

Fecha del CVA	10/06/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Sandra María		
Apellidos	Osés Gómez		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email			
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0003-2854-1346		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesora Titular de Universidad		
Fecha inicio	2022		
Organismo / Institución	Universidad de Burgos		
Departamento / Centro	Biología y Ciencia de los Alimentos / Facultad de Ciencias		
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Master en Seguridad y Biología Alimentaria	Universidad de Burgos	2007
Licenciado en ciencia y tecnología de los alimentos	Universidad de Burgos	2005
Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias	Universidad de Burgos	2003

Parte B. RESUMEN DEL CV

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Burgos y Doctora en el programa "Avances en Ciencia y Biología alimentaria" realizando la tesis titulada "Desarrollo de diferentes estrategias para aumentar la seguridad y la vida útil en productos de carne de cordero a lo largo de la cadena alimentaria" bajo la dirección del Prof. Jordi Rovira (Universidad de Burgos) y Prof. Pieter Luning (Wageningen University). Dicha tesis formó parte del proyecto Europeo "PathogenCombat" dentro del 6º programa marco. Desde el 2008 ha estado contratada como Personal Docente Investigador en el Departamento de Biología y Ciencia de los Alimentos, de la Universidad de Burgos, estando contratada como Profesora Titular de Universidad en el área de Nutrición y Bromatología desde noviembre de 2022. Ha realizado estancias de investigación en el laboratorio de microbiología de la Universidad de Gante (Bélgica) durante 9 meses; en la empresa CONGEN (Berlín, Alemania) durante un mes y medio y en DIVAPRA, en la Universidad de Turín (Italia) durante 2 meses. Ha asistido y/o presentado más de 60 posters/comunicaciones orales en varios congresos nacionales e internacionales, 37 de ellos relacionados con productos de la colmena y destacando el 53rd International Congress of Meat Science and Technology, Beijing, China; 21st International Congress of Food Microbiology, Aberdeen, UK; XII Congreso Nacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Barcelona, España; 43rd International Apicultural Congress, Kiev, Ucrania; 9º Congreso Internacional Nutrición-Alimentación-Dietética, Madrid, España; 3rd International Symposium on Bee Products, Opatija, Croacia, el 7º EurBee Congress, Cluj-Napoca (Rumania) y el 5th International Symposium on Bee Products, Malta. Autora de 37 artículos científicos de alto impacto, 26 de ellos en revistas situadas en el primer cuartil, de un capítulo de un libro y de un libro. Ha formado parte de 4 proyectos competitivos, entre los que destaca un proyecto Europeo (PathogenCombat) y el proyecto "Propiedades Biológicas de la miel y miel en polvo" financiado por la Junta de Castilla y León, y más de 90

contratos no competitivos con entidades privadas sobre seguridad alimentaria (7), tecnología alimentaria (12), la valoración del estado nutricional (3) y el análisis de mieles y propóleos (70), siendo investigador principal en 16 de ellos. Actualmente forma parte del GIR "Calidad, Tipificación y Envejecimiento de la Miel" donde se estudia las propiedades físico-químicas y biológicas de la miel y el propóleos.

Además, tiene reconocidos 2 sexenios (tramo 2007-2012 y tramo 2013-2018) por el Comité Asesor de la CNEAI número 04 y un índice H de 17 (WoS).

Docente en diferentes asignaturas del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y del Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias. Tutora de más de 30 trabajos fin de grado y trabajos fin de máster, de 8 prácticas en empresa, co-directora de dos Tesis de doctorado dentro del programa de Avances en Ciencia y Biotecnología Alimentarias (defendida en 2022 y otra en mayo de 2025). Tutora del plan de Acción Tutorial en la UBU desde el curso 2011/2012 y profesora del programa PAT-MENTOR desde el curso 2016/2017.

Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde febrero de 2021, presidenta de la Comisión del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, miembro de la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de créditos y miembro de la Comisión de Calidad de la Facultad de Ciencias desde marzo de 2021.

Miembro del comité técnico de Normalización para Productos Apícolas (UNE, Asociación Española de Normalización, ISO-CTN 327).

Premios obtenidos: Tercer premio a la investigación apícola ASAPIA 2014 por el trabajo al diseño de un alimento a base de miel y propóleos; Proyecto seleccionado en la convocatoria Itinerario para la transferencia de Resultados 2021 por el proyecto Miel en polvo; medalla de oro en el congreso India Internacional Innovation & Invention Expo (INEX 2022) por la tecnología "Miel en polvo" y primer premio del concurso Iniciativa Campus Emprendedor-edición 2022 en la categoría de Proyectos empresariales por el proyecto "Healthy&Tasty".

