

Fecha del CVA	13/12/2023
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Pilar		
Apellidos	Muñiz Rodriguez		
Sexo	No Contesta	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email	pmuniz@ubu.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-9306-0082		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	CAUN		
Fecha inicio	2022		
Organismo / Institución	Universidad de Burgos		
Departamento / Centro	Biología y Ciencia de los Alimentos / Facultad de Ciencias		
País		Teléfono	
Palabras clave	230200 - Bioquímica; 240300 - Bioquímica; 240704 - Citología; 241500 - Biología molecular		

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctora en Biología	Universitat de Valencia	1993

Parte B. RESUMEN DEL CV

Nº of RESEARCH SIX-YEAR PERIODS (Spanish CNEAI sexenios): Four

Nº of TEACHING FIVE-YEAR PERIODS (Spanish quinquenios): 6

Nº SUPERVISED DOCTORAL THESIS: 10, and 2 on-going supervised doctoral thesis

6º of SCIENTIFIC PUBLICATIONS (JCR journals): 84

h index = 30; i10 index=60

Nº of BOOK CHAPTERS (peer-reviewed, international editorials): 12 international y 6 nacional

PROJECTS: 6 Projects funded by the Spanish "Plan Nacional de I+D+i" (1 IP), and 14 by the Government of the Autonomous (3IP), 2 European Projects and Others (Caixa fundación, Banca Civica)

PATENT- 1

CONGRESOS, CONFERENCES AND SEMINARS: National (84) and International (80)

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con "peer review" y conferencias

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

- Artículo científico.** Martin Alvarez JR; Lopez Jaen AB; Cavia-Saiz M; Muñiz P; Valls-Belles V. 2023. Beneficial Effects of Olive Oil Enriched with Lycopene on the Plasma Antioxidant and Anti-Inflammatory Profile of Hypercholesterolemic Patients. Antioxidants. 12-7, pp.1458.
- Artículo científico.** Temiño Virginia; Gerardi Gisela; Cavia-Saiz Moica; Diaz-Morales Noelia; Muñiz Pilar; Salazar Gonzalo. 2023. Bioaccessibility and Genoprotective Effect of Melanoidins Obtained from Common and Soft Bread Crusts: Relationship between Melanoidins and Their Bioactivity. FOODS. 12-17, pp.3193.

- 3 **Artículo científico.** Cavia-Saiz, M.; Arnaez, J.; Cilla, A.; Puente, L.; Garcia-Mirallés, L.C.; Muñiz, P.; 2023. Biomarkers of Oxidative Stress in Healthy Infants within the First Three Days after Birth. *Antioxidants*. 12, pp.1249.
- 4 **Artículo científico.** 2023. Bread melanoidins as potential new sustainable bakery ingredients: a study using fat and fat-free bakery food models. *Food & Function*. 14-3, pp.1785-1794.
- 5 **Artículo científico.** Victor Gutierrez-Gonzalez; M^a Dolores Rivero-Perez; Gisela Gerardi; Pilar Muñiz; M^a Luisa González-SanJose; Isabel Jaim; Mónica Cavia-Saiz. 2023. Influence of the packaging systems on the phenolic profile and antioxidant properties of wine pomace used as seasoning in chicken meat. *Food Chemistry*. 136625.
- 6 **Artículo científico.** Ammar Ameni Ben; Bouassida Mouna; Bouallegue Amir; Fourati Nada; Gerardi Gisela; Muñiz Pilar; Benito Jose Manuel; Ghribi Dhouha. 2023. Isolation and characterization of two glycolipopeptides biosurfactants produced by a *Lactiplantibacillus plantarum* OL5 strain isolated from green olive curing water. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 39-11, pp.308.
- 7 **Artículo científico.** Diaz-Morales N; Ortega-Heras M; Diez-Mate AM; González-SanJose ML; Muñiz P. 2022. Antimicrobial properties and volatile profile of bread and biscuits melanoidins. *Food Chemistry*. <https://doi.org/doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131648>
- 8 **Artículo científico.** Diaz-Morales, N; Cavia-Saiz, M., Salazar, G.; Rivero, MD; Muñiz P.2021. Cytotoxicity study of bakery product melanoidins on intestinal and endothelial cell lines. *Food Chemistry*. 343. <https://doi.org/doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128405>
- 9 **Artículo científico.** Duran Fernández C.; Rodríguez-Fanjul J.; Lopez-Abat. M.; et al; Camprubi M.2021. Effects of hypothermia and allopurinol on oxidative status in a rat model of hypoxic ischemic encephalopathy. *Antioxidants*. 10-10, pp.1523. <https://doi.org/10.3390/antiox10101523>
- 10 **Artículo científico.** Gerardi, M.; Cavia-Saiz, M.; Muñiz P. 2021. From winery by-product to healthy product: bioavailability, redox signaling and oxidative stress modulation by wine pomace product. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 6, pp.1-23. <https://doi.org/doi.org/10.1080/10408398.2021.1914542>
- 11 **Artículo científico.** Gerardi G.; Rivero-Perez MD.; Cavia-Saiz M.; Melero B.; Salinero-Zorita A.; Gonzalez SanJose ML; Muñiz P. 2021. Wine pomace product inhibit *listeria monocytogenes* invasion of intestinal cell lines caco-2 and sw-480. *Foods*. 10-7, pp.1485. <https://doi.org/10.3390/foods10071485>
- 12 **Artículo científico.** Gerardi, G; Cavia-Saiz, M; Rivero-Perez, D; Gonzalez-SanJose, ML; Muñiz, P. 2020. Dose-response effect on polyphenols bioavailability after intake of white and red wine pomace products by Wistar rats. *Food and Function*. <https://doi.org/10.1039/d0fo01199a>
- 13 **Artículo científico.** Gerardi, G; Cavia-Saiz, M; Rivero-Perez, D; Gonzalez-SanJose, ML; Muñiz, P. 2020. The protective effects of wine pomace products on the vascular endothelial barrier function. *Food & Function*. pp.DOI: 10.1039/d0fo01199a. <https://doi.org/10.1039/d0fo01199a>
- 14 **Artículo científico.** Alcaraz, R; Muñiz, P; Cavia-Saiz, M; et al;. 2020. Thiosemicarbazone-metal complexes exhibiting cytotoxicity in colon cancer cell lines through oxidative stress. *Journal of Inorganic Biochemistry*. Elsevier. 180, pp.69-79. <https://doi.org/10.1016/j.jinorgbio.2017.12.005>
- 15 **Artículo científico.** Gerardi, G; Cavia-Saiz, M; DelPino-García, R; Rivero-Pérez, MD; González-SanJose, ML; Muñiz, P. 2020. Wine pomace product ameliorates hypertensive and diabetic aorta vascular remodeling through antioxidant and anti-inflammatory actions. *Journal of Functional Foods*. Elsevier. 103794. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103794>
- 16 **Artículo científico.** Gerardi, G; Cavia-Saiz, M; Rivero-Pérez, MD; Gonzalez-SanJose, ML; Muñiz, P.2020. Wine pomace product modulates oxidative stress and microbiota in obesity high-fat diet-fed rats. *Journal of Functional Foods*. Elsevier. 68-103903. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103903>

