

# Lorenzo de la Hoz Perales

Juan A. Ordóñez  
Catedrático de la UCM



Estimados lectores y socios de la SEM:

El profesor Don Lorenzo de la Hoz Perales falleció el 31 de Marzo. Tenía 55 años. Permítaseme unas letras para glosar a un científico cabal y querido en todos los ambientes.

Allá por el año 1978 se celebró en León un encuentro internacional sobre Bioquímica y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos.

Un joven cabo que hacía la “mili” con destino en la guarnición de León de sementales del ejército asistió como oyente. Se acercó a mí y se presentó. Así conocí a Lorenzo. Finalizado el servicio militar, consiguió una beca de FPI bajo la supervisión de Don Bernabé Sanz, quien lo puso a mi cargo, y desde entonces ya no volvimos a separarnos. Pronto se nos unió Isabel y formamos un cohesionado triunvirato que ha caminado durante tres décadas en sinergia con otros compañeros del Departamento (Lola, Marisa y Gonzalo), sin olvidar a dos de nuestras discípulas (Manuela y Eva) que hoy día son Profesoras Titulares.

Como compañero y amigo muy próximo a él, me llegan muchos mensajes de numerosas Universidades, IRTA, INIA, CSIC, AINIA AZTI y de diversas industrias cárnicas, en los que expresan emocionadas condolencias por su muerte.

La trayectoria universitaria de Lorenzo es totalmente ortodoxa: licenciado, becario FPI, Doctor “cum laude”, Profesor Titular y finalmente Catedrático. Dos estancias en el extranjero (en el *Hannah Research Institute* de Ayr y en el *Torry Research Station* de Aberdeen), asistencias a congresos, participación en cursos de postgrado, publicaciones de sobra en revistas SCI (más del centenar), etc. También desarrolló actividades de gestión, como director del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la UCM durante 8 años, miembro de la Junta Directiva del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la SEM, participación en diversas comisiones, evaluador de la ANEP y otras agencias similares y de numerosos artículos de revistas internacionales. En fin, un historial muy brillante labrado con trabajo, dedicación y sabiduría.

La actividad investigadora de Lorenzo ha estado ligada al sector cárnico, habiendo formado parte de más de dos decenas de proyectos de investigación, siendo coautor de un centenar de artículos científicos de los que más del 70% fueron publicados en revistas de difusión internacional. También codirigió una docena de tesis doctorales. Trabajó en líneas de investigación relacionadas con la reducción de grasas en la carne de monogástricos, microbiología y bioquímica de cultivos iniciadores de productos cárnicos madurados o la aplicación de tecnologías emergentes para la higienización de productos cárnicos listos para su consumo. En la actualidad también ejercía como coordinador del subproyecto “Uso de tecnologías emergentes para garantizar la seguridad alimentaria de productos

cárnicos listos para su consumo (RTE)”, incluido en el macroproyecto “Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables” (Carnisenusa), circunscrito al programa Consolider-Ingenio-2010.

En su vida extrauniversitaria también tenía su propia personalidad. Por ejemplo, era muy hábil elaborando aguardientes con frutas de todo tipo: guindas, uvas, higos, orejones de melocotón, etc., tenía una gran destreza (adquirida en sus estancias en Escocia) para degustar whiskys “*single malt*” y era un experto conocedor de las setas comestibles que todos los otoños buscaba, recogía, regalaba y cocinaba. No obstante, sus mayores aficiones eran la colección de estilográficas y piezas de alfarería. Tenía plumas de muchas marcas y siempre escribía con estilográfica relegando los prácticos bolígrafos. Compraba plumas usadas a precio barato en los mercadillos escoceses, en el rastro o, vía Internet, en la subasta de eBay, y después las reparaba.

La otra gran afición era la alfarería. Tenía potes, cántaras, botijos, pucheros, etc. pero su pasión eran las cántaras. Cuando íbamos de comisiones o tribunal, él llevaba una copia de una tesis doctoral realizada en los años 1970 por alguna (no recuerdo el nombre) licenciada en Filosofía donde venían recogidas las alfarerías que aún quedaban en España. La tesis se hizo antigua y cada vez encontrábamos menos alfareros; iban muriendo pero Lorenzo no cesaba. Recuerdo que en una ocasión en Cáceres me dijo “vamos a Arroyo de la Luz que todavía queda un alfarero”. Dicho y hecho, finalizada la defensa de la tesis doctoral, cogimos el coche y camino del pueblo; encontramos al alfarero y adquirí alguna pieza pero el hecho más importante fue un descubrimiento singular en una de las iglesias del pueblo, la dedicada a la Asunción donde había, y hay, un magnífico retablo del escultor Morales “el divino”. ¡Qué maravilla! Yo, cuando viajaba, le traía siempre una cántara; de Mallorca, Marruecos, Melilla, etc. Por cierto, la de Melilla la compré en una tienda de cosas antiguas y cuando se la regalé, me dijo ¡qué bonita, es berebere! No sólo le gustaba coleccionarlas sino que era un ducho en la materia. En su casa, una planta está llena de piezas de alfarería.

He sentido mucho su falta, Isabel también. El triunvirato quedó mutilado. Ahora nos las tenemos que arreglar sin sus sentencias. Era muy pragmático y agudo cuando teníamos que decidir algo, nosotros dudábamos qué camino tomar; él no opinaba, más bien sentenciaba de inmediato y tenía la virtud de acertar. ¡Cómo lo vamos a echar de menos!

Solo me queda dedicarles a su mujer, Marta, y a su hija, Ana, esta pequeña glosa y decirles que Lorenzo dejó huella allá por donde pasó. Que es un lujo pertenecer a la familia de una persona como Lorenzo, sencillo en sus costumbres, agudo en sus apreciaciones, seguro en sus decisiones, noble en sus relaciones con los compañeros, honesto en su trabajo, metódico en sus aficiones y, finalmente, querido y respetado en los ambientes científicos, académicos y sociales. Todos esos atributos se los había ganado con su sencillez, aplomo, sinceridad y tolerancia.

Descanse en paz.