

CURRICULUM VITAE DE MIEMBROS DE COMISIONES
PARA CONCURSOS DE ACCESO A LOS CUERPOS
DOCENTES UNIVERSITARIOS

1. DATOS PERSONALES	
Apellidos y Nombre: Cabezas Redondo Lourdes	
Cuerpo docente al que pertenece: TU	Año de ingreso al cuerpo: 1990
Universidad a la que pertenece: Universidad de Córdoba	
Componentes Docentes: 6	
Fecha del último reconocimiento: 1/01/ 2013	
Evaluación positiva de su actividad investigadora	
Número de sexenios: 3	
Fecha del último reconocimiento: periodo 2001 - 2006	
2. FORMACIÓN ACADÉMICA	
Tesis doctoral	Año lectura
Doctor en Ciencias Biológicas. Universidad de Granada.	11 de octubre de 1985 Calificación: apto “cum laude”
3. ACTIVIDAD INVESTIGADORA	
Publicaciones (5 últimos años)	
<p>1.- “Proteolysis, microbiology and sensory properties of ewe’s milk cheese produced with plant coagulant from cardoon <i>Cynara cardunculus</i>, calf rennet or a mixture thereof”. (2012). Galán, E., Cabezas, L., Fernández- Salguero, J. <i>International Dairy Journal</i>, 25, 92-96.</p> <p>2.- “Relationships between physico-chemical and sensory characteristics of three types of dry-cured hams” (2013). Cabezas, L Galán, E., Fernández- Salguero, J. <i>FleischWirtschaft International</i>, 2, 134-136.</p> <p>3.- “Biogenic amine content and proteolysis in Manchego cheese manufactured with <i>Lactobacillus paracasei</i> subsp. <i>paracasei</i> as adjunct and other autochthonous strains as starters” (2015). Poveda, J. M., Chicón, R., Cabezas, L. <i>International Dairy Journal</i>, 47, 94-101.</p> <p>4.- “Handbook of cheese in health: production, nutrition and medical sciences”. V. R. Edited by: Preedy, V. R., Wtason, R. R., Ross and Patel, V. B. (2013). ISBN: 978-90-8686766-0. <i>Capítulo de libro: “Manchego cheese”</i>; 193-210.- Seseña, S., Poveda, J. M^a., Cabezas, L., Palop, Ll.</p> <p>5.- “Detection of regulated disinfection by-products in cheeses” (2016). Cardador, M. J., Gallego, M., Cabezas, L., Fernández- Salguero, J. <i>J. Food Chemistry</i>, 204, 306-313.</p>	
Congresos (3 últimos años)	
1.- Tipo de participación: Póster	
Congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA XVI	

Título: “Physicochemical and sensory features in commercial reduced-fat and full-fat cheeses”.

Autores: Cabezas, L., Peña, A., Poveda, J. M.

Lugar de celebración: Badajoz, 7 - 10 de abril de 2015.

2.-Tipo de participación: Póster

Congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

Título: “Microbiota de levaduras en productos cárnicos curados del Valle de los Pedroches de Córdoba”.

Autores: Cabezas, L., Melero, J., Ramos, J., Fernández-Salguero, J.

Lugar de celebración: León, 14-16 de septiembre (2016).

3.- Tipo de participación: Póster

Congreso: IX Congreso CYTA/CESIA

Título: “Aplicación del plan nacional de investigación de residuos en un matadero de cerdos”.

Autores: Prados, F., Cabezas L., Fernández- Salguero, J.

Lugar de celebración: Madrid, 16-19 Mayo (2017).

4.-Tipo de participación: Póster

Congreso: IX Congreso CYTA/CESIA

Título: “Trihalomethanes and haloacetic acids contents in some Spanish cheese varieties”

Autores: Cardador, M.J., Cabezas, L., Prados, F., Fernández-Salguero, J.

Lugar de celebración: Madrid, 16-19 Mayo (2017).

4. OTROS MÉRITOS

Grupos de investigación en los que participa

Organismo: Universidad de Córdoba

Centro o Departamento: Bromatología y Tecnología de los Alimentos

Denominación del grupo: **Lactología y Tecnología de la carne.**

Responsables: Dr. D. José Fernández- Salguero Carretero