

In Memoriam

Rafael Gutiérrez González-Quijano

Profesor de Investigación del Instituto de la Grasa

El pasado 21 de agosto falleció en Sevilla, a los 94 años, el Dr. D. Rafael Gutiérrez González-Quijano, Profesor de Investigación del Instituto de la Grasa.

Toda su carrera científica se desarrolló en el Instituto de la Grasa donde comenzó como becario, a finales de los años 40, bajo la dirección del Dr D. José María Rodríguez de la Borbolla y Alcalá. Después de la realización de su tesis doctoral con el título “Contribución al estudio del enranciamiento y la conservación del aceite de oliva”, creó un equipo de investigación para el estudio de la calidad del aceite de oliva virgen, entonces muy deficiente. Fruto de su actividad fue la publicación de más de 100 trabajos en revistas internacionales, entre ellas *Grasas y Aceites*, numerosos contratos con la industria con la que siempre tuvo una fluida relación para la transmisión de nuevos conocimientos y una activa participación en organismos nacionales (Asociación Española de Normalización y Racionalización) e internacionales (Consejo Oleícola Internacional) para la elaboración de normas que han contribuido a la evaluación actual de los aceites de oliva vírgenes en los mercados internacionales.

Sus principales cualidades como investigador se resumen en una excepcional visión de futuro en la selección de temas, una extraordinaria creatividad para la solución de problemas de investigación y una gran facilidad para transmitir entusiasmo y motivación en la tarea diaria.

El Instituto de la Grasa le debe, sin duda, dos importantes contribuciones que son hoy de la máxima actualidad. Por una parte, la creación de un panel analítico, en los años 60, para la evaluación sensorial del aceite de oliva virgen, cuyos resultados han servido de base para el establecimiento de las presentes normas internacionales. En paralelo, la creación del servicio de espectrometría de masas, a comienzos de los años 70, con el objetivo de definir las relaciones entre las características organolépticas de los aceites de oliva vírgenes y los compuestos volátiles presentes en su espacio de cabeza. Sus trabajos, pioneros en el tema, siguen desarrollándose en la actualidad por excelentes equipos de investigación.

Jubilado en 1987, nunca abandonó su interés por la continuación de los estudios sobre el aceite de oliva virgen, a los que seguía aportando sus excelentes ideas. Por ello, tiene especial valor que su fructífero trabajo fuera también reconocido en múltiples ocasiones después de su jubilación. Así, fue galardonado con la aceituna de oro en 1998 por sus trabajos para recuperar la calidad del aceite de oliva virgen, con la insignia del Consejo Oleícola Internacional en 2006, entregada en presencia de delegaciones de 17 países y de 76 laboratorios, con la placa del Colegio Oficial de Químicos de Sevilla y de la Asociación de Químicos de Andalucía, en 2007, por su brillante trayectoria profesional, con la medalla Marqués de Acapulco, concedida por la Asamblea del Instituto de la Grasa en 2008, destinada a premiar las aportaciones fundamentales, tanto españolas como extranjeras en el área de las materias grasas y, en 2014, a sus 92 años, recibió de nuevo un cálido homenaje del Consejo Oleícola Internacional por su contribución extraordinaria al actual conocimiento de las propiedades del aceite de oliva virgen.

Finalmente, todos los que tuvimos la suerte de tratarlo, reconocemos sus principales cualidades personales, que tanto influyeron en un buen ambiente de trabajo. Rafael era un hombre generoso, de mente abierta, optimista y alegre, que sabía escuchar y valorar las opiniones científicas ajenas. En resumen, un ejemplo a seguir por todos y, especialmente, por los que nos dedicamos a la investigación científica.

Equipo Editorial