

Fecha del CVA	04/12/2023
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Sandra María		
Apellidos	Osés Gómez		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email	smoses@ubu.es		
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	Biotecnología 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 Biotecnología Alimentarias	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 Biotecnología alimentarias" 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. Pieternel 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 Biotecnología 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 presentado 60 posters/comunicaciones orales en varios congresos nacionales e internacionales, 35 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; 7º Congreso Nacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, 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 33 artículos científicos de alto impacto, 24 de ellos en revistas situadas en el primer cuartil y de un capítulo 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.

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 30 trabajos fin de grado y trabajos fin de máster, de 5 prácticas en empresa, co-directora de una Tesis de doctorado dentro del programa de Avances en Ciencia y Biotecnología Alimentarias (defendida en 2022) y co-directora de una tesis en progreso. 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 citas

- 1 Artículo científico.** (1/5) Sandra M. Osés Gómez; Leire Cantero; Guillermo Puertas; Miguel A. Fernández Muiño; M. Teresa 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. ELSEVIER. 159-113235. ISSN 0023-6438.
- 2 Artículo científico.** Marta Alevia; Sandra Rasines; Leire Cantero; M. Teresa Sancho; Miguel A. Fernández Muiño; (6/6) Sandra M. Osés Gómez. 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>
- 3 Artículo científico.** Gargouri W; Osés SM; Fernández-Muiño MA; (4/5) Sancho MT; Kechaour N. 2019. Evaluation of bioactive compounds and biological activities of Tunisian propolis. LWT - Food Science and Technology. 111, pp.328-336. ISSN 0023-6438. WOS (5) <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.044>
- 4 Artículo científico.** Leire Cantero; Lara González Ceballos; Saúl Vallejos; Guillermo Puertas; Miguel A. Fernández Muiño; M. Teresa Sancho; Sandra 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.
- 5 Artículo científico.** M. Vilas-Boas; M. Lopes; L.F. Nunes; et al; I. Falcao. 2022. Assessing the performance of analytical methods for propolis-A collaborative trial by the international honey commission. Journal of Apicultural Research. 62-3, pp.542-555.

- 6 **Artículo científico.** Osés, S.M; Cantero, L; Crespo, M.; Puertas, G.; González-Ceballos, L; 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. El sevier. 150-113235.
- 7 **Artículo científico.** (1/6) OSÉS, S.M; PATRICIA MARCOS; PATRICIA AZOFRA; ANA DE PABLO; MIGUEL A. FERNÁNDEZ MUIÑO; M. TERESA SANCHO. 2020. Phenolic profile, antioxidant capacities and enzymatic inhibitory activities of propolis from different geographical areas: Needs for analytical harmonization. Antioxidants. MDPI. 9, pp.75. ISSN 2076-3921. <https://doi.org/10.3390/antiox9010075>
- 8 **Artículo científico.** A. Pascual Maté; (2/6) S.M. Osés; G. L. Marcazzan; S. Gardini; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho. 2018. Sugar composition and sugar-related parameters of honeys from the northern Iberian Plateau. Journal of Food Composition and Analysis. Elsevier. 74, pp.34-43. ISSN 0889-1575. SCOPUS (0) <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.08005>
- 9 **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. SCOPUS (18) <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.10.050>
- 10 **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. SCOPUS (7) <https://doi.org/10.1016/j.njas.2015.12.005>
- 11 **Artículo científico.** (1/5) S.M. Osés; L Melgosa; A Pascual Maté; M.A. Fernández Muiño; M.T. Sancho. 2015. Design of a food product composed of honey and propolis. Journal of Apicultural Research. Taylor & Francis. 54-5, pp.461-467. ISSN 0021-8839. SCOPUS (1) <https://doi.org/10.1080/00218839.2016.1183934>
- 12 **Artículo científico.** (1/6) S.M. Osés; A.M. Diez 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. SCOPUS (12) <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. SCOPUS (21) <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2010.05.010>

C.2. Congresos

- 1 The challenge of makinig 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.
- 2 Actividades antirradicales libres de las mieles de brechina (*Calluna vulgaris* (L.) Hull) en polvo. XI Congreso Nacional de Apicultura. ASOCIACION MALAGUEÑA DE APICULTORES. 2023. España. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral). Congreso.
- 3 Cantero, L.; Osés, S.M.; Sancho, M.T.; Fernández Muiño, M.A.; González Ceballos, L.; Vallejos, S.; Guirado J.C.. Importancia de la temperatura de transición vítrea en la miel en polvo.. XI Congreso Nacional de CyTA-CESIA. Conferencia de Decanos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CESIA. 2022. España.
- 4 Cantero, L.; Osés, S.M.; Sancho, M.T.; Fernández Muiño, M.A.; González Ceballos, L.; Vallejos, S.; Guirado J.C.. 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.

- 5 L. Cantero; Osés, S.M.; Fernández Muiño, M.A.; Sancho, M.T.. Rendimiento del proceso de obtención de miel en polvo. X Congreso Nacional de Apicultura. Asociación para el fomento de congresos apícolas. 2022.
- 6 Sandra M^a Osés Gómez; Marta Calzada Maestro; Miguel Ángel Fernández Muiño; M^a Teresa 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.** Obtención de polvo de productos siruposos 20/12/2021-20/01/2022.
- 4 **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 €.
- 5 **Contrato.** Preparation of propolis powder. Referencia Interna: A15T06 CONFISERIE TRIKI LE MOULIN. Sandra M. Osés Gómez. 09/01/2017-09/03/2017. 204 €.
- 6 **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 €.

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 vacío España. 25/06/2021.
- 3 Osés, S.M; Sancho, M.T.; Fernández-Muiño, M.A.; Cantero, L.P202131046. Metodo para preparar productos en polvo mediante liofilización a partir de productos siruposos España. 2021.
- 4 Osés, S.M; Sancho, M.T.; Fernández-Muiño, M.A.; Cantero, L.P202131080. Metodo para preparar productos en polvo mediante secado a vacío a partir de productos siruposos España. 2021.