

CURRICULUM VITAE

Fecha del CVA	1-10-2025
----------------------	-----------

Part A. DATOS PERSONALES

Nombre	Virginia		
Apellidos	Fernández Ruiz		
Sexo (*)	Mujer	Fecha de nacimiento (dd/mm/yyyy)	09/04/1974
DNI, NIE, pasaporte	01927436J		
Dirección email	vfernand@farm.ucm.es	URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0003-4214-5120	Resercher ID:	H-5471-2015

* *datos obligatorios*

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesor Titular de Universidad		
Fecha inicio	21/5/2018		
Organismo/ Institución	Universidad Complutense de Madrid		
Departamento/ Centro	Nutrición y Ciencia de los Alimentos		
País	España	Teléfono	913941808
Palabras clave	Análisis Químico y Sensorial de Alimentos, Estudios de Consumidores, Dieta Mediterránea, Nuevos alimentos		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
2014-2018	Profesor Titular de Universidad/UCM/España
2006-2014	Profesor Contratado Doctor/UCM/España
2006	Jefe de Dpto I+D+I Exxentia Gpo Fitoterápico S.A.
2003-2005	Farmacéutico Adjunto de Oficina de Farmacia

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Licenciatura en Farmacia	Universidad Complutense de Madrid/España	1998
Doctorado en Farmacia	Universidad Complutense de Madrid/España	2003

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

Indicadores generales de calidad de la producción científica

Número de sexenios de investigación: 3 (último concedido 2025; 2019-2024)

Número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años: 8 (7 *Cum laude* y 1 en proceso)

Citas totales: 3256/5066

Publicaciones JCR: 74 (>65%, Q1)

Índice h: 31/35 (Scopus/ Google Scholar)

Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5000 caracteres, incluyendo espacios):

Durante mi formación como Licenciada con Premio de Licenciatura (1998) y posteriormente Doctora (2000) en Farmacia en la UCM, me inicié en la investigación gracias a la concesión de una Beca de Colaboración MEC durante mi estancia de 6 meses en la Universidad Albert Ludwig, Alemania, beca Erasmus, 1998 y una beca FPI/Complutense. Realizando una estancia de un curso académico en Estados Unidos 1999-00, en la Universidad de UC Davis, California, beca Complutense del Amo. Defendiendo mi tesis doctoral en Madrid,



Julio de 2003. Todo ello me permitió ir adquiriendo destrezas dentro del área de conocimiento “Nutrición y Bromatología”.

Actualmente gestiono la investigación y la enseñanza en el área de Nutrición y Ciencias de los Alimentos en el Departamento de Nutrición y Ciencias de los Alimentos, Facultad de Farmacia (UCM) siendo miembro de investigación de "Alimentos. Aspectos científicos, tecnológicos y sociales "Grupo de investigación ALIMNOVA (UCM 951505 - Campus de Excelencia Moncloa).

Mi investigación versa sobre el análisis químico y sensorial de los alimentos y realizo estudios de evaluación de la respuesta de los consumidores centrados en la valoración de la calidad de los alimentos vegetales desde el punto de vista nutricional y sensorial. Desde 2017 soy asesor técnico científico en el área de análisis sensorial de alimentos de ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) signatario de todos los acuerdos internacionales de EA, ILAC e IAF (Foro Internacional de Acreditación). He publicado artículos científicos en más de 120 publicaciones, índice h 31/35 (Scopus/ Google Shoolar), (3256/5066 citas), junto con presentaciones orales y pósters en diversos Congresos internacionales. He participado como investigador en diferentes proyectos para organizaciones públicas y privadas. Los resultados obtenidos se han publicado a través de 74 artículos de JCR (>65%, Q1), más de 40 artículos en revistas indexadas que no pertenecen a JCR, 10 capítulos de libros y más de 100 comunicaciones en congresos nacionales e internacionales. Revisor de proyectos y artículos científicos en más de 12 revistas científicas con un índice de alto impacto (JCR). Editor de distintos Special Issues en revistas JCR. Mención de Excelencia como Revisor de FRI, JCR, 2016.

