

Fecha del CVA	01/12/2023
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	María del Mar		
Apellidos *	Cavia Camarero		
Sexo *	Mujer		
URL Web	https://investigacion.ubu.es/investigadores/35062/detalle		
Dirección Email	mmcavia@ubu.es		
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0002-4317-1657	
	Researcher ID	L-9090-2014	
	Scopus Author ID	55403346900	

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesor Contratado Doctor Básico		
Fecha inicio	2009		
Organismo / Institución	UNIVERSIDAD DE BURGOS		
Departamento / Centro	Biotecnología y Ciencia de los Alimentos / FACULTAD DE CIENCIAS		
País	España	Teléfono	947259003
Palabras clave			

A.4. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Sexenios de investigación: 3 (2002-2008, 2009-2014, 2015-2020).

Nº total citas (Scopus): 631

H-index: 13

Nº total citas Web of Science: 536

Nº total citas (Google Scholar): 1105

H-index: 15

i10-index: 20

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Doctora por la Universidad de Burgos. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Profesora Contratado Doctor en el Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Burgos desde el año 2009.

Docencia

Personal Docente e Investigador de la Universidad de Burgos desde el año 2000, adscrita al Área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Ciencias. Un total de 23 años impartiendo más de 4000 horas de docencia, siendo la mayoría en licenciaturas, diplomaturas o grados universitarios (más del 80%) y el resto (más de 600 horas) en titulaciones de tercer ciclo (programas de doctorado y másteres universitarios oficiales). La docencia impartida ha abarcado todos los campos de la Nutrición y de la Bromatología.

Ha participado en la docencia de diversos cursos de doctorado del Programa de Doctorado del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos y en el Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias en el que he impartido docencia desde el año 2008/2009 hasta la actualidad.

Ha dirigido numerosos trabajos de investigación de doctorado. Tres evaluaciones positivas consecutivas del programa DOCENTIA.

Investigación

Tres sexenios por parte de la CNEAI (2002-2008, 2009-2014, 2015-2020), teniendo un total de 26 artículos de investigación publicados.

Participación en un total de 10 proyecto de investigación de convocatorias competitivas (4 nacionales y 6 autonómicos) y 6 proyectos no competitivos (locales); 3 contratos con empresas como IP y otros 7 como colaboradora.

Más de 100 comunicaciones en numerosos congresos nacionales e internacionales.

Codirección de cuatro Tesis Doctorales, una de ellas con Doctorado Europeo.

Gestión

Coordinadora del Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias desde diciembre de 2016 hasta febrero de 2021.

Directora del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos, desde diciembre 2020 hasta la actualidad.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citas

- 1 Artículo científico.** Gonzalez, L; (2/9) Cavia MM; Fernandez-Muiño MA; et al; Vallejos S. 2021. A simple one-pot determination of both total phenolic content and antioxidant activity of honey by polymer chemosensors. Food Chemistry. 342, pp.128300. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128300>
- 2 Artículo científico.** (1/6) Cavia, M.M; Fernandez-Muiño, M.A; Gomez-Alonso, E.; Montes-Perez, M.J; Huidobro, J.F; Sancho, M.T. 2002. Evolution of fructose and glucose in honey over one year: influence of induced granulation. Food Chemistry. 78-2, pp.157-161.
- 3 Artículo científico.** María Josefa Olloqui Mundet; Mari Mar Cavia; Sara R. Alonso Torre; Celia Carrillo. 2023. Nutritional Education in the Midwife's Consultation Room. Nutrients. MDPI. 15-13, pp.2906.
- 4 Artículo científico.** Cavia, M.M.; Arlanzon, N.; Busto, N.; Carrillo, C.; Alonso-Torre, S.R.2023. The impact of in vitro digestion on the polyphenol content and antioxidant activity of spanish ciders. Foods. 12-1861.
- 5 Artículo científico.** Virginia Prieto Santiago; (2/5) María del Mar Cavia Camarero; Francisco José Barba; Sara Raquel Alonso de la Torre; Celia Carrillo Pérez. 2021. Multiple reaction monitoring for identification and quantification of oligosaccharides in legumes using a triple quadrupole mass spectrometer.Food Chemistry. 368, pp.130761. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130761>
- 6 Artículo científico.** Virginia Prieto Santiago; (2/4) M^a del Mar Cavia; Sara R. Alonso de la Torre; Celia Carrillo. 2020. Relationship between color and betalain content in different thermally treated beetroot products. Journal of Food Science and Technology. On line. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04363-z>
- 7 Artículo científico.** María del Mar Cavia Camarero; Arturo Moreno; Benito Fernández Trabanco; Celia Carrillo Pérez; Sara R. Alonso de la Torre. 2019. Anthropometric characteristics and somatotype of professional soccer players by position.J Sports Med Ther. 4, pp.073-080. <https://doi.org/10.29328/journal.jsmt.1001047>
- 8 Artículo científico.** Marta Ubeira; Diego Wilches; (3/5) M^a del Mar Cavia; Sara R. Alonso de la Torre; Celia Carrillo. 2019. High Hydrostatic Pressure Processing of Beetroot Juice: effects on Nutritional, Sensory and Microbiological quality. High Pressure Research (GHPR). 39-4, pp.691-706. <https://doi.org/10.1080/08957959.2019.1666842>

