

**“LAUDATIO” DEL PROFESOR DR. D. GUSTAVO V. BARBOSA CÁNOVAS,  
PRONUNCIADA CON MOTIVO DE SU INVESTIDURA COMO DOCTOR  
“HONORIS CAUSA” POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA**

*Antonio López Gómez.  
Catedrático de Tecnología de Alimentos  
Universidad Politécnica de Cartagena*

Cartagena, 29 de Abril de 2010

Excelentísimas e Ilustrísimas Autoridades, Profesores, Alumnos  
Y demás miembros de la Comunidad Universitaria,  
Señoras y Señores,

Cuando tengo el honor de participar en un Tribunal de Tesis Doctoral, yo suelo decir, con gran orgullo, sobre todo si se trata de un doctorado que otorga nuestra Universidad, que ese acto debe vivirse con una gran satisfacción, por lo que significa para la propia Universidad y para el doctorando, porque en ese acto de defensa de la Tesis Doctoral culmina una fase muy importante en su formación, y suele ser una de esas fechas que no se olvidan en toda la vida. Al mismo tiempo, la Universidad y la propia Sociedad se enriquece con un doctor más, con lo que ello significa de incremento de la capacidad investigadora y de generación de conocimiento, que es una de las grandes bases donde se debe apoyar una sociedad moderna y avanzada.

El Acto que nos reúne hoy aquí tiene por supuesto un significado Académico mucho más elevado, y se vive con una gran solemnidad, que es justo la que se merecen los dos Grandes Profesores, de Prestigio Universal, a los que hoy nuestra Universidad se honra en conceder su más alta distinción académica: los Profesores Gustavo V. Barbosa Cánovas, y Adel Kader, de las Universidades de Washington y California, de Estados Unidos.

Este Acto Académico tiene cierto paralelismo con el de la citada Tesis Doctoral. En este Acto de hoy se rinde un homenaje a la dedicación de toda una vida profesional a la investigación, pero también a la enseñanza, a la Academia que constituye la Universidad. De alguna manera, es una culminación de un gran trabajo universitario, y es por ello que estoy seguro que recibirán esta distinción con una gran satisfacción, porque es un gran reconocimiento a su trabajo y esfuerzo. Por su parte, la Universidad vive este Acto también con una gran satisfacción porque nuestro Claustro se enriquece con la incorporación de tan Ilustres Doctores, y se agranda el extraordinario elenco de Doctores Honoris Causa que ya posee. Es un orgullo tenerles como miembros de nuestro Claustro.

Por lo dicho anteriormente, y en nombre de todos los que formamos parte del Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola, y de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, quiero expresar nuestra gran satisfacción por el acuerdo del Claustro de nuestra Universidad, adoptado hace unos pocos meses, para conceder, a propuesta de nuestro Departamento y de nuestra Escuela, su más alta distinción Académica a los Profesores Gustavo Barbosa Cánovas y Adel Kader, que hoy nos honran con su presencia.

Realizar la Laudatio del Profesor Gustavo Víctor Barbosa Cánovas sería relativamente sencillo, aunque se tardaría bastante tiempo, si nos limitáramos a exponer su extenso número de méritos académicos y científicos, entre otras cosas porque su extraordinario currículum lo tiene expuesto en el universal tablón de anuncios que constituye Internet, encuadrado en la página Web del Centro para el

Procesado no Térmico de Alimentos, que es un instituto universitario de investigación que él mismo fundó y que dirige desde su creación en la Universidad del Estado de Washington, en Pullman, Estados Unidos de América.

Pero, como esta Laudatio debe ser limitada en el tiempo, porque así lo exige el Protocolo de este Solemne Acto Académico, constituye un verdadero problema tratar de resumir en unas pocas líneas el amplísimo trabajo académico e investigador realizado por el Profesor Barbosa-Cánovas, y la cantidad de premios y reconocimientos que ha acumulado a lo largo de su vida profesional.

En 1977 terminó sus estudios de Ingeniería Industrial y Mecánica, en la Universidad de Uruguay, porque él es de Uruguay, aunque con orgullo le gusta precisar que es de abuelos españoles. A continuación, y dejándose llevar por su gran vocación que es la ingeniería de alimentos, realizó sus estudios de Master y Doctorado en Ingeniería de Alimentos en la Universidad de Massachusetts (en Estados Unidos), que terminó en 1985. Inmediatamente después se incorporó a su carrera profesional en la Universidad, ocupando primero plazas de Profesor en la Universidad de Uruguay, y en la Universidad de Puerto Rico, impartiendo clases sobre Ingeniería del Procesado de Alimentos y Diseño de Plantas de Fabricación de Alimentos. Pero, poco tiempo después, en 1990, se incorporaría a la Universidad del Estado de Washington, en Pullman, donde desarrollará una intensa actividad investigadora en el campo de la Ingeniería de Alimentos, de una forma continua e incansable hasta la actualidad, lo que le ha valido para llegar a ser uno de los investigadores más citados y reconocidos a nivel mundial en el campo del procesado no térmico de alimentos. A partir de 1998, y hasta la actualidad, ocupa la Cátedra de Ingeniería de Alimentos en el Departamento de Ingeniería de los Sistemas Biológicos en esta Universidad del Estado de Washington. Su actividad docente se ocupa sobre todo en el ámbito del Diseño y la Ingeniería de los Sistemas de Procesado de Alimentos.