Preparo informes técnicos para transferir conocimiento a la industria alimentaria, participando como ponente en diferentes conferencias y cursos privados y públicos de empresas. Además, he participado en la formación de jóvenes investigadores tanto tutorizando estancias de investigación de alumnos de otras universidades como codirigiendo Tesis Doctorales dos de las cuales continúan su carrera investigadora como profesores universitarios.

En conjunto, he supervisado 7 doctorados "Cum laude" 1 en proceso, uno de ellos como tutor, 40 proyectos finales de grado y maestría final, 4 estudiantes de doctorado en investigación internacional y más de 10 estudiantes de pregrado. Soy miembro de la Asociación de Análisis Sensorial (AEPAS) y la Sociedad Europea de Ciencia Sensorial (E3S) desde 2010.

Imparto docencia en la Universidad Complutense de Madrid, España, en las siguientes grados: Grado en Farmacia, Doble Grado Farmacia-Nutrición, Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Grado en Nutrición y Dietética, varios cursos de Maestría y Doctorado. Participo en el programa de evaluación de la calidad de la docencia DOCENTIA todos los años desde 2007 con evaluaciones Positivas y Muy positivas y con menciones especiales, Excelente (15% mejores profesores UCM, 2016/2017). He impartido clases en otras universidades españolas VIU, UPM, UIMP y extranjeras incluido el Instituto Politécnico, la Universidad de Braganza, Portugal, la Universidad de Jiagnan, China y el Centro de Análisis Sensorial de la Universidad de Nottingham, Reino Unido y Universidad The Hague, Holanda (THUAS). Conferencias impartidas en cursos de verano. Universidad Politécnica de Madrid: Cursos de Verano de la Granja, Segovia (2010-2011); Universidad Internacional Menéndez Pelayo: Programa de lengua y cultura española para alumnos extranjeros. Asignatura titulada “Cultura y Dieta Mediterránea” (10h/curso), desde 2015 a 2019. Directora y Coordinadora de distintas actividades: Semana de la Ciencia, Cursos de verano, Jornadas. Asesor técnico científico en auditorias de laboratorio, área análisis sensorial de alimentos, para ENAC, desde 2017. Miembro del Consorcio GP/EFSA/ FIP/2022/01, en la evaluación de riesgos de aditivos alimentarios para EFSA, desde 2023.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES -

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias (ver instrucciones).

Vega, E. N., González-Zamorano, L., Cebadera, E., Barros, L., Pires, T. C. S. P., Molina, A. K., da Silveira, T. F. F., Vidal-Diez de Ulzurrun, G., Tardío, J., Cámara, M., **Fernández-Ruiz, V.**, & Morales, P. (2025). Natural Food Colorant Obtained from Wild *Berberis vulgaris* L. by Ultrasound-Assisted Extraction: Optimization and Characterization. *Foods*, 14(2), 183. <https://doi.org/10.3390/foods14020183>

Vega, E. N., **Fernández-Ruiz, V.**, Sánchez-Mata, M. C., Cámara, M., & Morales, P. (2024). A rapid and simple UHPLC-DAD method for individual anthocyanin analysis: Optimization and validation in wild Mediterranean berries. *Food Analytical Methods*. <https://doi.org/10.1007/s12161-024-02726-2>

Vega, E. N., García-Herrera, P., Ciudad-Mulero, M., Dias, M. I., Matallana-González, M. C., Cámara, M., Javier Tardío, María Molina, José Pinela, Tânia C.S.P. Pires, Lillian Barros, **Virginia Fernández-Ruiz**, & Morales, P. (2023). Wild sweet cherry, strawberry and bilberry as underestimated sources of natural colorants and bioactive compounds with functional properties. *Food Chemistry*, 414, 135669.

Cámara, M., **Fernández-Ruiz, V.**, Sánchez-Mata, M. C., Cámara, R. M., Domínguez, L., & Sesso, H. D. (2022). Scientific evidence of the beneficial effects of tomato products on cardiovascular disease prevention and antiplatelet aggregation. *Frontiers in Nutrition*, 307.

Ciudad-Mulero, M.C., Morales, P., Cámara, M., & **Fernández-Ruiz, V.** (2022). Acceptance of New Formulations of Extruded Gluten Free Snacks Based on Pulse Flours by Spanish Millennial Consumers. *Sustainability*, 14(5), 3083.



