



JUBILACIÓN DE LA CATEDRÁTICA DOÑA MARÍA DOLORES CABEZUDO IBÁÑEZ

Editamos este número especial con motivo de la jubilación de nuestra compañera **María Dolores Cabezudo Ibáñez** en el que recogemos aquellas facetas más destacadas de su trayectoria profesional, haciendo especial hincapié en su valiosa aportación en la génesis y desarrollo de la Titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos de nuestra Universidad.

LICENCIATURA EN ZARAGOZA

María Dolores Cabezudo (Madrid 1935) cursó la carrera de Ciencias Químicas en la **Universidad de Zaragoza**, por un reto con su padre, al que no le hacía mucha gracia. Terminada la carrera se acercó al laboratorio de uno de los catedráticos manifestando su intención de dedicarse a la investigación, y la repuesta fue: ¿pero es que usted no sabe que "Don X" no quiere mujeres en su laboratorio?



INVESTIGACIÓN EN EL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

Su propio padre la animó a intentarlo de nuevo en Madrid. Desde la etapa predoctoral (iniciada en 1961) llevó a cabo su labor investigadora en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), adscrita al **Instituto de Fermentaciones Industriales**, donde no era obvio progresar pero no era imposible ni mucho menos. Allí llevó a cabo toda su labor investigadora hasta 1994, en el equipo que dirigía la doctora **Concha Llaguno**, sin ningún obstáculo y con muchos estímulos.

Obtuvo el Grado de **Doctor en Ciencias Químicas** por la **Universidad Central (hoy Complutense)** en Enero de 1967 por la defensa de un estudio sobre el metabolismo de ciertas levaduras vínicas en aerobiosis, dirigido por el Dr. José M. Garrido Márquez.

M.D. Cabezudo llevó a cabo su etapa postdoctoral en el **Department of Viticulture and Enology de la Universidad de California, en Davis (USA)** bajo la dirección del **Prof. Mainard A. Amerine**. En esta época tuvo también relación con la **Prof. Rose M. Pangborn** quién había elevado la Cata a la categoría de ciencia a raíz de la aparición en 1966 de un libro de principios básicos escrito por estos dos autores junto con el estadístico Roessler.

En el Instituto de Fermentaciones Industriales, fue superando sucesivamente las pruebas de las escalas de **Colaborador Científico, Investigador Científico y Profesor de Investigación** (en 1986).

DEDICACIÓN EN LA UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA

Desde el curso 1988-89 simultaneó su labor de Profesora de Investigación del CSIC con las tareas de Profesora Asociada a la **Universidad de Castilla La Mancha (UCLM)** para sentar las bases de la carrera de **Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos**, hasta que obtuvo por oposición la **Cátedra de Universidad de la especialidad de Tecnología de Alimentos**, en Febrero de 1994. Fecha en que quedó excedente del CSIC, perteneciendo a la UCLM en exclusiva hasta Septiembre del 2007 en que le ha correspondido la jubilación.



TEMAS DE INVESTIGACIÓN

Los temas de investigación desarrollados por M.D. Cabezudo y su equipo se enmarcan en las siguientes disciplinas:

- **Química Analítica:** (identificación de compuestos en los comienzos en España de los Espectrómetros de Masas, diseño y construcción de columnas de fases mixtas para Cromatografía de Gases especialmente indicadas para separaciones difíciles, y estudio de la eficacia de las columnas capilares y microrrellenas),
- **Enología** (caracterización de mostos y vinos de variedades autóctonas y extranjeras, identificación de cepas de levaduras de interés enológico, selección de levaduras de "flor", influencia de las técnicas de elaboración en la calidad de los vinos), etc ...
- **Análisis Sensorial de Alimentos** (estudios básicos, características de las Salas de Cata, cálculo de umbrales, aplicaciones estadísticas a las opiniones de los catadores, diseño y aplicaciones de métodos descriptivos, preferencias de los consumidores ...)
- y **Aplicaciones a productos de interés para Castilla La Mancha** (Vinagre vínico, Miel, Hierbas-condimento, ...) .

En todos los casos que lo han requerido, la autora y sus colaboradores han diseñado programas informáticos (desde 1975 hasta la existencia de programas comerciales, en lenguajes Fortran y Basic). Las conclusiones de todos sus estudios han estado basadas en el resultado de aplicar técnicas estadísticas multivariantes (Programas SPSS, BMDP y ARTHUR).

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Las **publicaciones científicas** de las que M.D.Cabezudo es autora o coautora ascienden a 150, la mayoría de las cuales han aparecido en las revistas extranjeras mejor conceptuadas en su momento: Am. J. Enol. and Vitic; Anal Chim. Acta; Biotechnology Letters; Bull. de l'Office de la Vigne et du Vin; Chromatographia; Food Chem.; Food Sci. and Technol.; J. Agric. Food Chem.; J. Chromatog.; J. Chromatog. Sci.; J. of Food Quality; J. Food Sci.; J. Liquid Chromatog.; Process Biochem; Z. Lebensm. Unters. Forch. ... y también en las mejores revistas españolas : Anales de Química, Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Alimentación Equinos y Tecnología, ...

M.D. Cabezudo ha participado personalmente y presentado aportaciones en cuantos **congresos y simposios** importantes de la especialidad se han celebrado en muchos países habiendo visitado varias veces los centros de investigación más relevantes de los cinco Continentes.

Ha sido Investigadora Principal (desde 1981) de un total de 22 **Proyectos de investigación** financiados por: la Unión Europea, la Administración Central, la Administración Regional, y la propia Universidad, así como de 12 Proyectos financiados por Empresas privadas o Fundaciones. Y forma parte del equipo inventor de 3 Patentes.