- 9 **Artículo científico.** CELIA CARRILLO PEREZ; M Hendrickx; (3/4) MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE. 2017. Antioxidant Capacity of Beetroot: Traditional vs Novel Approaches. *Plant Foods for Human Nutrition*. 72/3, pp.266-273. <https://doi.org/10.1007/s11130-017-0617-2>
- 10 **Artículo científico.** CELIA CARRILLO PEREZ; MARÍA GIRALDO; (3/4) MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE. 2017. Effect of oleic acid on store-operated calcium entry in immune-competent cells. *European Journal of Nutrition*. 56, pp.1077-1084. ISSN 1436-6207. <https://doi.org/10.1007/s00394-016-1157-5>
- 11 **Artículo científico.** CELIA CARRILLO PEREZ; ÁNGELA BARRIO; (3/4) MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE. 2017. Global antioxidant response of meat. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 97, pp.2358-2365. ISSN 1097-0010. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8047>
- 12 **Artículo científico.** Rebeca Gutiérrez; Lourdes Aldea; (3/4) María del Mar Cavia Camarero; Sara R. Alonso de la Torre. 2015. Relación entre la composición corporal y la práctica deportiva en adolescentes. *Nutrición Hospitalaria*. 32/1, pp.336-345. <https://doi.org/10.3305/nh.2015.32.1.9112>
- 13 **Artículo científico.** CELIA CARRILLO PEREZ; (2/3) MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE. 2013. Effect of econazole on Ca²⁺ signaling in human colorectal adenocarcinoma cells. *Turkish Journal of Biochemistry*. 2/38, pp.126-132.
- 14 **Artículo científico.** SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE; (2/3) MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; CELIA CARRILLO-PÉREZ. 2012. Antitumor effect of oleic acid; mechanisms of action. A review. *Nutrición Hospitalaria*. 6/27, pp.1860-1865.
- 15 **Artículo científico.** Carrillo, C.; (2/3) Cavia, M.M.; Alonso-Torre, S.R.2012. Antitumor effect of oleic acid; mechanisms of action. A review [Efecto antitumoral del Ácido oleico; mecanismos de acción; revisión científica]. *Nutrición Hospitalaria*. 27-6, pp.1860-1865.
- 16 **Artículo científico.** CELIA CARRILLO PEREZ; A. HICHAMI; P- ANDREOLETTI; M. Cherkaoui-Malki; (5/8) MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; S. Abdoul-Azize; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE; N.A. Khan. 2012. Diacylglycerol-containing oleic acid induces increases in [Ca²⁺]_i via TRPC3/6 channels in human T-cells. *BBA Molecular and Cell Biology of Lipids*. 1821, pp.618-626. ISSN 1388-1981. <https://doi.org/10.1016/j.bbalip.2012.01.008>
- 17 **Artículo científico.** Carrillo, C.; (2/3) Cavia, M.M.; Alonso-Torre, S.R.2012. Oleic acid inhibits store-operated calcium entry in human colorectal adenocarcinoma cells. *European Journal of Nutrition*. 51-6, pp.677-684.
- 18 **Artículo científico.** Carrillo, C.; (2/3) Cavia, M.M.; Alonso-Torre, S.2012. Role of oleic acid in immune system; Mechanism of action; A review [Papel del ácido oleico en el sistema inmune; Mecanismo de acción; revisión científica]. *Nutrición Hospitalaria*. 27-4, pp.978-990.
- 19 **Artículo científico.** Carrillo, C.; (2/5) Del Mar Cavia, M.; Roelofs, H.; Wanten, G.; Alonso-Torre, S.R.2011. Activation of human neutrophils by oleic acid involves the production of reactive oxygen species and a rise in cytosolic calcium concentration: A comparison with N-6 polyunsaturated fatty acids. *Cellular Physiology and Biochemistry*. 28-2, pp.329-338.
- 20 **Artículo científico.** Carrillo, C.; (2/3) Del Mar Cavia, Ma.; Alonso-Torre, S.R.2011. Oleic acid versus linoleic and linolenic acid. Different effects on Ca²⁺ signaling in rat thymocytes. *Cellular Physiology and Biochemistry*. 27-3-4, pp.373-380.
- 21 **Artículo científico.** (1/5) M.M. Cavia; M.A. Fernández-Muiño; J.F. Huidobro; C. Álvarez; M.T. Sancho. 2009. Evolution of monosaccharides of honey over three years: influence of induced granulation. *International Journal of Food Science and Technology*. 44, pp.623-628.
- 22 **Artículo científico.** (1/4) Cavia, M.M.; Fernandez-Muiño, M.A.; Huidobro, J.F.; TSancho, M.T.2008. 'Best before period once opened' for honey samples from oceanic climates on the basis of their acidity types. *International Journal of Food Science and Technology*. 43-11, pp.1929-1934.