- Criado, C., Muñoz-González, C., Mora, M., **Fernández-Ruiz, V.**, Chaya, C., & Pozo-Bayón, M. A. (2022). Understanding if differences in salivary flow rate and total protein content triggered by biological factors (sex and age) affect aroma perception and the hedonic and emotional response of wine consumers. *Foods*, 11(19), 3104.
- Pérez-Jiménez, M., Muñoz-González, C., Chaya, C., **Fernández-Ruiz, V.**, Álvarez, M. D., Herranz, B., & Pozo-Bayón, M. Á. (2022). Insights on the effect of age and gender on in-mouth volatile release during wine tasting. *Food Research International*, 115, 111100.
- López-Rodríguez, R., Domínguez, L., **Fernández-Ruiz, V.**, & Cámara, M. (2022). Extracts rich in nutrients as novel food ingredients to be used in food supplements: a proposal classification. *Nutrients*, 14(15), 3194.
- Cámara M, Sánchez-Mata MC, **Fernández-Ruiz V.**, Cámara RM, Cebadera E, Domínguez L. (2021). A review of the role of micronutrients and bioactive compounds on immune system improvement to fight against the COVID-19 disease. *Foods*, 10(5), 1088. doi:10.3390/foods10051088.
- Domínguez, L., **Fernández-Ruiz, V.**, Morales, P., Sánchez-Mata, M. C., & Cámara, M. (2021). Assessment of Health Claims Related to Folic Acid in Food Supplements for Pregnant Women According to the European Regulation. *Nutrients*, 13(3), 937.
- Mora, M., de Matos, A. D., **Fernández-Ruiz, V.**, & Chaya, C. (2020). Comparison of methods to develop an emotional lexicon of wine: Conventional vs Rapid-method. *Food Qual and Pref*, 83, 103920.
- Domínguez Díaz, L., **Fernández-Ruiz, V.**, Cámara, M. (2020). The frontier between nutrition and pharma: The international regulatory framework of functional foods, food supplements and nutraceuticals. *Crit Rev Food Sci Nutr.*, 60(10), 1738-1746.
- Cámara M, **Fernández-Ruiz V.**, Sánchez-Mata MC, Domínguez Díaz L, Kardinaal A, Van Lieshout M. (2020). Evidence of antiplatelet aggregation effects from the consumption of tomato products, according to EFSA requirements. *Crit Rev Food Sci Nutr* 60(9), 1515-1522.
- Criado, C., Chaya, C., **Fernández-Ruiz, V.**, Álvarez, M. D., Herranz, B., & Pozo-Bayón, M. Á. (2019). Effect of saliva composition and flow on inter-individual differences in the temporal perception of retronasal aroma during wine tasting. *Food Research International*, 126, 108677.

C.1.2. Capítulos de libro:

- 1.- Cámara, M., **Fernández-Ruiz, V.**, Laura Domínguez Díaz, Rosa M^a Cámara Hurtado, M^a de Cortes Sánchez Mata. "Global concepts and Regulations in Functional foods". (2022) Series of "Bioprocessing in Food Science" In "Functional Foods". Wiley.
- 2.-Cámara, M., **Fernández-Ruiz, V.**, Domínguez, L., Cámara, R. M., & Sánchez-Mata, M. C. (2018). Lycopene: Antioxidant Health Claims and Regulation. In *Lycopene and Tomatoes in Human Nutrition and Health* (pp. 179-196). CRC Press.
- 3.-**Fernández-Ruiz, V.**, Morales, P., Ruiz-Rodríguez, B. M., & Torija Isasa, E. (2017). Nutrients and Bioactive Compounds in Wild Fruits Through Different Continents. *Wild Plants, Mushrooms and Nuts: Functional Food Properties and Applications*, 263-314.
- 4.-Camara, M., **Fernández-Ruiz, V.**, Ruiz-Rodríguez, B. (2016). Wild Edible Plants as Sources of Carotenoids, Fibre, Phenolics and Other Non-Nutrient Bioactive Compounds. In *Mediterranean Wild Edible Plants: Ethnobotany and Food Composition Tables*. Springer.

C.2. Congresos

- 1.- Domínguez, L. **Fernández-Ruiz, V.**, Camara, M., "Food neophobia levels in Spanish millennials pre and during the COVID-19 pandemic". 14th Pangborn Sensory Science Symposium 'Sustainable Sensory Science', Online: Live and On-demand. 9 - 12 August, 2021.
- 2.-Mora M., **Fernández-Ruiz V.**, Dupas de Matos A., Briz T., Chaya C. "Comparative of two methods to generate an emotional lexicon of wine". 13th Pangborn Sensory Science Symp. Edinburgh, UK, 28 July - 1 August, 2019.

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado.

- 1.-Wild edible fruits as a novel source of natural dyes. extracts development and application in children's food (NatColour). Project ref: PID2019-109365RA-I00. June 2020 - June 2024. IP: Dra. Patricia Morales
- 2.-Relationship between sensory phenotypes and wine liking: from consumer perception to the chemical and biochemical mechanisms taking place during wine oral processing. Project ref: PID2019-111734RB-I00. Funded by: Spanish Ministry of Education and Science. June 2020 -31 Dec. 2023. IP: M^a Ángeles Pozo Bayón.
- 3.-Culturas posnormales de la ciencia y la tecnología: percepción y regulación. Ministerio de Ciencia e Innovación. PID2021-123454NB-C42. CIEMAT. 2022-2024. IP: Muñoz Van Den Eynde, Ana.
- 4.-Inter-individual differences in oral physiology: impact on aroma release during wine intake and in the hedonic and emotional consumer's response. Project ref: AGL2016-78936-R. Funded by: Spanish Ministry of Education and Science. 2017 - 2019. IP: M^a Ángeles Pozo Bayón.
- 5.-Breeding programs in Soft and Hard Wheat: Functional and Nutritional Quality. Project ref: AGL2012-38345.Funded by: Spanish Ministry of Education and Science. 2012-2015. IP: José M. Carrillo.

C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados Contratos

- 1.- "Caracterización de naranjas sanguinas y su puesta en valor de acuerdo con la normativa europea de aplicación". Proyecto Art. 83 LOU, OTRI-UCM REF. 69-2023. Entidad financiadora: ANECOOP S. COOP. Feb 2023 – Feb 2024. IP: Dra. Montaña Cámara.



- 2.-Transferencia de conocimiento y comunicación científica sobre vegetales y salud. Tipo de contrato: Proyecto Art. 83 LOU, OTRI-UCM. REF: 317-2020. Entidad financiadora: Fundación Sabor y Salud. 10/2020 – 10/2022. IP: Dra. Montaña Cámara.
- 3.- Frutas y Hortalizas: Asesoría y Comunicación Científica. Proyecto Art. 83 LOU, OTRI-UCM REF. 136-2023. Entidad financiadora: ANECOOP S. COOP. Mar 23 – Feb 24. IP: Dra. Patricia Morales
- 4.-Contrato para la realización de asesoramiento entre la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y la Universidad Complutense de Madrid, 30 octubre 2023-30 octubre 2026. IP: Virginia Fernández
- 5.-Etiquetado nutricional, alegaciones nutricionales y de salud de frutas y hortalizas: adecuación a la normativa vigente y comunicación científica. Proyecto Art. 83 LOU, OTRI-UCM. REF: 298- 2019. Entidad financiadora: ANECOOP S. COOP. 06/2019 – 02/2021. IP: Dra. Patricia Morales.
- 6.-Agrodiversity and Health. Knowledge and Scientific Communication. Proyecto Art. 83 Taste and Health Foundation. Funded by: Taste and Health Foundation. 2017-2020. IP: Dra. Montaña Cámara.
- 7.-Contrato para la realización de asesoramiento entre la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y la Universidad Complutense de Madrid, 10 diciembre 2021-10 diciembre 2022. IP: Virginia Fernández
- 8.-Remote audit and requested technical documentation study by ENAC on sensory analysis tests, ISO 17025. Proyecto Art. 83. Funded by: Entidad Nacional de Acreditación, ENAC. 2021. IP: Virginia Fernández
- 9.-Asesoramiento técnico y auditoría interna para cumplimiento de la Norma ISO 17025 Proyecto Art. 83 LOU-UPM – Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo. Funded by: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo. 2020 –2021. IP: Carolina Chaya
- 10.-Kaki and health. Bioactive compounds and nutritional health claims. Proyecto Art. 83 Regulating Board Protected Designation of origin PDO, Kaki ribera del Xúquer Funded by: Regulating Board Protected Designation of origin PDO, Kaki ribera del Xúquer. 2018. IP: Cortes Sánchez

