

Fecha del CVA	04/03/2026
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	MARÍA DEL MAR		
Apellidos	CAMPO ARRIBAS		
Sexo	No Contesta	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email			
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-8180-8663		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Cated. Universidad		
Fecha inicio	2021		
Organismo / Institución	Universidad de Zaragoza		
Departamento / Centro	Facultad de Veterinaria / Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Área: Producción Animal. Área de conocimiento (Macroárea): Ingeniería y Arquitectura. Campo de conocimiento de evaluación CNEAI: Ciencias		
País		Teléfono	
Palabras clave	Producto cárnico; Productos de origen animal; Sacrificio de animales; Conservación de alimentos		

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctor en Veterinaria	Universidad de Zaragoza / España	1999
Licenciada de Grado en Veterinaria, modalidad Tesina	Universidad de Zaragoza / España	1995
Licenciado en Veterinaria Especialidad Producción Animal y Economía	Universidad de Zaragoza / España	1994

Parte B. RESUMEN DEL CV

Licenciada en Veterinaria en 1994, en la modalidad de Producción Animal y Economía, y Doctora en Veterinaria en 1999, modalidad de Doctorado Europeo, ambos por la Universidad de Zaragoza, en España. Desde el año 2000 incorporada a la Universidad de Bristol (Reino Unido) como Marie Curie Research Fellow hasta su regreso a finales de 2003 al Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos en Zaragoza como Investigadora Ramón y Cajal. En la actualidad, es Catedrática de Universidad del Área de Producción Animal y Directora de la División de Experimentación Animal en la Universidad de Zaragoza, e Investigadora principal del Grupo de Investigación "CAL&TEC" Calidad y Tecnología de la carne y el pescado. La labor investigadora desde el inicio de su carrera se ha llevado a cabo sobre la influencia que diversos factores productivos tienen sobre la calidad del producto final, casi siempre carne y, fundamentalmente, de rumiantes, aunque en ocasiones se ha analizado la carne de conejo, cerdo, pollo o, incluso, el huevo. La calidad del producto se ha valorado desde muchos puntos de vista, tanto a nivel instrumental, como organoléptica de manera objetiva o desde la aceptabilidad del consumidor. Hasta 2025, fruto de este trabajo son las 240 comunicaciones a nivel nacional e internacional y los 121 trabajos publicados en revistas científicas indexadas y 35 de divulgación para profesionales del sector cárnico, así como la participación en 27 trabajos de investigación de financiación pública a nivel nacional e internacional o en los 68 en colaboración con diversas empresas, y la dirección de 9 Tesis Doctorales. Total citas: 8812 (8374 sin autocitas); 72,8 citas/artículo. Índice h=47.

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.** Cougo, Ana Carolina T.S.; Souza, Guillermo de; Bonjour, Florencia; et al; Luzardo, Santiago. 2026. Bioactive compounds and fatty acid composition in raw and cooked beef with two different ageing periods. MEAT SCIENCE. 234, pp.110045 [8 p.]. ISSN 0309-1740. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2026.110045>
- 2 **Artículo científico.** Campo, María del Mar; Mur, Leticia. 2025. Carcass Color in Broilers When Replacing Wheat with Corn in the Diet. FOODS. 14-15, pp.2558 [14 pp.]. ISSN 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods14152558>
- 3 **Artículo científico.** Rueda-de Torre, Isabel; Plaza-Díaz, Julio; Miguel-Berges, María L.; et al; Santaliestra-Pasías, Alba M.2025. Effect of the Consumption of Lean Red Meat from Beef (Pirenaica Breed) Versus Lean White Meat (Chicken) on the Gut Microbiota: A Randomized Cross-Over Study in Healthy Young Adults. MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH. pp.e70189 [13 pp.]. ISSN 1613-4125. <https://doi.org/10.1002/mnfr.70189>
- 4 **Artículo científico.** Romero, Jakeline Vieira; Olleta, José Luis; Resconi, Virginia Celia; Santolaria, Pilar; Campo, María del Mar. 2024. Genetic markers associated with beef quality: A review. LIVESTOCK SCIENCE. 289, pp.105583 [13 pp.]. ISSN 1871-1413. <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2024.105583>
- 5 **Artículo científico.** Albechaalany, J.; Ellies-Oury, M-P.; Saracco, J.; et al; Hocquette, J.-F.2024. Modelling the physiological, muscular, and sensory characteristics in relation to beef quality from 15 cattle breeds. LIVESTOCK SCIENCE. 280, pp.105395 [11 pp.]. ISSN 1871-1413. <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2023.105395>
- 6 **Artículo científico.** Campo, M. M.; Vieira Romero, J.; Guerrero, A.; Bouzaida, M. D.; Resconi, V. C.; Tesniere, G.; Santolaria, P.; Olleta, J. L.2024. Nutrient composition of beef from the pyrenees. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. 133, pp.106452 [9 pp.]. ISSN 0889-1575. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106452>
- 7 **Artículo científico.** Magalhaes, Danielle Rodrigues; Çakmakçi, Cihan; Campo, María del Mar; Çakmakçi, Yusuf; Makishi, Fausto; Silva, Vivian Lara Dos Santos; Trindade, Marco Antonio. 2023. Changes in the current patterns of beef consumption and consumer behavior trends—cross-cultural study brazil-spain-turkey. FOODS. 12-3, pp.475 [14 pp.]. ISSN 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods12030475>
- 8 **Artículo científico.** Miguel Berges, María Luisa; Fajó Pascual, Marta; Moreno, Luis A.; Campo, Marimar; Guerrero, Ana; Olleta, Jose Luis; Santolaria Blasco, Pilar; Santaliestra Pasías, Alba M.2023. Effect of lean red meat from beef (Pirenaica breed) versus lean white meat consumption on diet quality: a randomized-controlled crossover study in healthy young adults. NUTRIENTS. 15-1, pp.13 [10 pp.]. ISSN 2072-6643. <https://doi.org/10.3390/nu15010013>
- 9 **Artículo científico.** Alcalde, María J.; Ripoll, Guillermo; Campo, María M.; Horcada, Alberto; Panea, Begoña. 2023. Relationship between consumers' perceptions about goat kid meat and meat sensory appraisal. ANIMALS. 13-14, pp.2383 [15 pp.]. ISSN 2076-2615. <https://doi.org/10.3390/ani13142383>
- 10 **Artículo científico.** Magalhaes, Danielle Rodrigues; Maza, María Teresa; Prado, Ivanor Nunes Do; Fiorentini, Giovanni; Kirinus, Jackeline Karsten; Campo, María del Mar. 2022. An exploratory study of the purchase and consumption of beef: geographical and cultural differences between Spain and Brazil. FOODS. 11-1, pp.129. ISSN 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods11010129>

