

Fecha del CVA	
---------------	--

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Fernando		
Apellidos	Cámara Martos		
Sexo (*)	Hombre	Fecha de nacimiento (dd/mm/yyyy)	
DNI, NIE, pasaporte			
Dirección email	fernando.camara@uco.es	URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0003-1171-1062		

* datos obligatorios

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesor Titular de Universidad		
Fecha inicio	05/08/2022		
Organismo/ Institución	Universidad de Córdoba		
Departamento/ Área	Bromatología y Tecnología de Alimentos / Nutrición y Bromatología		
País	España	Teléfono	957212026
Palabras clave	Elementos traza; Metales pesados; Glucosinolatos; Bioaccesibilidad; Espectroscopía de absorción atómica; Nutrición; Análisis de alimentos		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con el Art. 14. 2.b) de la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
2021 - 2022	Profesor Contratado Doctor
2016 - 2021	Profesor Ayudante Doctor (Universidad de Córdoba)

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Licenciado en Químicas	Granada	1996
Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Córdoba	2000
Doctor en Químicas	Córdoba	2004

Parte B. RESUMEN DEL CV

Profesor Titular de Universidad por la Universidad de Córdoba, mi principal línea de investigación se ha centrado en la determinación, cuantificación y especiación de elementos inorgánicos (minerales, elementos traza y metales pesados) en alimentos, así como su bioaccesibilidad. Esta información es útil para conocer las contribuciones a las Ingestas Dietéticas de Referencia (IDRs) ó a la Ingesta Semanal Tolerable (ITW) establecida para cada elemento inorgánico, utilizando herramientas estadísticas tales como el "risk assessment". En los últimos años, también he ampliado mi campo de

estudio a los glucosinolatos e isotiocianatos, unos compuestos nutraceuticos presentes en especies vegetales de las Crucíferas.

Otras líneas secundarias de mi perfil investigador han sido la utilización de la espectroscopía NIR en la determinación de especies bacterianas en alimentos y la utilización de dietas o suplementos dietéticos para la reducción de la obesidad en mujeres.

He realizado diversas estancias de investigación en diferentes universidades (Valencia, Oporto, Aveiro y Lisboa). Mi trabajo como investigador se completa como Editor de la revista Food Control (Elsevier) desde 2021 y revisor habitual de otras revistas de la misma editorial (Food Chemistry; Food Research International; Journal of Food Composition and Analysis...)

	Total	Desde 2020
Tesis doctorales dirigidas	6	3
Citas	2031	1221
Index h	23	20
Index i10	48	39

Fuente: Google Scholar

Parte C. MÉRITOS RELEVANTES

Publicaciones en revistas científicas

Hinojosa-Luna A, Pérez-Rodríguez F, Alicia Padilla C, Lafont-Déniz F, Luque-Ojeda F, **Cámara-Martos** (2025). Effect of high-pressure processing on the bioactive compounds of White and Ethiopian mustard plant-based ingredients: Spotlight on glucosinolate content and the bioaccessibility of isothiocyanates and selenium. NFS Journal 41, 100521. <https://doi.org/10.1016/j.nfs.2025.100251>

Rincón E, **Cámara-Martos F**, Usala E, Trujillo-Cayado LA, Espinosa E. (2025). Curcumin-loaded O/W Pickering emulsion stabilized by (Ligno)cellulose nanofibers: impact of surface charge, morphology, and chemical composition on emulsion efficacy, storage stability and bioaccessibility. Cellulose.

Oviedo-Albarracín C, Chacón-Navarrete H, **Cámara-Martos F**, Bermúdez-Luque A, Koysuren B, Nitin N, Fotidis J, Yan Y, Moreno-García J. (2025). Increasing the Lipid Content of Filamentous Fungi: Potential Alternatives to Conventional Meat through Culture Medium Modification and High-Lipid Yeast Immobilization

Rincón E, Grenha A, Pinto da Silva J, Espinosa E, Lafont-Déniz F, Almeida MP, **Cámara-Martos F**. (2025). Improving benzyl – isothiocyanate bioaccessibility in white mustard (*Sinapis alba*) sauce through spray – drying microencapsulation and Pickering emulsions. Food Research International, 208, 116291.