C.5. Estancias en centros de investigación extranjeros:

Universidad de Freiburg, Alemania 1998. Beca Socrates Erasmus; Universidad de California, Davis. Dpt. Food Science and Technology. 01-09-1999 al 30-06-2000 (10 meses). Beca del Año Universidad Complutense-Universidad de California; Universidad de Coimbra, Departamento Food Science Department and Hydrology. School of Pharmacy. Portugal. 2009. Erasmus-Teaching mobility; University of Jiagnan, Food Science Department, China 13 -16, Junio, 2012; Univeridad de Braganza University, Politécnico Institute, Portugal. 2013. Erasmus-Teaching mobility; Universidad de Nottigham, Sensory Science Center. International Centre for Brewing Science, Bioenergy and Brewing Science Building, United Kingdom, 2017.

C6. PhD Tesis: 7 Defendidas y 2 bajo supervisión

Brígida María Ruiz Rodríguez. Título: Frutos silvestres de uso tradicional en la alimentación. Compuestos bioactivos y capacidad antioxidante. UCM, 25-4-2014. *Cum Laude*.

Delia Fernández Redondo. Título: Derivados de tomate y Aceite de oliva virgen extra. Calidad, compuestos bioactivos y alegaciones de salud. UCM. 22-5-2015. *Cum Laude*.

Cristina Alonso Andicoberry. Título: Culture and Scientific Cooperation in the Field of Food Safety. UCM 2017. *Cum Laude*.

María Ciudad Mulero. Título: Flours as a source of bioactive compounds. Tradition and innovation. UCM 2020. *Cum Laude*.

Laura Domínguez Díaz. Título: “Alimentos funcionales y complementos alimenticios, productos en la frontera alimento – medicamento: casos prácticos”. UCM 2022. *Cum Laude*. Beca de la Fundación Rafael Folch, 2017-2018. Contrato predoctoral UCM de Personal Investigador en formación 2018-2023.

Ricardo López Rodríguez. Título: “Propuesta de clasificación de nuevos alimentos en la unión europea: análisis de los procedimientos de evaluación y autorización”. UCM 2023. *Cum Laude*.

Erika Maryori Niño Vega. Título: “Optimización y desarrollo de nuevos colorantes naturales a partir de frutos silvestres comestibles y la aplicación de los mismos en diferentes matrices alimentarias”. Contrato predoctoral asociado al proyecto PID2019-109365RA-I00. UCM 2024. *Cum Laude*.

C.7. Premios: Premio de Transferencia de Tecnología y Conocimiento UCM, Área de Ciencias biomédicas y de la salud, **2020**. Premio de Innovación de la Plataforma Tecnológica del Vino en la II Edición del premio PTV de INNOVACIÓN **2020**. Premio Joven Investigador, **2012**. Licenciatura “Dolores Reneses”, **1999**.

C.8. Edición de Special Issues and Topical Collection en Revistas JCR:

Guest Editor Topical Collection "Food Supplements and Functional Foods Assessment for Health and Nutrition" Editors: Montaña Cámara, Virginia Fernández Ruiz y Laura Domínguez. IF: 3.267 Q1 (Nutrition & Dietetics). Edición: 2021, 2022 (on going).

Guest Editor Special Issue “Natural Compounds Extracted from Foods and Their Health Benefits” in Foods. Editors: Virginia Fernández Ruiz, Patricia Morales, Maria Ciudad-Mulero. IF: 4,092; Q1 (Food Science & Technology). Edición: 2022 (on going).

C.9. Miembro del Comité Editorial y Topical Editor de revistas JCR: Food Research International y Nutrients.

C.10. Asesor científico en Análisis Sensorial: asesor técnico científico en análisis sensorial de alimentos en auditorías 17025 y 17065 para ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) desde 2017 hasta la fecha.