

CURRICULUM VITAE ABREVIADO
Dra. Beatriz Beltrán de Miguel

Fecha de actualización	14-01-2022
-------------------------------	------------

A. DATOS PERSONALES

Nombres y apellidos	Beatriz Beltrán de Miguel		
NIF	07495104W	Edad	51
Códigos de investigador	WoS Researcher ID (*)	AAA-6707-2019.	
	Código ORCID	0000-0002-6649-837X	

A.1. Situación profesional actual

Universidad	Universidad Complutense de Madrid		
Departamento	Nutrición y Ciencia de los Alimentos		
Dirección	Plaza Ramón y Cajal s/n, 28040 Madrid, España		
Teléfono	913941851	E-mail	beabel@ucm.es
Cargo que ocupa	Profesor Contratado Doctor	Desde	1/10/2012
Key words	Nutrición, Dietética, encuestas dietéticas, composición de alimentos, ciencias gastronómicas		

A.2. Formación Académica

	Universidad	Año
Licenciatura en Farmacia	Universidad Complutense Madrid	1993
Doctorado en Farmacia	Universidad Complutense Madrid	1996

A.3. Producción científica y Tesis Doctorales dirigidas

Tesis doctorales: 5
Publicaciones (Web of Science) 26
Citas totales: 260
H index: 11

B. RESUMEN DEL CURRICULUM

Licenciada y Doctora en Farmacia, por la Universidad Complutense de Madrid, actualmente es profesor contratado Doctor del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid) desde el año 2012. Es miembro del grupo reconocido de la UCM- Salud Gastrointestinal dirigida por la Dra Isabel Goñi Cambrodón. Con experiencia docente e investigadora de más de 20 años, su labor de investigación (más de 12 proyectos/contratos de investigación (3 como Investigador principal), 26 publicaciones científicas, 43 comunicaciones a congresos y varias conferencias por invitación) se centra en la evaluación del estado nutricional de colectivos (adolescentes, personas de edad avanzada, niños...) mediante el estudio de la ingesta dietética, la composición corporal y la interpretación de otros parámetros bioquímicos y clínicos. Igualmente ha sido responsable del estudio dietético de dos proyectos competitivos en los últimos 9 años donde destaca la valoración específica de la composición en diferentes componentes bioactivos de la dieta. Está integrada en un grupo de innovación docente (numero de PID en los Últimos 10 años) dietética que desarrolla una interesante herramienta educativa (Innovadieta, www.ucm.es/info/nutri1/innovadieta/recursos.htm), recopilación de recursos y herramientas disponibles en Internet, clasificados y actualizados, para formación e información en Dietética y Nutrición. En el año 2015, inicia una nueva línea de investigación en Dietética culinaria y gastronómica en el marco transdisciplinar de las ciencias gastronómicas.

C. MÉRITOS RELEVANTES

C.1. Publicaciones destacadas (últimos 10 años)

- De Tomás I; **Beltrán, B** and Cuadrado, C. Reformulation of recipes associated with culinary nutrition Rev Esp Nut Human Diet 2021; 25, pp.84-85
- de Tomas, I; Cuadrado, C and **Beltrán, B**. Culinary nutrition in gastronomic sciences. A review Oct 2021 | Int J Gastronomy Food Sci. 2021; 25
- Olmedilla-Alonso, B; Rodriguez-Rodriguez, E; **Beltrán de Miguel B (...)**; Estevez-Santiago, R Changes in Lutein Status Markers (Serum and Faecal Concentrations, Macular Pigment) in Response to a Lutein-Rich Fruit or Vegetable (Three Pieces/Day) Dietary Intervention in Normolipemic Subjects. Nutrients. 2021; 13 (10).
- Olmedilla-Alonso, B; Rodriguez-Rodriguez, E; **Beltrán de Miguel B (...)**; Sanchez-Prieto, M Predictors of macular pigment and contrast threshold in Spanish healthy normolipemic subjects (45-65 years) with habitual food intake. PLOS ONE. 2021; 16 (5)
- Olmedilla-Alonso B, Rodriguez-Rodriguez E, **Beltran-de-Miguel B**, Estevez-Santiago R. Dietary beta-Cryptoxanthin and alpha-Carotene Have Greater Apparent Bioavailability Than beta-Carotene in Subjects from Countries with Different Dietary Patterns. Nutrients. 2020;12(9).
- Rodriguez-Rodriguez E, **Beltran-de-Miguel B**, Samaniego-Aguilar KX, Sanchez-Prieto M, Estevez-Santiago R, Olmedilla-Alonso B. Extraction and Analysis by HPLC-DAD of Carotenoids in Human Faeces from Spanish Adults. Antioxidants. 2020;9(6).
- Estevez-Santiago R, **Beltran-de-Miguel B**, Olmedilla-Alonso B. Assessment of dietary lutein, zeaxanthin and lycopene intakes and sources in the Spanish survey of dietary intake (2009-2010). International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2016;67(3):305-13.
- Estevez-Santiago R, Olmedilla-Alonso B, **Beltran-de-Miguel B**. Assessment of lutein and zeaxanthin status and dietary markers as predictors of the contrast threshold in 2 age groups of men and women. Nutrition Research. 2016;36(7):719-30.
- Estevez-Santiago R, Olmedilla-Alonso B, **Beltran-de-Miguel B**, Cuadrado-Vives C. Lutein and zeaxanthin supplied by red/orange foods and fruits are more closely associated with macular pigment optical density than those from green vegetables in Spanish subjects. Nutrition Research. 2016;36(11):1210-21.
- **Beltran-de-Miguel B**, Estevez-Santiago R, Olmedilla-Alonso B. Assessment of dietary vitamin A intake (retinol, alpha-carotene, beta-carotene, beta-cryptoxanthin) and its sources in the National Survey of Dietary Intake in Spain (2009-2010). International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2015;66(6):706-12.
- Jimenez-Redondo S, **Beltran De Miguel B**, Gavidia Banegas J, Guzman Mercedes L, Gomez-Pavon J, Cuadrado Vives C. Influence of nutritional status on health-related quality of life of non-institutionalized older people. Journal of Nutrition Health & Aging. 2014;18(4):359-64.
- Olmedilla-Alonso B, **Beltran-de-Miguel B**, Estevez-Santiago R, Cuadrado-Vives C. Markers of lutein and zeaxanthin status in two age groups of men and women: dietary intake, serum concentrations, lipid profile and macular pigment optical density. Nutrition Journal. 2014;13.
- Estevez-Santiago R, **Beltran-de-Miguel B**, Cuadrado-Vives C, Olmedilla-Alonso B. Software application for the calculation of dietary intake of individual carotenoids and of its contribution to vitamin A intake. Nutricion Hospitalaria. 2013;28(3):823-9..
- Rodríguez Sangrador M, **Beltrán de Miguel B**, Cuadrado Vives C, Moreiras Tuní O. Análisis comparativo del estado nutricional de vitamina D y de los hábitos de exposición solar de las participantes españolas (adolescentes y de edad avanzada) del Estudio de los Cinco Países (Proyecto OPTIFORD). Nutrición Hospitalaria. 2011;26(3):609-13.
- Rodríguez Sangrador M, **Beltran de Miguel B**, Vives CC, Moreiras Tuny O. Influence of sun exposure and diet to the nutritional status of vitamin D in adolescent Spanish women: the Five Countries Study (OPTIFORD PROJECT). Nutricion Hospitalaria. 2010;25(5):755-62.

C.2. Proyectos de investigación competitivos (últimos 10 años)

Título del proyecto: Estudio exploratorio de la variabilidad interindividual en la respuesta al consumo de un café verde rico en polifenoles y factores que influyen en la respuesta (PID2020-114102RB-I00PID2020-114102RB-I00). *Entidad financiadora:* Agencia Estatal de Investigación. *Entidad participante:* ICTAN. *Duración:* 01/09/2021 a 31/08/2025. *IP:* Laura Bravo Clemente / Beatriz Sarria. *Cuantía de la subvención:*124630 euros

Título del proyecto: Factores determinantes de la densidad de pigmento macular en sujetos mayores de 45 años: luteína y zeaxantina en sangre e ingesta a partir de frutas y hortalizas. Estudios in vivo e in vitro. *Entidad financiadora:* Instituto de Salud Carlos III. *Entidad participante:* ICTAN. *Duración:* 01/01/2017 a 31/12/2019. (prorrogado a junio 2021). *IP:* Olmedilla Alonso, Begoña

Título del Proyecto: Modulación de la microbiota humana mediante el consumo de frutas y verduras. Convocatoria 2018 del Programa de Financiación de la Universidad Complutense de Madrid-Banco Santander para grupos de investigación UCM. *Duración:* 2018-2019. *Cuantía de la subvención:*6000 € *IP:* Isabel Goñi Cambrodón (UCM)

Título del Proyecto: Nutrición y salud gastrointestinal. Convocatoria 2014 del Programa de Financiación de la Universidad Complutense de Madrid-Banco Santander para grupos de investigación UCM. *Duración:* desde 21/11/2014 a 20/11/2015. *Cuantía de la subvención:* 3.890 € *IP:* Isabel Goñi Cambrodón (UCM)