Cámara-Martos F, Bolivar A, Rabasco-Vílchez L, Lafont-Déniz F, Luque-Ojeda JL, Pérez-Rodríguez F. (2025). Exploring the bioaccessibility, in vitro colonic fermentation, and the impact on the intestinal microbiota of allyl-and benzyl-isothiocyanate from white and Ethiopian mustard. Food Research International.

Cámara-Martos F. 2024. Influence of Dietary Fibre and Protein Fractions on the Trace Element Bioaccessibility of Turnip Tops (*Brassica rapa*) Growing under Mediterranean Conditions. Foods, 13, 462

Martínez-Castro J, **Cámara-Martos F**, Moreno-Ortega A, Victorio-Sánchez M, Krstova A, Almeida Lopes J, Pérez-Rodríguez F. Use of granules and free salts for Fe and Zn fortification of leafy vegetables: Improvements in trace element bioaccessibility and fulfillment of Dietary Reference Intakes. 2023. Journal of Trace Elements in Medicine and Biology 78, 127181

Martínez – Castro J, de Haro-Bailón A, Obregón-Cano S, García – Magdaleno, MI, **Cámara-Martos F**. 2023. Bioaccessibility of glucosinolates, isothiocyanates and inorganic micronutrients in cruciferous vegetables through INFOGEST static in vitro digestion model. Food Research International, 166, 112598

Cámara-Martos F, Obregón-Cano S, de Haro-Bailón A. 2022. Glucosinolates, Ca, Se contents, and bioaccessibility in Brassica rapa vegetables obtained by organic and conventional cropping systems. Foods, 11, 350

Cámara-Martos F, Obregón-Cano S, Mesa-Plata O, Cartea-González ME, de Haro-Bailón A. 2021. Quantification and in vitro bioaccessibility of glucosinolates and trace elements in Brassicaceae leafy vegetables. Food Chemistry, 399, 127860. doi : 10.1016/j.foodchem.2020.127860





Cámara-Martos F, Sevillano-Morales J, Bonilla-Herrera J, Rubio-Pedraza L, de Haro-Bailón A. 2021. Comparative effects of organic and conventional cropping systems on trace elements contents in vegetable Brassicaceae: Risk Assessment. *Applied Sciences* 11, 707 doi.org/10.3390/app11020707

Ortiz ML, Moreno-Ortega A, Bren J, Cámara-Martos. 2021. Evaluation of in vitro bioaccessibility of Cr, Ni and Pb in rice varieties. Effect of cooking, dietary components and risk assessment. *Journal of Cereal Science* 102, 103332

Sevillano – Caño J, Cámara – Martos F, Zamora – Díaz R, Sevillano – Morales J. 2021. Lead concentration in game migratory upland bird meat: Influence of ammunition impacts and health risk assessment. *Food Control* 124, 107835 doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107835

Sevillano-Morales J, Sevillano – Caño J, **Cámara – Martos F**, Moreno A, Amaro MA, Arenas A, Moreno R. 2021. Risk Assessment of Cd, Cu and Pb from the consumption of hunted meat: red-legged partridge and wild rabbit. *Biological Trace Element Research*, 199, 1843 – 1854. doi: 10.1007/s12011-020-02290-w

Sevillano-Caño J, **Cámara-Martos F**, Cejudo-Gómez M, Moreno-Ortega A, Sevillano-Morales J. 2020. Trace Element Concentrations in Migratory Game Bird Meat: Contribution to Reference Intakes Through a Probabilistic Assessment. *Biological Trace Element Research*. doi: 10.1007/s12011-019-02014-9

Hernández – Reyes A, **Cámara – Martos F**, Molina – Recio G, Molina – Luque R, Romero – Saldaña M, Moreno – Rojas R. 2020. Changes in body composition with a hypocaloric diet combined with sedentary, moderate and high intense physical activity: a randomized controlled trial. *BMC Womens Health*, 19:167.