- 23 Artículo científico.** (1/5) Cavia, M.M.; Alvarez, C.; Huidobro, J.; Fernandez-Muiño, M.; Sancho, M.T.2008. Evolution of hydroxymethylfurfural content of honeys from different climates: Influence of induced granulation. *International Journal of Food Sciences and Nutrition.* 59-1, pp.88-94.
- 24 Artículo científico.** (1/5) Cavia, M.M.; Fernández-Muiño, M.A.; Alonso-Torre, S.R.; Huidobro, J.F.; Sancho, M.T.2007. Evolution of acidity of honeys from continental climates: Influence of induced granulation. *Food Chemistry.* 100-4, pp.1728-1733.
- 25 Artículo científico.** María del Mar Cavia Camarero; Miguel Ángel Fernández Muiño; Sara Raquel Alonso de la Torre; Gonzalo Moreno; Inés Mato; José Francisco Huidobro Canales; María Teresa Sancho Ortíz. 2006. An attempt to establish reliable “best before” dates for honeys originating in both continental and oceanic climates. *Apiacta.* 41, pp.86-89.
- 26 Artículo científico.** Alonso-Torre, S.R.; (2/6) Cavia, M.M.; Fernandez-Muiño.A.; Moreno, G.; Huidobro, J.F.; Sancho, M.T.2006. Evolution of acid phosphatase activity of honeys from different climates. *Food Chemistry.* 97-4, pp.750-755.
- 27 Artículo científico.** (1/4) Cavia, M.M.; Fernández-Muiño, M.A.; Huidobro, J.F.; Sancho, M.T.2004. Correlation between moisture and water activity of honeys harvested in different years. *Journal of Food Science.* 69-5, pp.C368-C370.