Título del Proyecto: Biomarcadores de luteína y zeaxantina en la relación dieta y salud ocular humana: evaluación de las concentraciones en suero y dieta, densidad de pigmento macular y función visual *Entidad financiadora:* Instituto de Salud Carlos III *Entidad participante:* ICTAN, CSIC. *Duración:* desde 01-01-2008 a 31-12-2011. *Cuantía de la subvención:* 50.215 *IP:* Begoña Olmedilla Alonso. *Cuantía de la subvención:* 47.795 €. *IP:* Begoña Olmedilla Alonso (ICTAN, CSIC)

C 3. Proyectos de Innovación educativa (últimos 10 años)

Título del Proyecto: Elaboración de guías de aprendizaje propias y dinámicas en el ámbito de Nutrición y Dietética en asignaturas de Grado y Formación Permanente *Modalidad de proyecto:* De innovación educativa. *Entidad financiadora:* Universidad Complutense de Madrid. *Duración:* desde 01/10/2021 hasta 30/09/2022. *IP:* Carmen Cuadrado Vives

Título del Proyecto: Implementación y valoración de un curso piloto de formación permanente en Nutrición y Dietética para profesionales de Hostelería (PID 37) *Modalidad de proyecto:* De innovación educativa. *Entidad financiadora:* Universidad Complutense de Madrid. *Duración;* curso 2019/2020 *IP:* Beatriz Beltrán de Miguel

Título del Proyecto: Desarrollo de la web Innovadieta. Implicación y participación activa del alumno en la recopilación de recursos para formación y prácticas de Dietética y Nutrición (Ref. 157). *Entidad financiadora:* Universidad Complutense de Madrid. *Duración:* Curso 2012/13. *IP:* Ángeles Carbajal Azcona

Título del Proyecto: Adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior. Actualización de los recursos y herramientas en Nutrición y Dietética (PID 106), *Duración:* del 01/01/2012 al 31/12/2012. *IP:* Carmen Cuadrado Vives

Título del Proyecto: Diseño y desarrollo de un manual teórico-práctico de Dietética. Participación del alumno en su desarrollo y actualización virtual. *Modalidad de proyecto:* De innovación educativa. *Entidad financiadora:* Universidad Complutense de Madrid. *Duración:* desde 01/10/2010 hasta 30/09/2011. *Cuantía de la subvención:* 2.600 euros *IP:* Beatriz Beltrán de Miguel (UCM)

C.4. Contratos LRU.83 destacados (últimos 5 años)

Título del Contrato/Proyecto: Valoración nutricional de recetas y menús con carne de cordero y cabrito (Nº Contabilidad: 4158587; Nº OTRI: 537-2021) Empresa/Administración Financiadora: INTEROVIC. Desde:2/12/2021, hasta: 1/06/2022. Cuantía:5000 euros. IP: BeatrizBeltrán

Título del Contrato/Proyecto: Elaboración de contenidos en Nutrición Culinaria para su aplicación en acciones formativas. Empresa/Administración Financiadora: SOLEDU Formación E.learning. Desde:25/07/2019, hasta: 24/01/2020. Cuantía:3000 euros. IP: Carmen Cuadrado Vives

Título del Contrato/Proyecto: Acciones digitales de educación nutricional en empresa. Empresa/Administración Financiadora: Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía desde: 25/07/2019, hasta: 24/04/2020. Cuantía: 5000. IP: Carmen Cuadrado Vives

Título del Contrato/Proyecto: Acciones de educación en nutrición culinaria en el entorno laboral. Empresa/Administración Financiadora: desde: 17/07/2017, hasta: 16/07/2018. Cuantía: 3000. IP: Beatriz Beltrán de Miguel

Título del Contrato/Proyecto: Frutas, verduras y hortalizas. Potencial nutritivo, culinario y gastronómico. Empresa/Administración Financiadora: 3H Labrandero SL desde: 01/05/2016, hasta: 30/04/2017. Cuantía: 3000. IP: Beatriz Beltrán de Miguel y Carmen Cuadrado (UCM)

Título del Contrato/Proyecto: Hábitos alimentarios de mayores institucionalizados. Programa de educación nutricional. Empresa: Valdeluz, SA Duración, desde: 10/03/2016, hasta: 09/09/2016. Cuantía: 3000 IP: Beatriz Beltrán de Miguel y Carmen Cuadrado (UCM)

C.4. Otros méritos

- Académico de Honor de la Academia Española de Nutrición y Dietética desde 2018
- Director del Máster UCM en Nutrición y Dietética Culinaria en gastronomía (dos ediciones terminadas)
- Director del curso de formación permanente UCM Conocimientos nutricionales y habilidades dietéticas básicas para el profesional de la Hostelería (tres ediciones)