

| | |
|----------------------|------------|
| Fecha del CVA | 17/09/2025 |
|----------------------|------------|

Parte A. DATOS PERSONALES

| | | | |
|--|---|---------------------|--|
| Nombre | Laura María | | |
| Apellidos | Mateo Vivaracho | | |
| Sexo | No Contesta | Fecha de Nacimiento | |
| DNI/NIE/Pasaporte | | | |
| URL Web | https://portaldelaciencia.uva.es/investigadores/200336/detalle | | |
| Dirección Email | | | |
| Open Researcher and Contributor ID (ORCID) | 0000-0001-8373-2044 | | |

A.1. Situación profesional actual

| | | | |
|-------------------------|---|----------|--|
| Puesto | Profesor Ayudante Doctor | | |
| Fecha inicio | 2024 | | |
| Organismo / Institución | Universidad de Valladolid | | |
| Departamento / Centro | Dpto. Bioquímica y Biología Molecular y Fisiología / Facultad de Ciencias de la Salud | | |
| País | España | Teléfono | |
| Palabras clave | Química analítica; Ciencias de la nutrición | | |

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora - indicar meses totales, según texto convocatoria-)

| Periodo | Puesto / Institución / País |
|-------------|--|
| 2024 - 2024 | Facultativo Superior (Químicos) / Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León / España |
| 2023 - 2024 | Grupo A1 nivel 22 Complemento A (Investigadora) / Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) / España |
| 2021 - 2021 | Profesor Asociado 6+6 / Universidad de Valladolid / España |
| 2017 - 2020 | Titulado Superior de Actividades Técnicas y Profesionales / INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA) / España |
| 2020 - 2020 | Profesor Asociado 6+6 / Universidad de Valladolid / España |
| 2017 - 2017 | Profesor Ayudante Doctor / Universidad de Valladolid / España |
| 2016 - 2016 | Profesor Asociado 3+3 / Universidad de Valladolid / España |
| 2013 - 2016 | Titulado Superior de Actividades Técnicas y Profesionales / INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA) / España |
| 2014 - 2014 | Profesor Asociado 3+3 / Universidad de Valladolid / España |
| 2011 - 2012 | Titulado Superior de Actividades Técnicas y Profesionales / INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA) / España |
| 2010 - 2011 | Titulado Superior / Diputación General de Aragón / España |
| 2007 - 2009 | Personal Investigador en Formación. Programa Nacional FPU del Ministerio / Universidad de Zaragoza / España |
| 2006 - 2006 | Personal Investigador en Formación. Programa Nacional FPU del Ministerio / Dirección General de Universidades (Ministerio de Educación) / España |

A.3. Formación académica

| Grado/Master/Tesis | Universidad / País | Año |
|--------------------|--------------------|------|
| | | 2011 |

| Grado/Master/Tesis | Universidad / País | Año |
|--|---|------|
| Máster en Sistemas Integrados de Gestión Calidad, Medio Ambiente y Prevención de Riesgos Laborales | Universidad Nacional de Educación a Distancia | |
| Programa de Ciencia Analítica | Universidad de Zaragoza / España | 2009 |
| Certificado de Actitud Pedagógica (CAP) | Universidad Complutense de Madrid / España | 2005 |
| Licenciado en Química | Universidad de Zaragoza / España | 2004 |
| Postgrado en Iniciación a la Investigación en Áreas Científicas | Universidad de Zaragoza / España | 2004 |

Parte B. RESUMEN DEL CV

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.** Chicharro, Celia; Romero-Marco, Patricia; González, Luz M.; et al; Verde, Zoraida; (5/11) Mateo-Vivaracho, Laura. 2025. Impact of Combined Macronutrient Diet on Amino Acids and Amines Plasma Levels. *Nutrients*. MDPI. 17-10. ISSN 2072-6643.
- Artículo científico.** D'Arrigo, M.; (2/8) Mateo-Vivaracho, L.; Guillamón, E.; Fernández-León, M.F.; Bravo, D.; Peirotn, Á.; Medina, M.; García-Lafuente, A.2020. Characterization of persistent *Listeria monocytogenes* strains from ten dry-cured ham processing facilities. *Food Microbiology*. 92, pp.103581. ISSN 1095-9998. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2020.103581>
- Artículo científico.** Andrés, V.; (2/5) Mateo-Vivaracho, L.; Guillamón, E.; Villanueva, M.J.; Tenorio, M.D.2016. High hydrostatic pressure treatment and storage of soy-smoothies: Colour, bioactive compounds and antioxidant capacity. *LWT - Food Science and Technology*. 69, pp.123-130. ISSN 0023-6438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.01.033>
- Artículo científico.** Guillamón, E.; García-Lafuente, A.; Moro, C.; Manchón, N.; Gonzalo-Ruiz, A.; Villares, A.; Rostagno, M.; (8/8) Mateo-Vivaracho, L.2014. In vitro anti-inflammatory activity of phenolic rich extracts from white and red common beans. *Food Chemistry*. 161, pp.216-223. ISSN 1873-7072. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.04.004>
- Artículo científico.** Villares, A.; (2/4) Mateo-Vivaracho, L.; García-Lafuente, A.; Guillamón, E.2014. Storage temperature and UV-irradiation influence on the ergosterol content in edible mushrooms. *Food Chemistry*. 147, pp.252-256. ISSN 0308-8146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.09.144>
- Artículo científico.** Zapata, J.; (2/4) Mateo-Vivaracho, L.; Lopez, R.; Ferreira, V.2012. Automated and quantitative headspace in-tube extraction for the accurate determination of highly volatile compounds from wines and beers. *Journal of Chromatography A*. 1230, pp.1-7. ISSN 0021-9673. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2012.01.037>
- Artículo científico.** Zapata, J.; Temprado, J.; (3/4) Mateo-Vivaracho, L.; Ferreira, V.2011. Fast and fully automated analytical method for the screening of residues of aziridine and 2-chloroethylamine in pharmaceutical active principles. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. 55, pp.458-465. ISSN 0731-7085. <https://doi.org/10.1016/j.jpba.2011.02.024>