C.2. Congresos

- 1 Lara González Ceballos; Mari Mar Cavia; Miguel Ángel Fernández Muiño; et al; Saúl Vallejos. A simple one-pot determination of both total phenolic content and antioxidant activity of honey by polymer chemosensors. *The 1st International Electronic Conference on Chemical Sensors and Analytical Chemistry.* 2021. Congreso.
- 2 Nerea Arlanzón; Natalia Busto; Celia Carrillo; María del Mar Cavia; Sara R. Alonso de la Torre. Effect of "in vitro" digestion on the antioxidant capacity and cellular proliferation of spanish ciders. *Conferencia FINUT 2020. Fundación Iberoamericana de Nutrición.* 2020. Participativo - Póster. Congreso.
- 3 Amalia Gómez Troitino; Natalia Busto; Celia Carrillo; Oscar Carbonell; María del Mar Cavia; Sara R. Alonso de la Torre. Effect of processing on the nutritional value and antioxidant capacity of cricket flour. *Conferencia FINUT 2020. Fundación Iberoamericana de Nutrición.* 2020. Participativo - Póster. Congreso.
- 4 Tania Pérez Valdivielso; Celia Carrillo; Sara R. Alonso de la Torre; María del Mar Cavia. Healthy universities: assessment of university menus.. *Conferencia FINUT 2020. Fundación Iberoamericana de Nutrición.* 2020. Participativo - Póster. Congreso.
- 5 Sofía Pstigo; Francisco Alonso; Lourdes Aldea; Celia Carrillo; Sara R. Alonso de la Torre; María del Mar Cavia. Nutritional assessment in a child population at risk of malnutrition. PRONUSA project. *Conferencia FINUT 2020. Fundación Iberoamericana de Nutrición.* 2020. Participativo - Póster. Congreso.
- 6 Sara Raquel Alonso de la Torre; Celia Carrillo; María del Mar Cavia; Claudia Zurdo. Composición corporal y somatotipo de un equipo de fútbol femenino. *IV CONGRESS OF PUBLIC HEALTH NUTRITION. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.* 2018. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 7 Sara Raquel Alonso de la Torre; Celia Carrillo; María del Mar Cavia; Lourdes Aldea. Dietary pattern in a group of adolescents from Burgos. *IV CONGRESS OF PUBLIC HEALTH NUTRITION. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.* 2018. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 8 Beatriz Marijuán; María del Mar Cavia; Sara R. Alonso de la Torre. Evaluación nutricional de un grupo de personas mayores. *XXI CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO. Consejo General de Colegios Oficiales Farmacéuticos.* 2018. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 9 María Jesús García Pesquera; Sara R. Alonso de la Torre; María del Mar Cavia. Composición corporal y hábitos de salud de estudiantes de Grado de Enfermería. *XIV Jornadas de enfermería y salud: imagen, liderazgo y humanización. Asociación Española de Enfermería y Salud.* 2017. España. Participativo - Póster. Congreso.

- 10 Sara R. Alonso de la Torre; Eva Pilar Campo; Celia Carrillo; Lourdes Aldea; María del Mar Cavia. Factores asociados al estado nutricional en población mayor no institucionalizada de Burgos y provincia. X Congreso Nacional de Atención Farmacéutica. Fundación Pharmaceutical Care España / Colegio Oficial de Farmacéuticos de Burgos. 2017. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 11 Eva Pilar Campo; Sara R. Alonso de la Torre; Lourdes Aldea; A. Campo Ortega; María del Mar Cavia. Patrón dietético en un grupo de población mayor institucionalizada y no institucionalizada. X Congreso Nacional de Atención Farmacéutica. Fundación Pharmaceutical Care España / Colegio Oficial de Farmacéuticos de Burgos. 2017. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 12 Beatriz Marijuán; María del Mar Cavia; Sara R. Alonso de la Torre. Valoración de la composición corporal de una población de hombres mayores de la provincia de Burgos. X Congreso Nacional de Atención Farmacéutica. Fundación Pharmaceutical Care España / Colegio Oficial de Farmacéuticos de Burgos. 2017. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 13 Marta Ubeira; María del Mar Cavia; Lourdes Aldea; Sara R. Alonso de la Torre; Celia Carrillo. Effect of high pressure processing on the nutritional quality of a beetroot juice. XI Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. 2017. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 14 Arlanzón N; MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE. Determinación de la capacidad antioxidante de sidras de diferentes orígenes.. I Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos. 2. 2015. España. Participativo - Póster.
- 15 SANDRA MARIA OSES GOMEZ; MARIA LOURDES ALDEA SEGURA; CELIA CARRILLO PEREZ; MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE; Beatriz Carnicero. Efecto del sous vide en el aporte nutricional de platos ofertados en restauración colectiva. IX Congreso Internacional de nutrición-alimentación-dietética. 2014. España. Participativo - Póster.
- 16 Barrio A; MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE; CELIA CARRILLO PEREZ. Studing the contribution of meat to the total antioxidant capacity of our diet. Traditional methodologies vs. A physiological approach.. III International Conference on Food Digestion. Wageningen (The Netherlands). III International Conference on Food Digestion. Wageningen (The Netherlands).. 2014. España. Participativo - Póster.

