

CONTESTACION AL DISCURSO DE INGRESO COMO ACADEMICO CORRESPONDIENTE DEL ILMO. SR. D. RAFAEL GOMEZ DÍAZ

CATALINA GÓMEZ LÓPEZ*

Excmo Sr. Presidente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental

Ilustrísimos Sres y Sras Académicas,
Compañeros y compañeras, Querida familia y
Amigos todos

Agradezco sinceramente al Excmo. Sr. Presidente el haberme designado para pronunciar estas palabras de contestación al discurso de ingreso de nuestro nuevo académico, el Dr. Rafael Gómez Díaz. La recepción de un nuevo académico es siempre un acto de particular relieve y uno de los más importantes de los que periódicamente celebra esta Real Academia. Considero, por tanto, un honor representar hoy a nuestra Institución dando respuesta al discurso del Dr. Gómez. Pero además, constituye una satisfacción personal, por cuanto con el prof. Gómez me unen viejos lazos de amistad que se remontan a nuestra coincidencia en el laboratorio del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, donde me enseñó a dar mis primeros pasos en investigación, a manejar matraces, técnicas de actividad del agua de los alimentos y pasión por la labor investigadora.

Dejando de lado la nostalgia de tiempos entrañables pasados, nos centraremos en presentar la personalidad profesional del Dr. Gómez Díaz que se refleja en un

* Ácademica de Número de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

extenso y brillante currículum, del que es difícil llevar a cabo una rápida semblanza. Espero disponer de la debida elocuencia.

El Dr. Rafael Gómez finalizó brillantemente sus estudios de Licenciatura de Veterinaria en la facultad de Córdoba en 1985. Entre 1985 a 1990 trabajó como becario predoctoral del Plan de Formación de Personal Investigador en el Departamento de Tecnología y Bioquímica de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, obteniendo en 1990 el grado de Doctor con Premio Extraordinario. Su actividad docente ha transcurrido por todos los estamentos universitarios, becario predoctoral y postdoctoral, profesor asociado, hasta ser nombrado en el año 2000 Profesor titular en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba, en el departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, cargo que desempeña en la actualidad.

Paralela a esta actividad académica, hay una ingente labor investigadora que se ha centrado muy especialmente en el área de la tecnología de los alimentos. El profesor Gómez Díaz ha participado en numerosos proyectos de investigación I+D+i en el campo de la investigación de la Aw de los alimentos, la producción de quesos artesanales, el crecimiento bacteriano en los productos cárnicos o la mejora de la vida útil de la carne de pollos broilers. Dichos proyectos han sido financiados en convocatorias de concurrencia públicas tanto nacionales como internacionales, en muchos de ellos como investigador principal.

Esta capacidad investigadora ha tenido su reflejo en la extensa labor divulgativa de sus resultados de investigación que componen un abultado plantel de publicaciones, tanto personales como en colaboración con un amplio equipo de competentes investigadores colaboradores y que se han publicado en revistas de alto impacto científico en su área de conocimiento como *International Journal of Food Science and Technology*, *Public Service Review*, *European Union*, *Journal of Food Quality*, *Food Chemistry*, etc. Los anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental tiene el honor de contar entre sus colaboradores con el Prof. Gómez.

La sólida formación científica del beneficiario, ha sido aprovechada para la transferencia de conocimientos desde los grupos de investigación al sector productivo participando en proyectos de I+D con empresas del sector ganadero para mejorar explotaciones ganaderas orientadas a la fabricación de quesos artesanales. Además tiene patentado un *coagulante vegetal en polvo, para fabricación de quesos*.

El prof. Rafael Gómez ha sido miembro del Comité Científico en importantes congresos Nacionales e Internacionales entre los que destaca el 3er Congreso Inter-

nacional de autocontrol y seguridad alimentaria celebrado en Córdoba en el que tuve el placer de formar parte del Comité Científico junto con el Dr. Gómez.

Su visión internacional del campo de la tecnología de los alimentos le ha llevado a pertenecer a la mas destacadas sociedades Internacionales en este campo como el Institut of Food Technologists de Chicago o la New York Academy of Science

Su inquietud en el campo científico es admirable y su currículum nos informa que ha realizado más de 100 contribuciones a Congresos Nacionales e Internacionales, en los mas diversos campos de la ciencia y tecnología de los alimentos. Ha dirigido 5 tesis doctorales, están dirigiendo 2 en curso, 5 tesinas de licenciatura, 13 trabajos de fin de master, 2 traducciones y 20 proyectos de innovación docente.

La dimensión académica, investigadora e innovadora del Prof. Gómez es reconocida desempeñando una larga lista de cargos y responsabilidades científicas entre las que destaco la Presidencia de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten las enseñanzas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos o distintos nombramiento de Vicedecano de la Facultad de Veterinaria desde el 2002 hasta la actualidad.

En fin, esta sucinta exposición, extraída de su amplio currículum, es más que suficiente para comprobar que el Dr. Gómez Díaz tiene sobrados méritos para su ingreso en esta Real Corporación

Después de haber escuchado el magnífico trabajo con el recipiendario nos ha recreado y personalmente me ha deleitado, es el momento de cumplir con la norma protocolaria de responder al trabajo expuesto.

