

# Dr. Jesús Guzmán García (1923-2013)

Agustín López-Munguía Canales\*

A mediados del siglo pasado, la comunidad científica internacional estudiaba con particular interés el efecto de los esteroides en el metabolismo. De manera específica, destacados bioquímicos mexicanos publicaban trabajos sobre el efecto de los glucocorticoides en el metabolismo del embrión de pollo en desarrollo. Se daban a conocer resultados sobre cómo la diosgenina regulaba el metabolismo del colesterol –su análogo estructural– y afectaba la fosforilación oxidativa en la mitocondria del hígado de rata.

El común denominador de estos trabajos, publicados en revistas del nivel del *Biochemical Pharmacology*, el *Archives of Biochemistry and Biophysics*, *Steroids* o el *Journal of Atherosclerosis*, era que tenían como responsable al Dr. Jesús Guzmán García. Los coautores eran jóvenes investigadores en el proceso de la obtención del grado de doctor bajo su dirección. Me refiero a Victoria Chagoya, Armando Gómez Puyou, Antonio Peña Díaz y Marietta Tuena Sangri.

Haber iniciado a estos destacados científicos mexicanos, incluyendo también a Aurora Bruner y Sergio Estrada Orihuela, dentro de los cuales figuran premios nacionales, investigadores eméritos, premios Universidad Nacional, ..., sería suficiente para destacar y rendir homenaje a la labor del Dr. Jesús Guzmán en favor de la ciencia nacional. Otros científicos destacados como Edmundo Chávez Cossio, Juan Cuauhtémoc Díaz Zagoya, Enrique Piña Garza, Samuel Zinker Russal, Alfonso Cárabez Trejo o Carlos Gómez Lojero, señalarían que el Dr. Guzmán, aunque no directamente, también estuvo involucrado en su formación doctoral.

Habrán también muchos que recuerden al Dr. Guzmán como profesor de Bioquímica y de Análisis de muchas generaciones en la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional, en la que obtuvo el grado de Químico, Bacteriólogo y Parasitólogo en 1948, y a la que regresaría para obtener el doctorado en 1964 en el tema de los glucocorticoides, después de obtener la maestría en la Universidad de Wisconsin. En su paso por Wisconsin, trabajó entre otros temas con el efecto de los antibióticos en lo que hoy llamamos microbiota intestinal, trabajo que publicó en 1953 en el *Journal of Nutrition* bajo el título de: "Microorganisms in the intestine of rats fed penicillin", con coautores de Wisconsin, un tema que la genómica ha puesto nuevamente de primera actualidad.

\*Instituto de Biotecnología, Universidad Nacional Autónoma de México. México.

Correo electrónico: agustin@ibt.unam.mx



**Fundación de la Sociedad Mexicana de Bioquímica, el 1 de julio de 1957.**

Primera fila: Mario García Hernández, Guillermo Massieu Helguera, Guillermo Soberón Acevedo, Guillermo Carvajal Sandoval, Edmundo Calva Cuadrilla, Barbarín Arreguín Lozano y Joaquín Cravioto Muñoz. Segunda fila: Jesús Guzmán García, Carlos del Río Estrada, Raúl Ondarza Vidaurreta, José Laguna García, Silvestre Frenk Freund, Efraín Pardo Codina y Jesús Kumate Rodríguez.

Su carrera en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) tiene una primera etapa que inicia en 1958, ya como profesor de tiempo completo –había sido profesor de asignatura con anterioridad– llegando a la categoría de Professor Titular C en 1973, para jubilarse “temporalmente” en 1984. La jubilación sería temporal, pues tiempo después iniciaría una nueva vida académica en la Facultad de Química a la que ingresó formalmente en 1989 en calidad de Profesor Titular C, como jubilado docente. También con la Facultad de Química su relación siempre fue muy estrecha, pues ésta fue la sede del posgrado en Bioquímica aprobado finalmente por el Consejo Universitario en 1969, pero que ya existía de facto desde los 60, con grupos de investigación en la Facultad de Medicina, que tenía como cabeza al Dr. José Laguna y como líder de operaciones al Dr. Guzmán; además del grupo del Dr. Guillermo Soberón, con la Dra. Estela Sanchez, Rafael Palacios y Jaime Mora, y otro grupo más en el Instituto de Biología con Ricardo Tapia Ibarquengoitia, entre otros destacados estudiantes. “Teníamos previamente un posgrado pirata”, comenta el Dr. Antonio Peña, pues “además de que ya publicábamos sobre el tema, tomábamos cursos que Jesús Guzmán anotaba en una libretita, con la seguridad de que serían validados posteriormente, una vez que, con las habilidades y entusiasmo de la dupla Guzmán–Laguna, y apoyados por el visionario José Herrán, se logró crear el posgrado en la Facultad de Química”.