EL TÍTULO DE LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS EN LA UCLM

Cuando el Ministerio de Educación y Ciencia inició las líneas maestras del **título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos** no existía precedente consolidado en la UCLM, ni instalaciones apropiadas, ni personal docente o auxiliar que pudiera hacerse cargo. Pero la labor de selección de docentes llevada a cabo desde 1989 por M.D. Cabezudo junto con el correspondiente plan de formación en el extranjero establecido para cada uno, así como la dotación de infraestructuras por parte del Rectorado permitió que la primera promoción de Licenciados abandonara las aulas en 1994. Desde entonces, se estiman en algo más de 300 los Licenciados egresados y de 30 los Doctores.

Es de destacar la fisonomía del **Plan de Estudios de la UCLM**, para lo que M.D. Cabezudo se inspiró en los planes en vigor en los países de nuestro entorno: Francia, Italia, Reino Unido, ambas Alemanias de la época, Portugal, Italia etc... y en los títulos de varias Universidades Norteamericanas y de Turquía. Y con objeto de que la docencia tuviera una importante componente práctica dotó al Área de equipos piloto dedicados a los sectores agrarios de mayor incidencia económica en la región: Vino y Vinagre, Aceite de Oliva, Pan y Repostería, Hortalizas, y Productos Lácteos. Quizá este haya sido el motivo de que los graduados hayan tenido éxito comprobado en las empresas de La Mancha y en distintos centros de investigación españoles y extranjeros.

MIEMBRO DE COMITÉS , CARGOS, DISTINCIONES

M.D. Cabezudo ha representado a la UCLM en el **Doctorado inter-Universitario de Enología** impartido por 7 Universidades españolas en los últimos años, y ha sido la responsable del diseño y funcionamiento de los equipos de la **Bodega instalada en la Finca Dehesa Galiana**.

Ha formado parte de los siguientes **Comités Internacionales**: Internacional Organization of Standards, Comisión de Becas Fulbright para españoles, Steering Group "Science for Stability" de la NATO, y pertenecido a la Junta de Gobierno de la Asociación de Técnicos de Cerveza y Malta, y a las Comisiones de Análisis Sensorial del IRANOR y del AENOR, así como a los Comités Científicos de varios Internacionales symposia: on Chromatography, on Enology, and on Food Science.

Entre los **cargos desempeñados en el CSIC**, destaca el de Directora del Departamento de Postgrado, y su pertenencia a varias Comisiones mixtas entre el CSIC y algunas Universidades, y en la UCLM figura el de Directora del Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, el de miembro de la Junta de Gobierno, y el de miembro del Consejo Social.

M.D.Cabezudo ha recibido **distinciones** del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Mancha (año 2.000), Mención Honorífica de la 2ª edición de la Feria FENAVIN (2003), y la Medalla de Oro de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (2005). También ha obtenido el **Premio de Investigación Científica, "Gabriel Alonso de Herrera"**, de la JJCC de Castilla la Mancha.

ALBUM FOTOGRÁFICO

En ésta ultima hoja, recogemos unas pocas instantáneas de la profesora M.D. Cabezudo en la Facultad de Química de Ciudad Real. En ellas se reflejan el cariño, entusiasmo y dedicación que empleó para poner en marcha y desarrollar la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



Octubre de 2000. En la inauguración del curso académico con los miembros de su Departamento.



Noviembre de 2003. Con un grupo de becarios y profesores de su Área.



Enero de 2004. Con la Decana de la Facultad de Química de la Habana y los profesores Otero y Antiñolo.



Junio de 2005. Junto al Decano, y un grupo de profesores de la Facultad en una visita a la bodega de la finca Galiana.



Diciembre de 2006. Junto a la profesora Concha Llaguno y un grupo de profesores de su área, en la Tesis de Eva Sánchez-Palomo

Este número extraordinario de la revista Molécula dedicado a la Prof. Dolores Cabezudo me permiten hacer unas breves reflexiones que no he dudado en plasmar en este papel “electrónico”.

La Prof. Dolores Cabezudo vino a la UCLM con el afecto y la colaboración incondicional de muchos colegas de la Facultad y aunque algunos no entendieran la “rareza” de que una Profesora del Consejo se entregase a una tarea profesional "nueva" a los 50 años. Los que hemos compartido los primeros años de los noventa con ella, sabemos que Lola llegó a Ciudad Real con ilusiones de adolescente y serenidad de la madurez. Ella se sometió a oposiciones a Cátedra a la edad que otros catedráticos están pensado en la jubilación, pero ella simplemente quería colaborar al desarrollo de una región que lo necesitaba, con la puesta en marcha de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El Rector, por aquella época Luis Arroyo, la comprendió y formaron un magnifico equipo en esa tarea.

El ultimo colofón de su carrera universitaria ha sido la obtención del premio de Investigación “Gabriel Alonso de Herrera” premio obtenido por su brillante carrera y sus aportaciones científicas en el campo de la Enología y la Tecnología de los Alimentos. Sus compañeros de la Facultad nos sentimos muy orgullosos del reconocimiento que significa. Pero además, los que conocemos de cerca su "ajetreo profesional" damos testimonio de tu trabajo, aportaciones, desvelos y preocupaciones, y el Premio "Gabriel Alonso de Herrera" es la guinda de ese trabajo bien hecho.

La Prof. Dolores Cabezudo es modesta y no le gustan las lisonjas, me consta que le da pudor ver en papel todo lo que ha hecho en la vida y si en alguna ocasión ha utilizado su vanidad ha procurado que fuese para dar mas relumbré a la UCLM, la carrera de Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos, los alumnos, los becarios, los doctores, y los profesores que colaboraban con ella.

¡Cuanto hemos aprendido de ella y cuanto nos queda por aprender!

¡Lola te queremos!