

Curriculum Vitae

Belén García-Villanova Ruíz

Octubre 2024

SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

CATEGORÍA: CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD

FECHA DE NOMBRAMIENTO: 21 de Diciembre de 2011

ÁREA DE CONOCIMIENTO: Nutrición y Bromatología

DEPARTAMENTO: Nutrición y Bromatología

CENTRO: Facultad de Farmacia

ORGANISMO: Universidad de Granada

DIRECCIÓN: Facultad de Farmacia. Departamento de Nutrición y Bromatología. Campus de Cartuja, s/n, 18012 Granada

TELÉFONO: 958 243866

DEDICACIÓN: Tiempo completo

CÓDIGO DE ESPECIALIZACIÓN DE LA UNESCO: 640

TÍTULOS ACADÉMICOS

LICENCIADA EN FARMACIA

CENTRO: Facultad de Farmacia

UNIVERSIDAD: Universidad de Granada

PERÍODO: Octubre de 1975 - Junio de 1980

FECHA DE EXPEDICIÓN DEL TÍTULO: 31 de Octubre de 1980

DOCTOR EN FARMACIA POR LA UNIVERSIDAD DE GRANADA

FECHA DE LECTURA: 22 de Febrero de 1985

FECHA DE EXPEDICIÓN DEL TÍTULO: 30 de Abril de 1985

CALIFICACIÓN: Sobresaliente "Cum laude"

ACTIVIDAD DOCENTE DE LOS ÚLTIMOS 6 AÑOS

Docencia

DOCENCIA EN LICENCIATURA, DIPLOMATURA Y GRADO

- Licenciatura en Farmacia: Bromatología y Toxicología. Nutrición y Bromatología
- Grado en Farmacia: Nutrición y Bromatología
- Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los alimentos: Higiene de los alimentos. Tecnología de cereales.
- Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos: Nutrición
- Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética: Higiene de los alimentos. Dietética
- Grado en Nutrición Humana y Dietética: Principios de Dietética. Dietética

Docencia Posgrado

PROFESORA DEL PROGRAMA DE POSGRADO DE NUTRICIÓN HUMANA.

TÍTULO: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA

ORGANISMO: Universidad de Granada. Dptos de Nutrición y Bromatología, Fisiología, Bioquímica y Biología Molecular.

ORGANISMO: Universidad de las Islas Baleares. Dpto. Fisiología

LUGAR: Facultad de Farmacia

PERÍODO: 18 cursos académicos, desde 2006-07 hasta la actualidad

PROFESORA DEL PROGRAMA DE POSGRADO DE TECNOLOGIA Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS,
actualmente AVANCES EN TECNOLOGIA Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
TITULO: MASTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGIA Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
ORGANISMO: Universidad de Granada. Dptos de Nutrición y Bromatología, Ingeniería Química
ORGANISMO: Universidad de Granada
LUGAR: Facultad de Farmacia
PERIODO: 18 cursos académicos, desde 2007 hasta la actualidad

PROFESORA TUTORA DEL MASTER VIRTUAL DE NUTRICIÓN CLINICA
ORGANISMO: Universidad de Granada. CEVUG, (Centro de enseñanzas virtuales) y SENPE
(Sociedad española de Nutrición Enteral y Parenteral)
PERIODO: desde 1ª edición curso 2006-07 hasta 2021-2022.

PROFESORA DEL MASTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
ORGANISMO: Universidad de Granada y Universidad de Córdoba
PERIODO: desde 4ª edición curso 2021-22 hasta la actualidad 2024-2025

Periodos de Actividad Docente e investigadora reconocidos

Tramos de investigación: 5
Tramos de docencia: 7
Tramos autonómicos: 5

ACTIVIDAD INVESTIGADORA DE LOS ÚLTIMOS 6 AÑOS

Tesis doctorales

TÍTULO: ESTUDIO DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE INDICES DE VALORACIÓN POTENCIAL
ANTIOXIDANTE DE LA DIETA Y SU APLICACIÓN EN ESTUDIOS EPIDEMIOLOGICOS

DOCTORANDA: Ángela Hernández Ruiz

UNIVERSIDAD: Granada

FACULTAD: Farmacia

DEPARTAMENTO: Nutrición y Bromatología

FECHA DE LECTURA: 18 de Enero de 2019.

CALIFICACIÓN: Sobresaliente "*Cum Laude*"

TÍTULO: DETERMINACION DEL CONTENIDO DE ACRILAMIDA Y PRECURSORES EN ALIMENTOS
COLOMBIANOS TRADICIONALES. PATRONES DE CONSUMO Y CARACTERIZACIÓN DE SU
INGESTA.

DOCTORANDA: Sonia Liliana Pertuz Cruz

UNIVERSIDAD: Granada

FACULTAD: Farmacia

DEPARTAMENTO: Nutrición y Bromatología

FECHA DE LECTURA: 6 de Julio de 2022.

CALIFICACIÓN: Sobresaliente "*Cum Laude*"

Publicaciones – Libros

AUTORES: BELÉN GARCÍA-VILLANOVA RUÍZ, EDUARDO JESÚS GUERRA HERNÁNDEZ

TÍTULO DEL CAPÍTULO: Capítulo 6. Cereales y Productos Derivados

TÍTULO DEL LIBRO: Tratado de Nutrición. Tomo III: Composición y Calidad Nutritiva de los
Alimentos. 4ª Edición

AÑO: 2024

EDITOR: Ángel Gil Hernández
EDITORIAL: Editorial Médica Panamericana S.A.
ISBN, Tomo III: 978-84-1106-168-1

AUTORES: MARINA VILLALÓN MIR, **BELÉN GARCÍA-VILLANOVA RUÍZ**
TÍTULO DEL CAPÍTULO: Capítulo 27. Higiene y Seguridad de los Alimentos de los Alimentos
TÍTULO DEL LIBRO: Tratado de Nutrición. Tomo III: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. 4ª Edición
AÑO: 2024
EDITOR: Ángel Gil Hernández
EDITORIAL: Editorial Médica Panamericana S.A.
ISBN, Tomo III: 978-84-1106-168-1

AUTORES: M^a DOLORES RUIZ LÓPEZ, **BELÉN GARCÍA-VILLANOVA RUÍZ.**
TÍTULO DEL CAPÍTULO: Capítulo 9. Frutas y Productos Derivados
TÍTULO DEL LIBRO: Tratado de Nutrición. Tomo III: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. 4ª Edición
AÑO: 2024
EDITOR: Ángel Gil Hernández
EDITORIAL: Editorial Médica Panamericana
ISBN, Tomo III: 978-84-9110-192-5

AUTORES: **BELÉN GARCÍA-VILLANOVA RUÍZ**
TÍTULO DEL CAPÍTULO: Capítulo 8. Hortalizas y Productos Hortícolas.
TÍTULO DEL LIBRO: Tratado de Nutrición. Tomo III: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. 4ª Edición
AÑO: 2024
EDITOR: Ángel Gil Hernández
EDITORIAL: Editorial Médica Panamericana
ISBN, Tomo III: 978-84-1106-168-1

AUTORES: A. ARTACHO, RM. GARCIA ESTEPA, **B. GARCÍA-VILLANOVA RUÍZ, A, GIL HERNÁNDEZ, EJ. GUERRA HERNANDEZ, A. HERNÁNDEZ RUIZ, E. MARTINEZ DE VICTORIA, MD. RUIZ-LOPEZ, MJ. SOTO-MENDEZ, V. VERARDO**
TÍTULO DEL LIBRO: Guía fotográfica de porciones de alimentos consumidos en España
AÑO: 2019
EDITORES: Md Ruiz-López, E. Martínez de Victoria Muñoz, A. Gil Hernández
EDITORIAL: Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT)
ISBN, 978-84-1106-168-1

AUTORES: E. DIAZ DE CERIO, E. GUERRA-HERNÁNDEZ, R. GARCÍA-ESTEPA, **B. GARCIA-VILLANOVA, V. VERARDO**
TITULO DEL LIBRO: 9 - Analytical Approaches in Coffee Quality Control
Caffeinated and cocoa based beverages en Volume 8. The Science of Beverages. Pag. 285-336
AÑO: 2019

AUTORES: **B. GARCÍA-VILLANOVA, E. J. GUERRA HERNÁNDEZ, V. VERARDO**
TITULO DEL LIBRO: Capítulo 2. Compuestos bioactivos de los granos de cereales *en Papel de los cereales de grano entero en la salud*
Publicado por la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT) en colaboración con el International Life Sciences Institute ILSI, Nor-Andino, Granada, España.
AÑO: 2020

ISBN 978-84-09-19440-7

AUTORES: RUIZ LÓPEZ M.D y **GARCÍA-VILLANOVA RUIZ B**

Capítulo 12 Buenas prácticas en la producción, almacenamiento y manejo para evitar la contaminación de cereales, *en* **Papel de los cereales de grano entero en la salud.**

Informe científico – técnico FINUT 02

Publicado por la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT) en colaboración con el International Life Sciences Institute ILSI, Nor-Andino, Granada, España.

AÑO: 2020

ISBN 978-84-09-19440-7

AUTORES: RUIZ LÓPEZ M.D y **GARCÍA-VILLANOVA RUIZ B**

Encyclopedia of Human and Nutrition 4th edition

Fruits and Vegetables

Publicado por Elsevier

AÑO: 2023

ISBN: 978-01-28-21848-8

Publicaciones - Artículos

HERNÁNDEZ-RUIZ A, **GARCÍA-VILLANOVA B**, GUERRA-HERNÁNDEZ E, AMIANO P, RUIZ-CANELA M, MOLINA-MONTES E. A Review of A Priori Defined Oxidative Balance Scores Relative to Their Components and Impact on Health Outcomes. *Nutrients*, 2019, 11, 774; doi:10.3390/nu11040774. **Q1**

RODRÍGUEZ-PÉREZ C, **GARCÍA-VILLANOVA B**, GUERRA-HERNÁNDEZ E, VERARDO V. Grape Seeds Proanthocyanidins: An Overview of In Vivo Bioactivity in Animal Models. Review. *Nutrients* 2019, 11, 2435; doi:10.3390/nu11102435. **Q1**.

HERNÁNDEZ-RUIZ A, **GARCÍA-VILLANOVA B**, GUERRA-HERNÁNDEZ E, AMIANO P, RUIZ-CANELA M, MOLINA-MONTES E. A Review of A Priori Defined Oxidative Balance Scores Relative to Their Components and Impact on Health Outcomes. *Nutrients*, 2019, 11, 774. **Q1**.

GONZALEZ-ROMERO J, ARRANZ-ARRANZ, S, VERARDO V, **GARCIA-VILLANOVA B**, GUERRA-HERNÁNDEZ EJ. Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity of Moringa Leaves Grown in Spain Versus 28 Leaves Commonly Consumed in Pre-Packaged Salads. *Processes*. 2020, 8, 1297; doi:10.3390/pr8101297 (10). **Q2**.

GIAMBANELLI E, GÓMEZ-CARAVACA AM, RUIZ-TORRALBA A, GUERRA-HERNÁNDEZ EJ , FIGUEROA-HURTADO JG, **GARCÍA-VILLANOVA B**, VERARDO V. New Advances in the Determination of Free and Bound Phenolic Compounds of Banana Passion Fruit Pulp (*Passiflora tripartita*, var. *Mollissima* (Kunth) L.H. Bailey) and Their In Vitro Antioxidant and Hypoglycemic Capacities. *Antioxidants* 2020, 9, 628; doi:10.3390/antiox9070628. **Q1**.

MOLINA-MONTES E, SALAMANCA-FERNÁNDEZ E, **GARCIA-VILLANOVA B**, SÁNCHEZ MJ. Review. The impact of plant-based dietary patterns on cancer-related outcomes: A rapid review and Meta-Analysis. *Nutrients* 2020, 12, 2010; doi:10.3390/nu12072010. **Q1**.

RODRÍGUEZ-PÉREZ C, MOLINA-MONTES E, VERARDO V, ARTACHO R, **GARCÍA-VILLANOVA B**, GUERRA-HERNÁNDEZ EJ, RUIZ-LÓPEZ MD. Changes in Dietary Behaviours during the COVID-19

Outbreak Confinement in the Spanish COVIDiet Study. *Nutrients* 2020, 12, 1730; doi:10.3390/nu12061730. **Q1**.

CARRIÓN-GARCÍA CJ, GUERRA-HERNÁNDEZ EJ, **GARCÍA-VILLANOVA B**, SERAFINI M, SÁNCHEZ MJ, AMIANO P, MOLINA-MONTES E. Plasma Non-Enzymatic Antioxidant Capacity (NEAC) in Relation to Dietary NEAC, Nutrient Antioxidants and Inflammation-Related Biomarkers. *Antioxidants* 2020, 9, 301; doi:10.3390/antiox9040301. **Q1**.

RAZOLA-DÍAZ MC, VERARDO V, MARTÍN-GARCIA B, DÍAZ-DE-CERIO E, **GARCÍA-VILLANOVA B**, GUERRA-HERNÁNDEZ EJ. Establishment of Acid Hydrolysis by Box–Behnken Methodology as Pretreatment to Obtain Reducing Sugars from Tiger Nut Byproducts. *Agronomy* 2020, 10, 477; doi:10.3390/agronomy10040477. **Q1**.

85. RAZOLA-DÍAZ MDC, GUERRA-HERNÁNDEZ EJ, **GARCÍA-VILLANOVA B**, VERARDO V. Recent developments in extraction and encapsulation techniques of orange essential oil. *Food Chem.* 2021 Aug 30;354:129575. doi: 10.1016/j.foodchem.2021. **Q1**

HERNÁNDEZ-RUIZ A, **GARCÍA-VILLANOVA B**, RUIZ-CANDELA, M, TRIGO, J, MONGIL R. El papel de la vitamina K: un estudio transversal de la ingesta de los menús ofertados en un centro geriátrico. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 2021. DOI:10.14306/renhyd.26.1.1368.

DE MONTIJO PRIETO S, RAZOLA-DÍAZ MC, CARAVACA GOMEZ AM, GUERRA-HERNÁNDEZ EJ, JIMENEZ-VARELA M, **GARCÍA-VILLANOVA B**, RUIZ-BRAVO A, VERARDO V. Essential oils from fruit and vegetable, aromatic herbs, and scspices: composition, antioxidant, and antimicrobial activities. *Biology*, 2021, 10(11). doi:[10.3390/biology10111091](https://doi.org/10.3390/biology10111091). **Q1**

RAZOLA-DÍAZ MC, GUERRA-HERNÁNDEZ EJ, RODRÍGUEZ-PÉREZ C, GÓMEZ-CARAVACA AM, **GARCÍA-VILLANOVA B**, VERARDO V. Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction via Sonotrode of Phenolic Compounds from Orange By-Products. *Foods* 2021, 10, 1120. <https://doi.org/10.3390/foods10051120>. **Q1**

VERARDO,V, MORENO-TRUJILLO T, CARBONI M, **GARCIA-VILLANOVA, B**, GUERRA-HERNANDEZ, E. Influence of infant cereal formulation on phenolic compounds and formation of Maillard reaction products. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2021, 104. DOI 10.1016/j.jfca.2021.104187. **Q1**

MUÑOZ-ALMAGRO, N, RUIZ-TORRALBA, A, MÉNDEZ-ALBIÑANA, PO, GUERRA-HERNÁNDEZ, E, **GARCIA-VILLANOVA, B**, MORENO, R, VILLAMIEL, M, MONTILLA, A. Berry fruits as source of pectin: Conventional and non-conventional extraction techniques. *International Journal of Biological Macromolecules* 2021, 186(13) DOI:10.1016/j.ijbiomac.2021.07.016. **Q1**

PERTUZ-CRUZ, S.L., MOLINA-MONTES, E., RODRÍGUEZ-PÉREZ, C.,RUIZ-LOPEZ, M.D., **GARCÍA-VILLANOVA, B**. Exploring Dietary Behavior Changes Due to the COVID-19 Confinement in Colombia: A National and Regional Survey Study. *Frontiers in Nutrition*, 2021, 8, 644800. **Q1**.