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 citaciones

- 1 Artículo científico.** W. Gargouri; M. Elleuche; M.A. Fernández-Muiño; M.T. Sancho; (5/5) S.M. Osés. 2024. Microencapsulated propolis powder: A promising ingredient of chewing gum. Powder Technology. Elsevier B.V.. 440-119777. ISSN 0032-5910. <https://doi.org/10.1016/j.powtec.2024.119777>
- 2 Artículo científico.** M. Vilas-Boas; M. Lopes; L.F. Nunes; et al; S.I. Falcao; (13/21) S.M. Osés. 2023. Assessing the performance of analytical methods for propolis-A collaborative trial by the international honey commission. Journal of Apicultural Research. Taylor and Francis Ltd.. 62-3, pp.542-555. ISSN 0021-8839. <https://doi.org/10.1080/00218839.2022.2053320>
- 3 Artículo científico.** L. Cantero; L. González Ceballos; S. Vallejos; G. Puertas; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho; (7/7) S. Osés. 2023. Impact of the drying procedure and botanical origin on the physico-chemical and potentially bioactive properties of honey powders. Foods. MDPI. 12-3990. ISSN 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods12213990>
- 4 Artículo científico.** (1/5) S.M. Osés; L. Cantero; G. Puertas; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho. 2022. Antioxidant, antimicrobial and anti-inflammatory activities of ling-heather honey powder obtained by different methods with several carriers. LWT-Food Science and Technology. Academic Press. 159-113235. ISSN 0023-6438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113235>
- 5 Artículo científico.** (1/8) S. Osés; L. Cantero; M. Crespo; G. Puertas; L. Gonzalez; Vallejos, S.; Fernández-Muiño; Sancho, M.T.2021. Attributes of ling-heather honey powder obtained by different methods with several carriers. LWT-Food Science and Technology. Elsevier. 150-113235. ISSN 0023-6438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112063>

- 6 **Artículo científico.** M. Alevia; S. Rasines; L. Cantero; M.T. Sancho; M.A. Fernández Muiño; (6/6) S.M. Osés. 2021. Chemical extraction and gastrointestinal digestion of honey: influence on its antioxidant, antimicrobial and anti-inflammatory activities. *Foods*. MDPI. 10-1412. ISSN 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods10061412>
- 7 **Artículo científico.** (1/6) S.M. Osés; P. Marcos; P. Azofra; A. de Pablo; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho. 2020. Phenolic profile, antioxidant capacities and enzymatic inhibitory activities of propolis from different geographical areas: Needs for analytical harmonization. *Antioxidants*. MDPI. 9-75. ISSN 2076-3921. <https://doi.org/10.3390/antiox9010075>
- 8 **Artículo científico.** W. Gargouri; (2/5) S.M. Osés (AC); M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho; N. Kechaou. 2019. Evaluation of bioactive compounds and biological activities of Tunisian propolis. *LWT - Food Science and Technology*. 111, pp.328-336. ISSN 0023-6438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.044>
- 9 **Artículo científico.** A. Pascual Maté; (2/4) S.M. Osés; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho. 2018. Methods of analysis of honey. *Journal of Apicultural Research*. Taylor & Francis. 57-1, pp.38-74. ISSN 0021-8839. <https://doi.org/10.1080/00218839.2017.1411178>
- 10 **Artículo científico.** (1/5) S.M. Osés (AC); A. Pascual Maté; M.A. Fernández Muiño; T.M. López Díaz; M.T. Sancho. 2016. Bioactive properties of honey with propolis. *Food Chemistry*. Elsevier. 196, pp.1215-1223. ISSN 0308-8146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.10.050>
- 11 **Artículo científico.** (1/6) S.M. Osés (AC); A. Pascual Maté; D. de la Fuente; A. de Pablo; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho. 2016. Comparison of methods to determine antibacterial activity of honeys against *Staphylococcus aureus*. *NJAS-Wageningen Journal of Life Sciences*. Royal Netherlands Soc Agr SCI. 78, pp.29-33. ISSN 1573-5214. <https://doi.org/10.1016/j.njas.2015.12.005>
- 12 **Artículo científico.** (1/6) S.M. Osés; A.M. Díez Maté; B. Melero; P.A. Luning; I. Jaime; J. Rovira. 2013. Characterization by culture-dependent and culture-independent methods of the bacterial population of suckling-lamb packaged in different atmospheres. *Food Microbiology*. 36, pp.216-222. ISSN 0740-0020. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2013.05.005>
- 13 **Artículo científico.** (1/5) S.M. Osés; K. Rantsiou; L. Cocolin; I. Jaime; J. Rovira. 2010. Prevalence and quantification of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* along the lamb food-chain by quantitative PCR. *International Journal of Food Microbiology*. Elsevier Science BV. 141, pp.S163-S169. ISSN 0168-1605. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2010.05.010>

C.2. Congresos

- 1 S.M. Osés; L. Cantero; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho. Antimicrobial activity of honey and honey powder. 28th International ICFMH Conference. Food Micro. Universidad de Burgos. 2024. España.
- 2 M.T. Sancho; L. Cantero; L. González Ceballos; S. Vallejos; G. Puertas; M.A. Fernández Muiño; S.M. Osés. Liophilised and vacuum dried honeys. International Symposium on Bee Products 6th edition & Annual Meeting of the International Honey Commission. International Honey Commission; Cluj Napoca University. 2024. Rumanía.
- 3 S.M. Osés; M. Andrés; M.A. Fernández-Muiño; M.T. Sancho. Estudios de fenoles, flavonoides y actividad antioxidante de la miel en polvo durante el almacenamiento. XII Congreso Nacional CyTA-CESIA. Universitat de Barcelona; Universitat autònoma de Barcelona. 2024. España. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral). Congreso.
- 4 M.T. Sancho; L. Cantero; M.A. Fernández Muiño; S.M. Osés. The challenge of making a healthy and tasty honey powder with a clean label. I MEDIFIT Conference: "An interlinked digital platform for food integrity and traceability of relevant Mediterranean supply chains". Universidad de Córdoba. 2023. España. Participativo - Plenaria. Congreso.
- 5 L. Cantero; S.M. Osés; M.T. Sancho; M.A. Fernández Muiño; L. González Ceballos; S. Vallejos; J.C. Guirado. Perfil descriptivo y aceptación sensorial de la miel en polvo. XI Congreso Nacional de CyTA-CESIA. Conferencia de Decanos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CESIA. 2022. España.

- 6 S.M. Osés Gómez; M. Calzada Maestro; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho Ortiz. Comparison of powdered honey obtained by vacuum drying and lyophilization. International Symposium on Bee Products. International honey commission. 2019. Malta. Participativo - Póster. Congreso.
- 7 S.M. Osés; A. Pascual Maté; A. de Pablo; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho. Antimicrobial and anti-inflammatory activities of honey with propolis. The Seventh EurBee Congress. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine. 2016. Rumanía. Participativo - Póster. Congreso.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto**. Investigación de las propiedades biológicas de la miel natural y de la miel en polvo. M. Teresa Sancho Ortiz. (Universidad de Burgos). 05/06/2018-30/09/2020. 12.000 €. Obtención de miel en polvo por diferentes técnicas. Análisis físico-químicos de mieles y mieles en polvo. Análisis de propiedades biológicas de las mieles y mieles en polvo.
- 2 **Proyecto**. Control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level through the food chain. Contract nº 007081. Sixth framework programme, European commission. Jordi Rovira Carballido. (Universidad de Burgos). 01/04/2006-31/03/2010. 222.369 €. Miembro de equipo. Análisis microbiológicos (convencional y molecular) y evaluación de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena de vacuno y ovino.
- 3 **Contrato**. Estudio elaboración miel en polvo mediante liofilización con la finalidad de que se pueda mantener en polvo a temperatura ambiente Veos Pharmaceuticals S.L.. Sandra Osés Gómez. 20/12/2024-20/06/2025. 500 €.
- 4 **Contrato**. Obtención de polvo de productos siruposos AB AZUCARERA IBERIA S.L.U. 20/12/2021-20/01/2022.
- 5 **Contrato**. Análisis del origen botánico y físico-químico de mieles de ASAPIBUR. Referencia Interna: A05Y06 Asociación provincial de apicultores burgaleses. M. Teresa Sancho. 17/12/2020-17/04/2021. 1.010 €.
- 6 **Contrato**. Preparation of propolis powder. Referencia Interna: A15T06 CONFISERIE TRIKI LE MOULIN. Sandra M. Osés Gómez. 09/01/2017-09/03/2017. 204 €.
- 7 **Contrato**. Preparation of soft propolis extract. Determination of phenols and flavonoids of four bee-propolis. Determination of antimicrobial activity of four bee-propolis. Determination of anti-inflammatory activity of four bee-propolis. Referencia Interna: A08S06 CONFISERIE TRIKI LE MOULIN. Sandra M. Osés Gómez. 27/04/2016-27/05/2016. 602 €.
- 8 **Contrato**. Investigación de la actividad antioxidante y antibacteriana de propóleos sometidos a diferentes procesos de extracción. Referencia Interna: A02P06 SALUBERIA, S.L.. M. Teresa Sancho Ortiz. 25/04/2014-13/05/2014. 711 €.

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

- 1 Osés, S.M; Sancho, M.T.; Fernández-Muiño, M.A.; Cantero, L.P202130603. Metodo para preparar miel en polvo mediante liofilización España. 25/06/2021.
- 2 Osés, S.M; Sancho, M.T.; Fernández-Muiño, M.A.; Cantero, L.p202130604. Metodo para preparar miel en polvo mediante secado a vacio España. 25/06/2021.