Es una constante en el comportamiento del ser humano la gran curiosidad por ir desentrañando los secretos que le rodean y la actitud de buscar aplicaciones inmediatas a los conocimientos que va adquiriendo. La historia del hombre y la del envasado de alimentos ha corrido a la par; evolucionando por la aplicación de técnicas descubiertas por el uso, la observación o el azar y sin que se supieran los principios científicos en que se basaban.

Desde la prehistoria el hombre estaba rodeado de envases naturales que protegía y cubrían sus alimentos. Viendo su utilidad buscó imitarlas, adaptándolas y mejorándolas según sus necesidades. Hacia el año 8000 a.c se encuentran ya las primeras vasijas de barro no cocidas. Posteriormente los griegos y los romanos utilizaron botas de tela, pieles de animales y barriles de madera así como botellas, tarros y urnas de barro cocido. Estos envases unidos a los nuevas técnicas de conservación de los ali-

mentos, por la sal, el frío, la preservación de la luz y el calor, el curado, el escabechado y el ahumado, permitió ir alargando la vida útil de los alimentos y permitiendo el incipiente comercio de alimentos.

El Profesor Gómez nos ha ilustrado con las más modernas concepciones y nos ha adelantado como será el mundo futuro en relación con el envasado de los alimentos que llegaran a nuestra mesa, provocando en algunos de nosotros la sensación de gravitar por una tecnología semejante a la ciencia ficción.

Ese impacto tecnológico hubiera sido de una magnitud inconmensurable si la máquina de la vida nos hubiera devuelto al presente al confitero francés Nicolas Appert padre de la moderna tecnología del envasado de los alimentos.

Corría el año 1745 y Francia estaba enfrascada en un periodo de intensa rivalidad entre franceses y británicos. Como consecuencia de esto, sus militares y la población civil sufrían de un racionamiento de alimentos. Las tropas de Napoleón ganaban batallas en Europa, sin embargo, en las trincheras eran diezmados por el escorbuto y otras enfermedades, ya que sus dietas consistían principalmente de carne asada y pan, alimentos que no podían mantenerse frescos durante los movimientos militares. El gobierno francés, comprendió que, para solucionar este grave problema, era indispensable la conservación de alimentos en buen estado por mayor tiempo. Así, surgió la idea de ofrecer un suculento premio de 12.000 francos al ciudadano que desarrollara un método que tuviera éxito en la preservación de los alimentos para transportarlos durante las campañas.

El maestro confitero Nicolás Appert consiguió este premio en 1810 después de 14 años de experimentación. Su genial procedimiento consistía en colocar los alimentos en botellas de vidrio tapadas con tapones de corcho sujetos con alambre y sellados con cera o lacre que sometía a un calentamiento en agua hirviendo durante largo tiempo. Con ello inició la técnica de conservación de alimentos por calor. Appert no supo explicar por qué su método alargaba la duración de los alimentos. Fue Louis Pasteur el que años más tarde atribuiría la conservación a la inactivación de los microorganismos presentes, responsables de la alteración del alimento.

Animado por lo sucedido, Nicolas Appert publicó entonces una descripción de su método titulado "L'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales" (El arte de conservar, durante varios años, todas las sustancias animales y vegetales). Pero lamentablemente Appert cometió el error de no patentar su sistema y los ingleses se lo copiaron. Algún tiempo después, John Halle y Brian Donkin, que habían aplicado el método Appert, cambiaron las botellas por envases

de hoja de lata, que eran más resistentes, más manejables y menos pesadas, dando lugar al hito del envasado en latas de conserva.

Appert murió sin un centavo el 1 de junio de 1840 mientras que su invento sirvió a la humanidad para iniciar la tecnología moderna de envasado.

Del ayer al hoy la evolución frenética de la tecnología del envasado nos ha posicionado en la actual escena de cambios y desafíos científicos que muy ilustrativamente nos ha relatado el profesor Gómez. El envase tendrá que seguir sirviendo para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías en cualquier fase de su proceso productivo, de distribución o de venta. Las nuevas modalidades tecnológicas de envasado, deberán conjugar la obtención de envases prácticos, sustentables, inteligentes, atractivos y versátiles con el principio irrenunciable de que cualquier material y objeto que entre en contacto con el alimento tiene que ser lo suficientemente inerte para no transferir sustancias peligrosas para la salud, ni ocasionarles modificaciones inaceptables en su composición, ni alterar sus características organolépticas.

Confiamos en que veterinarios “especiales” como se ha definido a sí mismo el profesor Gómez, contribuyan a este fin y sigan prestigiando a nuestra profesión veterinaria con su labor docente y de investigación en el campo de la tecnología de los alimentos.

Puesto que la valía personal del nuevo académico no necesita de adornos banales y haciendo de la brevedad una virtud, quisiera terminar ya esta intervención.

Esté seguro el Dr. Gómez de que la Academia lo recibe con gran beneplácito para ella; yo les felicito a ambos; a ella, porque adquiere en este acto un miembro que enriquecerá las aportaciones científicas y sociales de la academia por su trabajo infatigable, su preparación y su pasión investigadora, y a Ud., porque satisface esa justa y plausible aspiración de ver reconocidos mérito y trabajo.

Sea bienvenido

Muchas gracias