

Fecha del CVA	11/06/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	María del Mar		
Apellidos *	Cavia Camarero		
Sexo *	No Contesta	Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	
URL Web	https://investigacion.ubu.es/investigadores/35062/detalle		
Dirección Email			
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.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Burgos	1995

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

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

Nº total citas (Scopus): 894

H-index: 14

Nº total citas Web of Science: 676

H-index: 13

Rango percentil de publicación del autor: 52

Nº total citas (Google Scholar): 1574

H-index: 18

i10-index: 22

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 citaciones

- 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.** Olloqui-Mundet, M. Josefa; Palma-Morales, Marta; Cantarell-Gonzalez, M. Carmen; Cavia, M. Mar; Alonso-Torre, Sara R.; Ocon-Hernandez, Olga; Rodriguez-Perez, Celia; Carrillo, Celia. 2025. Dietary Habits of Pregnant Women in Spain: The Role of Nutrition Education in Midwife Consultations. *NUTRIENTS*. 17-1.
- 3 **Artículo científico.** Olloqui-Mundet, Ma Josefa; Cavia, Maria del Mar; Alonso-Torre, Sara R.; Carrillo, Celia. 2024. Nutrition education in the midwife consultation room. A cross sectional survey in Spain. *MIDWIFERY*. 139. ISSN 0266-6138.
- 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.** 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>
- 8 **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>
- 9 **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>
- 10 **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>
- 11 **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.
- 12 **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>
- 13 **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.
- 14 **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.

- 15 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.
- 16 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.
- 17 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.
- 18 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.

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 Troitiño; 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 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.
- 7 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.
- 8 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.
- 9 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.

- 10 Barrio A; MARIA DEL MAR CAVIA CAMARERO; SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE; CELIA CARRILLO PEREZ. Studying 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**. 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.
- 7 **Proyecto**. Características de calidad de las principales producciones de mieles monoflorales españolas.. Ministerio de Ciencia y Tecnología. (Universidad de Burgos). 01/2002-12/2004.
- 8 **Contrato**. Estudio de composición nutricional y propiedades funcionales en alimentos vegetales 5ª gama HUERCASA QUINTA GAMA S.A.. Sara R. Alonso Torre. 12/07/2023-11/12/2025.
- 9 **Contrato**. Determinación de betalaínas ITAGRA. Centro tecnológico y agroalimentario.. Celia Carrillo. 10/01/2022-22/02/2022.
- 10 **Contrato**. Determinación de betalaínas Huercasa Quinta Gama S.A.. Celia Carrillo. 16/02/2021-16/12/2021.
- 11 **Contrato**. Mejora nutricional de los menús ofertados en restauración colectiva. Educación nutricional de manipuladores y usuarios SERESCA. Mª del Mar Cavia Camarero. 01/07/2019-31/10/2019. 3.000 €.
- 12 **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 €.
- 13 **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 €.
- 14 **Contrato**. Estudio del efecto de un tratamiento basado en altas presiones sobre el valor nutricional en diversos productos alimenticios. HIPERBARIC, S.A.. SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE. (UNIVERSIDAD DE BURGOS). 06/06/2013-06/08/2013. 2.350 €.