- 17 Artículo científico.** Gerardi, G; Cavia-Saiz, M; Rivero-Pérez, MD; Gonzalez-SanJose, ML; Muñiz, P. 2019. Modulation of Akt-p38-MAPK/Nrf2/SIRT1 and NF-kB pathways by winepomace product in hyperglycemic endothelial cell line. Journal of Functional Foods. 58, pp.255-265. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.05.003>
- 18 Artículo científico.** Garcia-Tojal, J; Gil-García, R; Fouz, VI; et al; Rojo, T. 2018. Revisiting the thiosemicarbazone copper (II) reaction with glutathione. Activity against colorectal carcinoma cell lines. Journal of Inorganic Biochemistry. 180, pp.69-10. <https://doi.org/10.1016/j.jinorgbio.2017.12.005>
- 19 Artículo científico.** García-Lomillo, J; Gonzalez-SanJose, ML; Rivero-Pérez, MD; Muñiz, P. 2017. Alternative natural seasoning to improve the microbial stability of low-salt beef patties. Food Chemistry. 15-227, pp.122-128. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.01.070>
- 20 Artículo científico.** Del Pino-García, R; Rivero-Pérez, MD; González-Sanjosé, ML; Croft, KD; Muñiz, P. 2017. Antihypertensive and antioxidant effects of supplementation with red wine pomace in spontaneously hypertensive rats. Food and Function. 8-7, pp.2444-2454. <https://doi.org/10.1039/C7FO00390K>
- 21 Artículo científico.** Del Pino-García, R; Rivero-Perez, MD; Gonzalez SanJose, ML; Ortega-Heras, M; Muñiz, P. 2017. Chemopreventive Potential of Powdered Red Wine Pomace Seasonings against Colorectal Cancer in HT-29 Cells. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 65-1, pp.66-73. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b04561>
- 22 Artículo científico.** De Lecea, M.V; Palomares, T; Al Kassam, D; et al; Alonso-Varona, A. 2017. Indoleamine 2,3 dioxygenase as a prognostic and follow-up marker in melanoma. A comparative study with LDH and S100B. Journal of the European Academy of Dermatology and Venerology. DOI:10.1111/jdv13968. <https://doi.org/10.1111/jdv13968>
- 23 Artículo científico.** Del Pino-García, R; Gerardi, GM; Rivero-Perez, MD; Gonzalez-SanJose, ML; Muñiz, P; García-Lomillo, J. 2016. Wine pomace seasoning attenuates hyperglycaemia-induced endothelial dysfunction and oxidative damage in endothelial cells. Journal of Functional Foods. 22, pp.431-445.
- 24 Capítulo de libro.** Muñiz P Cavia-Saiz M.; Rivero-Pérez MD. Gonzalez-SanJose ML. 2021. Potential health benefits of grape-derived products. Products: composition, health benefits and economic valorization. pp.81-130.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 Proyecto.** Aprovechamiento de subproductos de la zarzamora y arándano: caracterización, efecto sobre la salud, y elaboración de productos cárnicos más sanos y seguros. Miriam Ortega. (Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación). 01/09/2022-31/08/2025. 100.000 €.
- 2 Proyecto.** Converting Facilities Network for accelerating uptake of climate neutral materials in innovative products. Horizon. Santiago Aparicio. 2023-2025.
- 3 Proyecto.** Valorización de melanoidinas de residuos de la industria de panificación y bollería: evaluación de su funcionalidad biológica y mejoras en su aprovechamiento. Pilar Muñiz Rodríguez. (Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades). 01/01/2022-30/11/2024. 108.000 €.
- 4 Proyecto.** Mecanismo de patogenicidad de Campylobacter spp en enfermedades inflamatorias crónicas, con especial atención a cardiomiopatías y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas naturales. Junta de Castilla y León. (Universidad de Burgos). 01/11/2020-31/10/2023. 264.000 €.
- 5 Proyecto.** PGC2018-097113-B-I00, Aplicación de ingredientes funcionales obtenidos de subproductos de vinificación para mejorar la seguridad alimentaria, vida útil y propiedades saludables de productos de ave. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Pilar Muñiz Rodríguez. (Universidad de Burgos). 01/01/2019-31/12/2021. 108.900 €.
- 6 Proyecto.** BU243P18, Aplicaciones sostenibles y saludables para la industria de bollería y panificación desde sus subproductos. Junta de Castilla y León. Consejería de Educación. Pilar Muñiz Rodríguez. (Universidad de Burgos). 11/07/2018-31/10/2021. 120.000 €.