Es interesante indicar que en este Departamento de Ingeniería de los Sistemas Biológicos, como en otros del mismo nombre de otras Universidades de Estados Unidos, se imparten los Estudios de Grado en Ingeniería Agrícola y Biológica, y se cursan también los estudios de Master y de Doctorado en Ingeniería Agrícola y Biológica. Es precisamente en estos Departamentos donde se realiza una intensa actividad investigadora en el ámbito de la Ingeniería de Alimentos, desde su producción e industrialización a su distribución a la población.

A lo largo de su carrera investigadora se interesa por distintos aspectos de la Ingeniería de Alimentos, pero sobre todo desarrolla una gran actividad investigadora en Conservación de Alimentos por Métodos no Térmicos. Esto es lo que le impulsó a fundar y dirigir el anteriormente citado Centro para el Procesado no Térmico de Alimentos, ubicado en el Campus de Pullman de la Universidad del Estado de Washington.

Los métodos tradicionales de procesado térmico de alimentos se usan habitualmente en la industria alimentaria como métodos para su conservación, ya que inactivan tanto los microorganismos patógenos como los que provocan el deterioro de su calidad. Esto incrementa la vida útil de los alimentos y consigue una adecuada seguridad alimentaria. Pero, los tratamientos térmicos de los alimentos que implican su calentamiento o cocción a temperaturas relativamente elevadas, normalmente afectan negativamente sobre su sabor, los aromas, la apariencia, y su contenido nutritivo. Por ello, sería deseable tener otros tratamientos de conservación de los alimentos, con otras técnicas, que tengan unos efectos menos adversos sobre los alimentos. Esta es la razón fundamental de la puesta en marcha de líneas de investigación en Conservación de Alimentos por Métodos no Térmicos, y de la creación del Centro para el Procesado no Térmico de Alimentos (**Center for**

***Nonthermal Processing of Foods***), que dirige el Profesor Gustavo V. Barbosa Cánovas, que es el único de su tipo que existe en Estados Unidos, y es referencia a nivel mundial en Procesado no Térmico de Alimentos.

La intensidad de trabajo de este gran investigador en estos campos se pone de manifiesto en sus más de **35 libros científicos publicados**; más de **80 capítulos de libros científicos** publicados; más de **130 ponencias presentadas por invitación** en Congresos y Reuniones Científicas de Estados Unidos, China, Europa, Australia, América Latina, etc., y más de **240 artículos en revistas del más alto nivel científico**.

Actualmente, es uno de los científicos más citados en el campo denominado en inglés *Agricultural Sciences* (en español: Ciencias Agrícolas), que incluye la Tecnología y la Ingeniería de Alimentos, según el Journal Citation Reports, que es la revista más reconocida en la Comunidad Científica en clasificación y análisis estadístico de los artículos publicados en las revistas de más impacto científico a nivel mundial.

Ha llegado a ocupar el **puesto 17 del ranking** (de entre los 2000 científicos más citados del mundo, en el campo de las Ciencias Agrícolas, o *Agricultural Sciences*, en inglés). Según esta base de datos, sus trabajos han sido citados más de 1000 veces en artículos publicados en las revistas más prestigiosas del mundo, recogidas en el Science Citation Index (SCI).

En 2005 recibió el **Premio “IFT Nicolas Appert Award”**, del Institute of Food Technologists (USA)— que es el premio más valorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en todo el mundo.

En 2003 fue propuesto y nombrado como **miembro Permanente de la International Academy of Food Science and Technology (IAFoST)**.

Desde 2001 es **Miembro de la Academia Nacional de Ingeniería de Uruguay**.

Es o ha sido **miembro del Consejo Editorial de revistas** del primer cuartil del Campo *Food Science and Technology*, del Science Citation Index, como lo son las revistas científicas *Journal of Food Science*, *Journal of Food Engineering*, *International Journal of Food Properties*, *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, *Journal of Food Process Engineering*, o el *Spanish Journal of Food Science and Technology*.

Ha sido o es Editor de revistas como *Food Engineering Reviews* (FERE), Springer, New York; *Food Preservation Technologies Series*, CRC Press, Boca Raton, FL; *Journal of Innovative Food Science and Emerging Technologies*, Elsevier Science, Oxford, UK; *Food Engineering Series*, Springer, New York, NY; *Journal of Food Science and Technology International*, SAGE Publishers, London, UK

Y, además de todo este currículum científico, es de destacar que es un gran dinamizador de la investigación en Tecnología e Ingeniería de Alimentos en Estados Unidos, y en países de América Latina y Europa, con especial dedicación a España. Ha sido incansable y siempre ha estado dispuesto a colaborar en las distintas iniciativas Científico-Técnicas que se le han propuesto desde distintas Universidades y Centros de Investigación de Estados Unidos, América Latina, Australia, Europa, con especial dedicación y cariño a España, como ya he dicho, habiendo colaborado con las Universidades Politécnica de Valencia, Universidad Politécnica de Cartagena, Universidad de Zaragoza, Universidad Politécnica de Cataluña, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Por todo lo anterior, y por el gran carácter universal de su trabajo científico en Tecnología e Ingeniería de Alimentos, creemos que es merecedor del Doctorado Honoris Causa por nuestra Universidad Politécnica de Cartagena, sobre todo por la importancia que tiene la Tecnología y la Ingeniería de Alimentos en esta Escuela, en esta Universidad y en la Región de Murcia. Por todo lo anterior, debe ser un orgullo para nuestra Universidad el que se le otorgue esta gran distinción académica, a nuestro querido Profesor Gustavo Víctor Barbosa Cánovas.

Muchas gracias.