C.3. Proyectos y Contratos

- 1 **Proyecto**. Efecto comparativo del ácido oleico, ácido linoleico y ácido linolénico sobre la concentración de calcio y el estrés oxidativo.. Junta de Castilla y León. (Universidad de Burgos). 01/2009-12/2011.
- 2 **Proyecto**. Estudio de diferencias en el aporte de nutrientes de los alimentos, determinado por análisis químico y tablas de composición de alimentos: influencia del cocinado. María del Mar Cavia Camarero. (Universidad de Burgos). 01/01/2009-30/12/2010. 3.000 €.
- 3 **Proyecto**. Tipificación química y sensorial de mieles de Burgos.. Junta de Castilla y León. (Universidad de Burgos). 01/2008-12/2010.
- 4 **Proyecto**. Evaluación de contenido en fenoles totales y flavonoides totales e mieles de la provincia de Burgos.. FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS. Miguel Ángel Fernández Muiño. (Universidad de Burgos). 01/01/2009-30/06/2010. 2.000 €.
- 5 **Proyecto**. Caracterización de las mieles producidas en Burgos por su composición en sustancias naturales volátiles y semivolátiles. Junta de Castilla y León. (Universidad de Burgos). 01/2006-12/2008.
- 6 **Proyecto**. Evaluación del estado nutricional de la población anciana de Burgos y Provincia. Promoción nutricional de productos típicos de Burgos. Diputación Provincial de Burgos. (Universidad de Burgos). 12/2004-12/2006.
- 7 **Proyecto**. Caracterización de mieles de brezos (Ericaceae) producidas en Burgos por su composición en sustancias naturales volátiles y semivolátiles. Junta de Castilla y León. (Universidad de Burgos). 01/2002-12/2004.

- 8 Proyecto.** Características de calidad de las principales producciones de mieles monoflorales españolas.. Ministerio de Ciencia y Tecnología. (Universidad de Burgos). 01/2002-12/2004.
- 9 Proyecto.** Hábitos nutricionales y educación nutricional de un grupo de adolescentes de Burgos. Junta de Castilla y León. (Universidad de Burgos). 01/2002-12/2003.
- 10 Contrato.** Determinación de betalaínas Huercasa Quinta Gama S.A.. Celia Carrillo. 10/01/2022-10/02/2022.
- 11 Contrato.** Determinación de betalaínas Huercasa Quinta Gama S.A.. Celia Carrillo. 16/02/2021-16/12/2021.
- 12 Contrato.** Determinación de betalaínas Huercasa Quinta Gama S.A.. Celia Carrillo. 23/12/2020-23/02/2021. 1.524 €.
- 13 Contrato.** Mejora nutricional de los menús ofertados en restauración colectiva. Educación nutricional de manipuladores y usuarios SERESCA. M^a del Mar Cavia Camarero. 01/07/2019-31/10/2019. 3.000 €.
- 14 Contrato.** Desarrollo de un sistema para la mejora de la digestibilidad del judión mediante la hidrólisis de los oligosacáridos CDTI. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Celia Carrillo Pérez. 01/05/2018-01/05/2020. 20.000 €.
- 15 Contrato.** Estudio del contenido en betalaínas de remolacha roja HUERCASA QUINTA GAMA S.A.. Celia Carrillo Pérez. 01/04/2018-31/01/2019.
- 16 Contrato.** Calidad nutricional de la remolacha: optimización del proceso de cocción HUERCASA QUINTA GAMA S.A.. CELIA CARRILLO PEREZ. 01/03/2017-15/06/2017. 0 €.

C.4. Actividades de transferencia y explotación de resultados

Raúl Marticorena Sánchez; Antonio Jesús Canepa Oneto; Joseba Hernando Moisés; Sara Raquel Alonso de la Torre; María del Mar Cavia Camarero; Tania Peña Valdivielso; Miguel Corbí Santamaría. BU-180-19. NutriApp (programa de ordenador) España. 14/11/2019. Universidad de Burgos.