- 11 **Artículo científico.** Santaliestra-Pasías, Alba M.; Miguel-Berges, María L.; Campo, María M.; Guerrero, Ana; Olleta, José Luis; Santolaria, Pilar; Moreno, Luis A. 2022. Effect of the intake of lean Red-Meat from beef-(Pirenaica Breed) versus lean White-Meat on body composition, fatty acids profile and cardiovascular risk indicators: a randomized cross-over study in healthy young adults. NUTRIENTS. 14-18, pp.3724 [16 pp.]. ISSN 2072-6643. <https://doi.org/10.3390/nu14183724>
- 12 **Artículo científico.** Fortová, J.; Campo, M. del Mar; Valenta, J.; et al; Bureš, D. 2022. Preferences and acceptance of Czech and Spanish consumers regarding beef with varying intramuscular fat content. MEAT SCIENCE. 192-, pp.108912 [7 pp.]. ISSN 0309-1740. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108912>
- 13 **Artículo científico.** Guarnido-López, Pablo; Resconi, Virginia Celia; Campo, María del Mar; Guerrero, Ana; María, Gustavo Adolfo; Olleta, José Luis. 2022. Slaughtering of heifers in a local or an industrial abattoir: Animal welfare and meat quality consequences. LIVESTOCK SCIENCE. 259-, pp.104904 [10 pp.]. ISSN 1871-1413. <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2022.104904>