- 8 **Artículo científico.** (1/4) Mateo-Vivaracho, L (AC); Zapata, J.; Cacho, J.; Ferreira, V.2010. Analysis, occurrence, and potential sensory significance of five polyfunctional mercaptans in white wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58, pp.10184-10194. ISSN 0021-8561. <https://doi.org/10.1021/jf101095a>
- 9 **Artículo científico.** Zapata, J.; (2/4) Mateo-Vivaracho, L; Cacho, J.; Ferreira, V.2010. Comparison of extraction techniques and mass spectrometric ionization modes in the analysis of wine volatile carbonyls. *Analytica Chimica Acta*. 660, pp.197-205. ISSN 0003-2670. <https://doi.org/10.1016/j.aca.2009.09.041>
- 10 **Artículo científico.** (1/3) Mateo-Vivaracho, L (AC); Cacho, J.; Ferreira, V.2008. Improved solid-phase extraction procedure for the isolation and in-sorbent pentafluorobenzyl alkylation of polyfunctional mercaptans. Optimized procedure and analytical applications. *Journal of Chromatography A*. 1185, pp.9-18. ISSN 0021-9673. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2008.01.037>
- 11 **Artículo científico.** (1/3) Mateo-Vivaracho, L (AC); Ferreira, V.; Cacho, J.2006. Automated analysis of 2-methyl-3-furanthiol and 3-mercaptohexyl acetate at ng L⁻¹ level by headspace solid-phase microextraction with on-fibre derivatisation and gas chromatography-negative chemical ionization mass spectrometric determination. *Journal of Chromatography A*. 1121, pp.1-9. ISSN 0021-9673. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2006.04.029>
- 12 **Artículo científico.** Manchón, N.; (2/7) Mateo-Vivaracho, L.; Darrigo, M.; García-Lafuente, A.; Guillamón, E.; Villares, A.; Rostagno, M.A.2013. Distribution patterns of polyphenols and alkaloids in instant coffee, soft and energy drinks, and tea. *Czech Journal of Food Sciences*. 31, pp.483-500. ISSN 1212-1800. <https://doi.org/10.17221/443/2012-cjfs>
- 13 **Artículo científico.** Villares, A.; García-Lafuente, A.; Guillamón, E.; (4/4) Mateo-Vivaracho, L.2013. Separation and characterization of the structural features of macromolecular carbohydrates from wild edible mushrooms. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*. 2-1, pp.15-21. ISSN 2212-6198. <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2013.08.004>
- 14 **Capítulo de libro.** Zapata, J.; (2/5) Mateo-Vivaracho, L; López, R.; Cacho, J.; Ferreira, V.2014. Automatic and Total Headspace In-Tube Extraction for the Accurate Determination of Polar Volatile Compound from Wines. *FLAVOUR SCIENCE*. ELSEVIER. Edited by Vicente Ferreira, Ricardo Lopez. pp.407-411. ISBN 978-0-12-398549-1. <https://doi.org/10.1016/C2011-0-08737-9>
- 15 **Capítulo de libro.** (1/3) Mateo-Vivaracho, L (AC); Cacho, J.; Ferreira, V.2006. Analytical methods for the determination of polyfunctional mercaptanes as pentafluorobenzyl derivatives. *Recent Highlights in Flavor Chemistry and Biology*. Edited by T. Hofmann, Wolfgang Meyerhof and P. Schieberle. pp.296-299. ISBN 3-9807686-7-8.

C.2. Congresos

- 1 L. Mateo-Vivaracho; E. Guillamón; MM. Pedrosa. Study of functional properties of wild and cultivated edible mushroom powder. XX EUROFOODCHEM CONGRESS. Food Chemistry Division of the European Chemical Society (FCD-EuChemS) and the Portuguese Chemical Society (SPQ).. 2019. Portugal. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral). Congreso.
- 2 E. Guillamón; L. Mateo-Vivaracho; mm. Pedrosa. Pasta elaborated with lupine and wheat by cold extrusion. Effect of process on colour and cooking quality. Third International Legume Society Conference ILS3 2019. Legume society / IGR PAN / Poznan Science and Technology Park. 2019. Polonia. Participativo - Póster. Congreso.
- 3 L. Mateo-Vivaracho; E. Guillamón; A. García-Lafuente; M. D'Arrigo; MM. Pedrosa. Study of the anti-inflammatory activity of different extracts from *Calocybe Gambosa*. The Food Factor I Barcelona Conference. Formatex Research Center. 2016. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 4 A. García-Lafuente; C. Moro; E. Guillamón; M. D'Arrigo; MF. Fernández-León; L. Mateo-Vivaracho; MM. Pedrosa. Anti-inflammatory activitie of phenolic rich extracts from edible mushrooms in CACO2-cells. EurofoodChemXVIII. INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION. 2015. España. Participativo - Póster. Congreso.

- 5 L. Mateo-Vivaracho; A. García-Lafuente; M. D'Arrigo; MF. Fernández-León; E. Guillamón; MM. Pedrosa. Characterization and study of the anti-inflammatory activity of fractions from a methanolic extract obtained from cantharellus cibarius.. EurofoodChemXVIII. INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION. 2015. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 6 E. Guillamón; A. García-Lafuente; M. D'Arrigo; MF. Fernández-León; L. Mateo-Vivaracho; MM. Pedrosa. Protease inhibitors and haemagglutinins in fruiting bodies of edible mushrooms.. EurofoodChemXVIII. INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION. 2015. España. Participativo - Póster. Congreso.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto**. RTA2012-00022-C02, Extracción y purificación de compuestos bioactivos presentes en hongos comestibles. Evaluación de su actividad inmunomoduladora y/o antibacteriana, in vitro e in vivo.. Ministerio de Ciencia e Innovación. Mercedes Martín Pedrosa. (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA) // IBIOMED (León)). 01/01/2013-31/12/2015. 150.000 €. Miembro de equipo. Extracción y purificación de compuestos bioactivos presentes en hongos comestibles mediante técnicas analíticas de extracción y purificación.
- 2 **Proyecto**. SOE3/P2/E533-Micosylva+, La micoselevicultura y valoración de los hongos silvestres comestibles como garantes de la sostenibilidad y multifuncionalidad forestal.. Programa de Cooperación Territorial Espacio Sudoeste europeo 2007-2013.. Fernando Martínez Peña. (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)). 01/01/2012-31/12/2013. Miembro de equipo. Composición nutricional y funcional de hongos comestibles.
- 3 **Proyecto**. RTA-2009-00049, Composición funcional de setas y legumbres con posibles propiedades antiinflamatorias.. Ministerio de Ciencia e Innovación. Álvaro Ramos Monreal. (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)). 01/01/2010-31/12/2012. Miembro de equipo. Composición nutricional y funcional de setas y legumbres mediante técnicas analíticas. Estudio de las propiedades antiinflamatorias de los compuestos funcionales aislados.
- 4 **Proyecto**. CYCIT AGL2007-65139-C02-01, Parámetros químicos responsables de la calidad olfato-gustativa de los vinos españoles. Modelización de la interacción entre grupos de moléculas odorantes y moléculas gustativas. Diseño de técnicas.. MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA. Vicente Ferreira González. (Universidad de Zaragoza). 01/10/2007-04/10/2010. Miembro de equipo. Técnicas analíticas de aislamiento y preconcentración para determinar mediante cromatografía - espectrometría de masas compuestos responsables de la calidad olfato-gustativa de vinos españoles.
- 5 **Proyecto**. CYCIT AGL2004-06060, Estudio de las uvas y de los subproductos de la vinificación como fuente de aromas naturales.. MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA. Vicente Ferreira González. (Universidad de Zaragoza). 01/01/2005-12/12/2007. Miembro de equipo. Puesta a punto de métodos de análisis de precursores de aroma (HPLC) y aromas (GC) utilizando la espectrometría de masas como detector.
- 6 **Contrato**. Desarrollo y elaboración de pasta fresca mediante extrusión de mezclas de harinas de cereal, leguminosas y setas comestibles: mejora del valor nutricional y funcional de la pasta. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Mercedes Martín Pedrosa. (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)). 01/01/2017-01/01/2020.
- 7 **Contrato**. Caracterización de las fuentes de contaminación de Listeria Monocytogenes en las industrias cárnicas e inactivación durante el proceso de elaboración del jamón curado. Evaluación del riesgo. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Margarita Medina Fernández-Regatillo. (INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)). 01/01/2013-01/01/2015.