Hernández – Reyes A, Molina – Recio G, Molina – Luque R, Romero – Saldaña M, **Cámara – Martos F**, Moreno – Rojas R. 2020. Effectiveness of PUSH notifications from a mobile app for improving the body composition of overweight or obese women. A protocol of a three-armed randomized controlled trial. *BMC Medical Informatics and Decision Making*, 8

Hernández – Reyes A, **Cámara – Martos F**, Molina – Recio G, Molina – Luque R, Romero – Saldaña M, Moreno – Rojas R. 2020. Effect of an mHealth intervention using a pedometer App with full inperson counseling on body composition of overweight adults: a 6-month randomized weight-loss trial. *JMIR mHealth and uHealth*, doi: 10.2196/16999

Cámara – Martos F, Ramírez – Ojeda A, Jiménez – Mangas M, Sevillano – Morales J, Moreno – Rojas R. 2019. Selenium and cadmium in bioaccessible fraction of organic weaning food: Risk assessment and influence of dietary components. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology* 56, 116 - 123

Ostos-Ruiz C, Moreno-Rojas R, Ferrer-Bas S, Moreno-Arroyo B, Moreno-Ortega A, **Cámara- Martos F**. 2019. Wild mushroom consumption by pickers in the south of Spain: a probabilistic approach. *Food Additives & Contaminants. Part A*. 36, 195 – 202.

Rodríguez I, **Cámara – Martos F**, Flores JM, Serrano S. 2019. Spanish avocado (*Persea americana* Mill.) honey: Authentication based on its composition criteria, mineral content and sensory attributes. *LWT - Food Science and Technology* 111, 561 - 572

Iturbide – Casas M^aA, Molina Recio G, **Cámara – Martos F**. 2019. Macronutrients and trace elements in enteral nutrition formulas: Compliance with label, bioaccessibility and contribution to reference intakes through a probabilistic assessment. *Journal of Food Composition and Analysis* 83, 10325

Iturbide – Casas M^aA, Molina Recio G, **Cámara – Martos F**. 2018. Manganese preconcentration and speciation in bioaccessible fraction of enteral nutrition formulas by Cloud Point Extraction (CPE) and Atomic Absorption Spectroscopy. *Food Analytical Methods* 11(10), 2758 - 2766

Ramírez – Ojeda A, Moreno – Rojas R, **Cámara – Martos F**. 2018. Mineral and trace element content in legumes (lentils, chickpeas and beans): bioaccessibility and probabilistic assessment of the dietary intake. *Journal of Food Composition and Analysis* 73, 17 – 28

Sevillano – Morales J, Moreno – Ortega A, Amaro – López MA, Arenas A, **Cámara – Martos F**, Moreno – Rojas R. 2018. Game meat consumption by hunters and their relatives: a probabilistic approach. *Food Additives and Contaminants, Part A*. 35(9), 1739 – 1748

Rangel – Zuñiga O, Cruz – Teno C, Haro C, Quintana – Navarro G, **Cámara – Martos F**, et al. 2017. Differential menopause- versus aging-induced changes in oxidative stress and circadian rhythm gene markers. *Mechanisms of Ageing and Development* 164, 41 – 48

Ramírez – Ojeda A, Moreno – Rojas R, Sevillano – Morales J, **Cámara – Martos F**. 2017. Influence of dietary components on minerals and trace elements bioaccessible fraction in organic weaning food: a probabilistic assessment. *European Food Research and Technology* 243 (4), 639 – 650

Cámara – Martos F, da Costa J, Justino CIL, Cardoso S, Duarte AC, Rocha-Santos T. 2016. Disposable biosensor for detection of iron (III) in wines. *Talanta*, 154, 80 – 84.



Capítulos de libro

Cámara – Martos F and Iturbide Casas MA. 2019. Enteral nutrition formulas: current evidence and nutritional composition. In: Grumezescu A (eds). *Nutrients in Beverages: Vol 12. The Science of Beverages*, pp 467 – 508. Oxford: Academic Press.

Campos – Pérez J and Cámara – Martos F. 2019. Influence of substances present in energy and sports drinks in improving athletic performance. In: Grumezescu A (eds). *Sports and Energy Drinks: Vol 10. The Science of Beverages*, pp 297 – 338. Oxford: Academic Press.