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** PID2024-158887OR-C33: Estrategias sostenibles para producir carne de vaca de desvieje con calidad diferenciada mediante protocolos innovadores de maduración en seco de precisión. AGENCIA ESTADAL DE INVESTIGACIÓN; UNION EUROPEA. María Helena Resano Ezcaray. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 01/09/2025-31/08/2029. 130.000 €.
- 2 **Proyecto.** Reducción de estrés en puntos críticos de la cadena productiva de carne de vacuno. Feromonas como estrategia para mejorar el bienestar de los animales y la calidad de la carne.. FRIBIN; GOBIERNO DE ARAGÓN. María del Mar Campo Arribas. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 01/01/2024-31/12/2026. 100.604,92 €.
- 3 **Proyecto.** ACTIVIDADES DE "RECOPIACIÓN BIBLIOGRÁFICA Y EMISIÓN DE INFORME SOBRE ESTUDIOS RELATIVOS A LA CALIDAD DE LA CARNE DE VACUNO DE ARAGÓN C'ALIAL" DENTRO DEL PROYECTO DEL GRUPO DE COOPERACIÓN "RED DE TRAZABILIDAD DIGITAL EN PUNTO DE VENTA Y DESARROLLO DE PLATAFORMAS DIGITALES INNOVADORAS DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA CARNE DE VACUNO C'ALIAL". ASOCIACION PRODUCTORES DE CARNE DE VACUNO DE ARAGON. José Luis Olleta Castañer. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 01/09/2022-31/08/2023. 3.630 €.
- 4 **Contrato.** MEDICIÓN DE COLOR EN EL SISTEMA CIEL*A*B* LUCTA, S.A.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 15/03/2026-16/06/2026. 5.222,36 €.
- 5 **Contrato.** TALLER DE CALIDAD DE HUEVO PARA PROFESIONALES LABORATORIOS CALIER, S.A.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 18/02/2026-20/02/2026. 760 €.
- 6 **Contrato.** ANALISIS DE CALIDAD DEL HUEVO LABORATORIOS CALIER, S.A.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 27/11/2025-25/07/2026. 3.252,48 €.
- 7 **Contrato.** CALIDAD DE CARNE DE POLLO ALIMENTADO CON DISTINTOS SUPLEMENTOS EN GRANJA LUCTA, S.A.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 11/09/2025-10/03/2026. 26.436,08 €.
- 8 **Contrato.** ALTERNATIVA AL USO DE VITAMINA E PARA MANTENER LA VIDA ÚTIL DE LA CARNE DE VACUNO NUEVAS TECNOLOGIAS DE GESTION ALIMENTARIA, S.L.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 07/01/2025-08/03/2025. 7.914,61 €.
- 9 **Contrato.** ACUERDO DE COLABORACIÓN PARA EL PROYECTO SHELL INSPECTOR: VALIDACIÓN DE LA DUREZA DE CÁSCARA Y VIDA ÚTIL DEL HUEVO HUEVOS GUILLEN S.L.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 01/06/2024-23/06/2024. 3.558,61 €.
- 10 **Contrato.** EFECTO DE LA UTILIZACIÓN DE FEROMONAS MATERNALES EN LA MEJORA DE LA CALIDAD DEL HUEVO SIB-PMA, S.L.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 15/05/2024-16/09/2024. 6.311,36 €.
- 11 **Contrato.** CRIANZA EN EL SEA Y CALIDAD DE CARNE DE POLLO UVESA. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 22/04/2024-23/10/2024. 20.799,9 €.

- 12 Contrato.** ANÁLISIS SENSORIAL DE MUESTRAS DE JAMÓN Y PALETA DE TERUEL CRDOP JAMON TERUEL PALETA TERUEL Y DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA CERDO DE TERUEL. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 01/11/2023-31/10/2027.
- 13 Contrato.** IGA IN REARING LAYING PULLETS ELANCO SPAIN SL; NOVARTIS SANIDAD ANIMAL S.L.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 27/06/2023-27/06/2027. 26.518,36 €.
- 14 Contrato.** INVESTIGACIÓN PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE A PRODUCTIVIDAD Y CARACTERIZACIÓN DE LA CARNE DE GANADO BRAVO, DE LA RAZA DE LIDIA Y SU CALIDAD, CON OBJETO DE ADECUAR LA PRODUCCIÓN A LA DEMANDA DEL MERCADO (BRAVOCARN) INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 15/05/2023-01/12/2023. 14.875,74 €.
- 15 Contrato.** ANÁLISIS DE CALIDAD DE HUEVO CON EQM SIB-PMA, S.L.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 03/05/2023-26/09/2023. 996,44 €.
- 16 Contrato.** CALIDAD DE CARNE DE POLLO SOMETIDO A ESTRÉS DE CALOR Y ALIMENTADO CON DISTINTOS SUPLEMENTOS LUCTA, S.A.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 15/02/2023-16/06/2023. 21.996,59 €.
- 17 Contrato.** CALIDAD DE CARNE DE POLLO SOMETIDO A ESTRÉS DE CALOR Y ALIMENTADO CON DISTINTOS SUPLEMENTOS LUCTA, S.A.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 01/07/2022-31/10/2022. 19.946,85 €.
- 18 Contrato.** ACUERDO DE COLABORACIÓN PARA EL PROYECTO SHELL INSPECTOR: VALIDACIÓN DE LA DUREZA DE CÁSCARA Y VIDA ÚTIL DEL HUEVO HUEVOS GUILLEN S.L.. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 01/06/2022-01/06/2023. 3.558,61 €.
- 19 Contrato.** INVESTIGACIÓN PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y CARACTERIZACIÓN DE LA CARNE DE GANADO BRAVO, DE LA RAZA DE LIDIA Y SU CALIDAD, CON OBJETO DE ADECUAR LA PRODUCCIÓN A LA DEMANDA DEL MERCADO (BRAVOCARN) INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO. (Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza). 15/03/2022-02/12/2022. 14.662,78 €.

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

Patente de invención. Isolation medium of Salmonella species 2024. UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA.