.C.F.R. Ferreira. Chemical Composition, Nutritional Value, and Biological Evaluation of Tunisian Okra Pods (*Abelmoschus esculentus* L. Moench). *Molecules*, 2020, 25, 4739. FI: 4,412 (2020); Q2 (63/178 Chemistry multidisciplinary, 2020).
- 14.- M. Ciudad-Mulero, M.C. Matallana-González, M.J. Callejo, J.M. Carrillo, P. Morales, V. Fernández-Ruiz. Durum and Bread Wheat Flours. Preliminary Mineral Characterization and Its Potential Health Claims. *Agronomy*, 2021, 11, 108. FI: 3,949 (2021); Q1 (18/90 Agronomy, 2021).
- 15.- M. Ciudad-Mulero, E.N. Vega, P. García-Herrera, M.M. Pedrosa, C. Arribas, J.D.J. Berrios, M. Cámara, V. Fernández-Ruiz, P. Morales. Extrusion Cooking Effect on Carbohydrate Fraction in Novel Gluten-free Flours Based on Chickpea and Rice. *Molecules* 2022, 27, 1143. FI: 4,6 (2022); Q2 (63/178 Chemistry multidisciplinary, 2022).



- 16.- M. Ciudad-Mulero, P. Morales, M. Cámara, V. Fernández-Ruiz. Acceptance of new formulations of extruded gluten-free snacks based on pulses flours by Spanish millennial consumers. *Sustainability* 2022, 14, 3083. FI: 3,9 (2022); Q2 (114/274 Environmental Sciences, 2022).
- 17.- M. Ciudad-Mulero, J. Pinela, A.M. Carvalho, L. Barros, V. Fernández-Ruiz, I.C.F.R. Ferreira, M.C. Sánchez-Mata, P. Morales. Bioaccessibility of Macrominerals and Trace Elements from Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) Farmers' Varieties. *Foods* 2022, 11, 1968. FI: 5,2 (2022); Q1 (34/142 Food Science & Technology, 2022).
- 18.- E.N. Vega, P. García-Herrera, M. Ciudad-Mulero, M.I. Dias, M.C. Matallana-González, M. Cámara, J. Tardío, M. Molina, J. Pinela, T.C.S.P. Pires, L. Barros, V. Fernández-Ruiz, P. Morales. Wild sweet cherry, strawberry and bilberry as underestimated sources of natural colorants and bioactive compounds with functional properties. *Food Chemistry* 2023, 414, 135669. FI: 8,5 (2023); Q1 (8/173 Food Science & Technology, 2023).
- 19.- M.A. Boujbiha, H. Chahdoura, K. Adouni, B.E.C. Ziani, M. Snoussi, Y. Chakroun, M. Ciudad-Mulero, V. Fernández-Ruiz, L. Achour, B. Selmi, P. Morales, G. Flamini, H. Mosbah. Wild *Vitex agnus-castus* L.: Phytochemical Characterization, Acute Toxicity, and Bioactive Properties. *Molecules* 2023, 28, 5096. FI: 4,2 (2023); Q2 (76/230 Chemistry multidisciplinary, 2023).
- 20.- L. Lamas, A. Langarita, M. Cotacallapa-Sucapuca, M. Ciudad-Mulero, R.M. Cámara, M. Cámara. El pacay (*Inga feuillei*) como nueva fuente de compuestos fenólicos con importante actividad antioxidante. *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*, 2023, 43, 1, 113-114. FI: 0,7 (2022); Q4 (114/131 Nutrition and Dietetics, 2022).
- 21.- E.N. Vega, M. Ciudad-Mulero, J.D.J. Berrios, V. Fernández Ruiz, M. Cámara, P. Morales. Determinación de compuestos bioactivos y actividad antioxidante en harinas de lenteja enriquecidas con jabuticaba. *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*, 2023, 43, 1, 135-136. FI: 0,7 (2022); Q4 (114/131 Nutrition and Dietetics, 2022).
- 22.- L. Domínguez, M. Ciudad-Mulero, V. Fernández Ruiz, M.C. Sánchez-Mata, M. Cámara, P. Morales. Alimentación, nutrición y fake news: un problema emergente en la sociedad actual. *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*, 2023, 43, 1, 155-156. FI: 0,7 (2022); Q4 (114/131 Nutrition and Dietetics, 2022).
- 23.- M. Ciudad-Mulero, L. Domínguez, P. Morales, V. Fernández-Ruiz, M. Cámara. 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. FI: 4,2 (2023); Q2 (77/231 Chemistry multidisciplinary, 2023).
- 24.- E.N. Vega, M. Ciudad-Mulero, V. Fernández-Ruiz, L. Barros, P. Morales. Natural Sources of Food Colorants as Potential Substitutes for Artificial Additives. *Foods* 2023, 12, 4102. FI: 4,7 (2023); Q1 (38/173 Food Science & Technology, 2023).
- 25.- M. Ciudad-Mulero, E.N. Vega, P. García-Herrera, S. Fernández-Tomé, M.M. Pedrosa, C. Arribas, J.D.J. Berrios, J. Pan, P. Leal, M. Cámara, V. Fernández-Ruiz, P. Morales. New Gluten-Free Extruded Snack-Type Products Based on Rice and Chickpea and Fortified with Passion Fruit Skin: Extrusion Cooking Effect on Phenolic Composition, Non-Nutritional Factors, and Antioxidant Properties. *Molecules* 2025, 30, 1225. FI: 4,6 (2023); Q2 (75/239 Chemistry multidisciplinary, 2024).