- 7 Proyecto.** Estudio de los mecanismos de patogenidad de *Campylobacter jejuni* como causante de cardiomiopatías y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas naturales. (Campycardio). Fundación Bancaria D. Estalvis I Pensions de Barcelona. A Caixa. Beatriz Melero Gil. (Universidad de Burgos). 01/06/2019-31/05/2021. 80.000 €.
- 8 Proyecto.** RTC-2015-3438-2, Biorrefinerías mediterráneas. Nuevas aplicaciones. BIORRED. Ministerio de Economía y Competitividad. Jose Carlos Quintela Fernández (IP Coordinador). (Consortio 3 Empresas, 2 Centros tecnológicos y la UBU). 01/12/2015-31/12/2017. 1.265.740,52 €.
- 9 Proyecto.** BU056U16, Aplicación de soluciones sostenibles a la contaminación de *Listeria monocytogenes* en la producción de alimentos listos para el consumo.. Junta de Castilla y León. Consejería de Educación. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 22/03/2016-30/06/2017. 40.000 €.
- 10 Contrato.** Estudio de inflamación y estrés oxidativo en muestras de plasma y líquido diálisis pre y posdiálisis Fundación Burgos por la Investigación de la Salud. Pilar Muñiz Rodríguez. Desde 20/07/2022. 16.000 €.
- 11 Contrato.** Estudio del potencial saludable (anti-hipertensivo, anti-colesterolémico e hipoglucemiante) de nuevos productos funcionales obtenidos a partir de subproductos de la industria azucarera-alcoholera Fundación Centro de Investigación y desarrollo del Alimento funcional (CIDAF). Pilar Muñiz Rodríguez Monica Cavia Saiz. 25/03/2021-25/11/2021. 21.770 €.
- 12 Contrato.** Control de contenido en acrilamida en productos alimentarios mediante aditivación natural e inclusión de fracciones secundarias de procesos de horneado. Proyecto MELANO (CONVOCATORIA ININTERCONECTA 2018) Tostados y Fritos S.A.. Pilar Muñiz Rodríguez. 06/03/2019-06/11/2031. 24.200 €.
- 13 Contrato.** Control de contenido en acrilamida en productos alimentarios mediante aditivación natural e inclusión de fracciones secundarias de procesos de horneado. Proyecto MELANO (CONVOCATORIA ININTERCONECTA 2018) Galletas Siro, S.A.. Pilar Muñiz Rodríguez. 14/01/2019-14/01/2021. 30.250 €.
- 14 Contrato.** Control de contenido en acrilamida en productos alimentarios mediante aditivación natural e inclusión de fracciones secundarias de procesos de horneado” Proyecto MELANO (CONVOCATORIA ININTERCONECTA 2018)” con la empresa Cerealto Antequera, S.L. Cerealto Antequera S.L.. Pilar Muñiz Rodríguez. 15/11/2018-15/11/2020. 30.788 €.
- 15 Contrato.** Convenio de colaboración entre la Universidad de Burgos y la Asociación de Caballeros de la Purísima Concepción de Nuestra Señora la Madre de Dios "Ingeniería en Oncología de Precisión" Asociación Caballeros Purísima Concepción Ntra. Sra. Madre de Dios. Pilar Muñiz Rodríguez. 01/05/2018-01/05/2020. 120.000 €.

C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados

Maria Luisa Gonzalez SanJose; Javier García Lomillo; Raquel Del Pino García; Dolores Rivero Perez; Pilar Muñiz Rodríguez. P201300555. Sazonador de origen vegetal con propiedades conservantes, sustitutivo de la sal, y procedimiento de obtención del mismo España. 23/06/2015. Universidad de Burgos.