Molina-Montes E, Uzhova I, Verardo V, Artacho R,**García-Villanova B**, Jesús Guerra-Hernández E et al. Impact of COVID-19 confinement on eating behaviours across 16 European countries: The COVIDiet cross-national study.*Food Qual Prefer.* 2021, 93:104231. doi: 10.1016/j.foodqual.2021.104231. Epub 2021 Mar 23.PMID:36569642. **Q1**

Garro-Mellado, L; Guerra-Hernández, E; García-Villanova, B. Sugar Content and Sources in Commercial Infant Cereals in Spain. *Children*, **2022**, 9(1), 115. <https://doi.org/10.3390/children9010115>. **Q2**

Razola-Díaz, MC; Aznar-Ramos, MJ; Guerra-Hernández, EJ; García-Villanova, B., Gómez-Caravaca, AM; Verardo, V. Establishment of a Sonotrode Ultrasound-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Apple Pomace. *Foods* 2022, 11, 3809. <https://doi.org/10.3390/foods11233809>. **Q1**

Razola-Díaz, MC; Gómez-Caravaca, AN; Guerra-Hernández, EJ; Garcia-Villanova, B; Verardo, V. New Advances in the Phenolic Composition of Tiger Nut (*Cyperus esculentus* L.) by-Products. *Foods*, 2022, 11(3): 343. doi: 10.3390/foods11030343. **Q1**

Hernández-Ruiz Á, **García-Villanova B**, Guerra-Hernández EJ, Carrión-García CJ, Amiano P, Sánchez MJ, Molina-Montes E Oxidative Balance Scores (OBSs) Integrating Nutrient, Food and Lifestyle Dimensions: Development of the NutrientL-OBS and FoodL-OBS. *Antioxidants*, 2022, 11(2):300. doi: 10.3390/antiox11020300. **Q1**.

Razola-Díaz MDC, Guerra-Hernández EJ, **García-Villanova B**, Verardo V. New Insight on Phenolic Composition and Evaluation of the Vitamin C and Nutritional Value of Smoothies Sold on the Spanish Market. *Molecules*. 2022, 27(23):8229. doi: 10.3390/molecules27238229. PMID:36500319. **Q1**

Rodríguez-Martin, NM; Córdoba, P; Sarriá, B; Verardo Vito; Pedroche, J; Alcalá-Santiago, A; Garcia-Villanova, B; Molina-Montes, E Characterizing Meat- and Milk/Dairy-Like Vegetarian Foods and Their Counterparts Based on Nutrient Profiling and Food Labels. *Foods*, 2023

Moreno-Trujillo TR¹, Perez E², Verardo V, García-Villanova B, Guerra-Hernández EJ. Impact of technological processes on the formation of furosine, acrylamide and furan in traditional venezuelan cocoa. *Foods*, 2024, 8;13(6):829. doi: 10.3390/foods13060829

Proyectos de Investigación

TÍTULO DEL PROYECTO: RECUPERACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE RESIDUOS AGROALIMENTARIOS DE ORIGEN ESPAÑOL MEDIANTE EL USO DE TECNOLOGÍAS NO-TÉRMICAS
Code: RTI2018-099835-A-I00 Funding program: Proyectos del Plan Nacional 2018 Funding entity: Ministerio de Economía y Competitividad Entidad de realización: Universidad de Granada Name principal investigator: Ana M^a Gomez Caravaca, and Verardo, Vito Type of participation: co-PI Start date: 01/02/2019 End date: 31/12/2021

TÍTULO DEL PROYECTO: SUSTAINABLE PRODUCTION OF HEALTH-PROMOTING N-3 LCPUFA USING AGRO FOOD INDUSTRY BY-PRODUCTS THROUGH MICROALGAE
Code: ID145 SUSPUFA Funding program: H2020 ERA-net Cofund on Sustainable Food Production and Consumption Funding entity: Comisión Europea y Entidad de realización: Universidad de Granada Name principal investigator: Verardo, Vito Type of participation: UGR PI Start date: 30/04/2018 End date: 29/04/2021 Total amounts (EUROS): 99.941

TÍTULO DEL PROYECTO: Non-Thermal physical technologies to preserve fresh and minimally processed fruits and vegetables (SHEALTHY)
Code: 817936 Funding program: H2020-SFS-16-2018 Funding entity: Comisión Europea y Entidad de realización: Universidad de Granada

Name principal investigator: Verardo, Vito Type of participation: UGR PI Start date:
01/05/2019 End date: 30/04/2023 Total amounts (EUROS): 321.889