C.1.2. Capítulos de libro

- 1.- M. Ciudad-Mulero, V. Fernández-Ruiz, M.C. Matallana-González, P. Morales. "Chapter 2: Dietary fiber sources and human benefits: The case study of cereal and pseudocereals". In: Ferreira ICFR, Barros L (eds) *Advances in Food and Nutrition Research. Functional Food Ingredients from Plants*, 2019; 90: 83- 134.

C.2. Proyectos de investigación competitivos

- 1.- Título: *Mejora genética en trigo blando y trigo duro: Calidad funcional, calidad nutricional y compuestos bioactivos*. Entidad financiadora: MEC. Plan Nacional I+D+I. AGL 2012-38345. Entidades participantes: Universidad Politécnica de Madrid, Facultad de Farmacia UCM. Duración: 10/15-12/16. IP: Dr. J.M. Carrillo.
- 2.- Título: *New and Improved Food Processing Technologies Project*. IP: Dr. J.D.J. Berrios.
- 3.- Título: *Programa de Financiación de Grupos de Investigación Validados*. Entidad financiadora:



Vicerrectorado de Investigación y Transferencia UCM. Entidades participantes: Grupo ALIMNOVA. Director: Dra. Montaña Cámara. Convocatoria 2021 (GR17/21).

4.- Título: *Programa de Financiación de Grupos de Investigación Validados*. Entidad financiadora: Vicerrectorado de Investigación y Transferencia UCM. Entidades participantes: Grupo ALIMNOVA. Director: Dra. M. Cámara. Convocatoria 2022 (GRFN14/22).

5.- Título: *Programa de Financiación de Grupos de Investigación Validados*. Entidad financiadora: Vicerrectorado de Investigación y Transferencia UCM. Entidades participantes: Grupo ALIMNOVA. Director: Dra. M. Cámara. Convocatoria 2023 (GRFN32/23).

C.3. Contratos (OTRI, LOU Art.83/LOSU Art. 60)

1.- Título: *Etiquetado nutricional, alegaciones nutricionales y de salud de frutas y hortalizas: adecuación a la normativa vigente y comunicación científica*. Ref.: 298-2019. Entidad financiadora: ANECOOP S. COOP. Entidades part.: UCM. Duración: 06/19-02/21. IP: Dra. P. Morales.

2.- Título: *Transferencia de conocimiento y comunicación científica sobre vegetales y salud*. Ref.: 317-2020. Entidad financiadora: Fundación Sabor y Salud. Entidades part.: UCM. Duración: 10/20-10/22. IP: Dra. M. Cámara.

3.- Título: *Análisis y asesoría científica de análisis de compuestos bioactivos en frutos de Pacay*. Ref.: 315-2021. Entidad financiadora: Universidad Nacional de Moquegua (Perú). Entidades part.: Universidad Nacional de Moquegua (Perú) y UCM. Duración: 1 año. IP: Dra. M. Cámara.

4.- Título: *Productos de primera gama (frutas y hortalizas): Comunicación científica y adecuación a la normativa vigente de su etiquetado*. Ref.: 28-2022. Entidad financiadora: ANECOOP S. COOP. Entidades part.: UCM. 01/22-12/22. IP: Dra. P. Morales.

5.- *Caracterización de naranjas sanguinas y su puesta en valor de acuerdo con la normativa europea de aplicación*. Ref.: 69-2023-A-2024. Entidad financiadora: ANECOOP S. COOP. Duración: 02/23-02/25. IP: Dra. M. Cámara.

6.- *Frutas y Hortalizas: Asesoría y Comunicación Científica*. Ref.: 136-2023. Entidad financiadora: ANECOOP S. COOP. Entidades part.: UCM. Duración: 03/23-03/25. IP: Dra. Patricia Morales.

7.- Título: *Valoración del zumo natural de frutas: acciones de comunicación científica*. Ref.: 48-2024. Entidad financiadora: Intercitrus. Entidades part.: UCM. 01/24-01/25. IP: Dra. M. Cámara.

8.- Título: *Agrodiversidad, salud y sostenibilidad: generación y transferencia de conocimiento*. Entidad financiadora: Fundación Sabor y Salud. Entidades part.: UCM, UV. Duración: 07/24-01/25. IP: Dra. M. Cámara.

9.- Título: *Comunicación científica y valoración del zumo natural de frutas*. Ref.: 271-2025. Entidad financiadora: Intercitrus. Entidades part.: UCM. Duración: 05/25-05/26. IP: Dra. M. Cámara.

C.4. Estancias de investigación:

- Portugal (2016): Escuela Superior Agraria del Instituto Politécnico de Bragança (IPB). Tema: Harinas como fuentes de compuestos bioactivos. Tradición e innovación. Dirección: Lillian Bouçada de Barros. Duración: 1/06/16-9/09/16.

- INIA (2018). Caracterización de compuestos antinutritivos en harinas de legumbres extruidas. Dirección: Mercedes Martín Pedrosa. Duración: 16/05/18-26/09/18.

- INIA (2024). Análisis de compuestos bioactivos (inositoles fosfatos e inhibidores de tripsina) en harinas de legumbres extruidas. Dirección: Mercedes Martín Pedrosa. Duración: 16/05/24-31/07/24.

C.6. Premios:

- 2014 – 2º Accésit en congreso INFARMA 2014 con la comunicación oral “Diseño, implantación y análisis de un programa integral de mejora de cumplimiento terapéutico: Comparativa entre medio urbano y rural”

- 2016 – Premio mejor comunicación oral: XI Jornadas Complutenses, X Congreso Nacional de Investigación para Alumnos Pregraduados en Ciencias de la Salud y XV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Universidad Complutense de Madrid. Abril 2016.

- 2020-2021 – Premio Extraordinario de Doctorado UCM.