Cámara – Martos F and Moreno Rojas R. 2016. Cobalt: properties and determination. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 5, pp. 638-644. Oxford: Academic Press. ISBN: 9780123849472

Cámara – Martos F and Moreno Rojas R. 2016. Cobalt: toxicology. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 5, pp. 638-644. Oxford: Academic Press. ISBN: 9780123849472

Cámara – Martos F and Moreno Rojas R. 2016. Zinc: properties and determination. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 5, pp. 638-644. Oxford: Academic Press, ISBN: 9780123849472

Moreno Rojas R, Cámara – Martos F and Ámaro – López MA. 2016. Potassium: properties and determination. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 5, pp. 638-644. Oxford: Academic Press. ISBN: 9780123849472

Moreno Rojas R, Cámara – Martos F and Ámaro – López MA. 2016. Sodium: properties and determination. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 5, pp. 638-644. Oxford: Academic Press. ISBN: 9780123849472.

Participación en proyectos de investigación

Title: Desarrollo y caracterización de alimentos funcionales obtenidos a partir de crucíferas cultivadas en condiciones ecológicas y nuevas tecnologías de procesado (CRUCITECNOECOL)

Funding entity: Secretaría General de Universidades, Investigación y Tecnología, Junta de Andalucía. Proyectos de Excelencia 2021

Main research: Fernando Cámara Martos.

Duration: 1 enero 2023 – 31 diciembre 2025

Quantity: 165.000 euros. Involvement: Full – time research

Title: Metabolitos secundarios en Brassicaceae: implicaciones en la mejora genética y resistencia a estreses

Funding entity: Ministerio de Economía y Competitividad. Convocatoria 2018.

Main research: Elena Cartea González y Pilar Soengas Fernández.

Affiliation: Misión Biológica de Galicia (MBG-CSIC). Duration: 1 enero 2019 – 31 diciembre 2021
Quantity: 211.750 euros. Involvement: Part – time research

Reference: AGL2015-66256-C2-1-R.

Title: Metabolitos secundarios en Brassicaceae: implicaciones en la mejora genética y resistencia vegetal de Brassicas Hortícolas.

Funding entity: Ministerio de Economía y Competitividad. Convocatoria 2015.

Main research: Elena Cartea González y Pilar Soengas Fernández.

Affiliation: Misión Biológica de Galicia (MBG-CSIC). Duration: 3 años.

Quantity: 165.000 euros. Involvement: Part – time research

Reference: 1261749-R

Title: Desarrollo de alimentos funcionales y nutracéuticos con efectos antioxidantes, antitumorales y cardiosaludables a partir de una selección de crucíferas mediterráneas.

Funding entity: Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad. Convocatoria 2018. Main research: Fernando Cámara. Affiliation: Universidad de Córdoba

Duration: De 01-01-2020 a 31-12-2021. Quantity: 34.998 euros. Involvement: Main Research





Junta de Andalucía

**Consejería de Transformación Económica,
Industria, Conocimiento y Universidades**

Secretaría General de Universidades,
Investigación y Tecnología

Dirección de Tesis Doctorales

Nadia Yra Reyna Villasmil. Título: Efecto sobre el apetito, la saciedad y la respuesta glicémica del consumo de meriendas de predominio proteico en individuos sanos y obesos. Calificación: Sobresaliente cum laude. Fecha: 28 – 01 – 2016.

Jesús Enrique Ekmeiro Salvador. Título: Teoría sociocultural del aprendizaje como fundamento pedagógico de la educación nutricional: influencia sobre el patrón de consumo de alimentos en poblaciones del Oriente venezolano. Calificación: Sobresaliente cum laude. Fecha: 22 – 02 – 2016

Aurora Iturbide Casas. Título: Valoración de fórmulas de nutrición enteral: bioaccesibilidad de elementos inorgánicos y comparación con parámetros clínicos de pacientes con alimentación enteral domiciliaria. Fecha defensa: febrero 2021. Calificación: Sobresaliente cum laude

Ana Ramírez Ojeda. Título: Bioaccesibilidad de elementos inorgánicos en leguminosas y potitos ecológicos de base vegetal. Fecha defensa: junio 2021. Calificación: Sobresaliente cum laude

Alberto Hernández de los Reyes. Título: Intervención en el estilo de vida mediante mHealth e impacto en la salud.

Ediciones de revistas científicas

Editor de la revista Food Control (Elsevier) Q1 desde marzo de 2021 a diciembre de 202