Dr. Jesús Guzmán García: Profesor Emérito de la Facultad de Química (1993), Premio Nacional al Mérito en Ciencia y Tecnología de Alimentos 1996 y Premio Nacional de Química “Andrés Manuel del Río” en el área de Docencia, 1999.

“El Dr. Guzmán era inagotable y siempre disponible para asesorar a aquel grupo de jóvenes investigadores, particularmente en los temas relacionados con la bioquímica y el análisis: sabía de todo” recuerda el Dr. Peña. Pero particularmente el Dr. Guzmán era un factor de armonía dentro del grupo, al que varios califican como una “comuna”. De hecho, el Dr. Peña comenta que en un homenaje al Dr. Guzmán, el Dr. Guillermo Soberón, describiendo las características de esta pléyade de científicos en ciernes, señalaba afectuosamente, que se trataba de un grupo que funcionaba con esa eficiencia y armonía, gracias a que el Dr. Laguna, cumplía –de alguna forma– como un padre, pero que en esa misma analogía, al Dr. Guzmán le correspondía el papel de madre. El Dr. Guzmán era un hombre bueno, en el sentido que Machado daba a la palabra.

La obra del Dr. Guzmán trasciende varios ámbitos de la ciencia en México, a tal grado que escribo estas líneas con el absoluto convencimiento de no hacerle justicia. Antes de su llegada a la Facultad de Medicina, el Dr. Guzmán había realizado trabajos pioneros en la definición del valor nutritivo de los alimentos tradicionales de la dieta mexicana y de sus deficiencias, así como del efecto del procesamiento en la calidad de los mismos, incluida su preservación en conservas. La última publicación arbitrada, de las 39 que reporta en su hoja de vida, data de 1971 y demuestra su persistente interés (y el del Dr. Laguna) en la regulación del colesterol, pues se refiere al efecto de la diosgenina en su regulación; pero 10

años antes, en 1961, publicó en la revista *Ciencia*, en conjunto con el Dr. René Octavio Cravioto, sobre el efecto del plúque en los niveles del colesterol sanguíneo de pollos alimentados con dietas hipercolesterolemizantes, tema de absoluta actualidad tanto por la problemática que representa el síndrome metabólico en México, como por la ventaja de consumir la microbiota y los azúcares complejos de los alimentos fermentados de la dieta mesoamericana para combatirla. Así, su obra científica tuvo dos etapas de alta productividad, la primera en el Instituto Politécnico Nacional y posteriormente en la UNAM. A estas etapas siguió una tercera en puestos académico-administrativos, primero como director de la entonces Escuela Nacional de Estudios Profesionales Cuautitlán, de 1974 a 1978, y posteriormente en el sector gubernamental, en la Coordinación de los Servicios de Salud de la Presidencia de la República, y de 1983 a 1984 como Director de Investigación en la Secretaría de Salud y Asistencia. Más tarde, de 1986 a 1988, fue Director Adjunto de Desarrollo Científico del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT).

A pesar de su jerarquía y las posiciones administrativas que ocupaba, se desenvolvía permanentemente con absoluta sencillez. Recibí, como muchos otros colegas del Departamento de Alimentos de la Facultad de Química, las sonrisas y el aprecio del Dr. Guzmán, mucho antes de tomar conciencia de que a él, junto con Guillermo Massieu y René Octavio Cravioto, entre otros, debíamos el arranque de una nueva era para la ciencia mexicana de los alimentos realizada en los inicios de la segunda mitad del siglo XX. Hoy que nos orgullecemos de tener una cocina declarada por la UNESCO “Patrimonio Intangible de la Humanidad” no debemos olvidar la laboriosa y fundamental tarea de aquellos que iniciaron la descripción química y nutricional de los alimentos que caracterizan la dieta nacional. Ya en 1950 el Dr. Guzmán publicaba sobre el valor nutricional de la tortilla adicionada con soya, idea que se “redescubre” una y otra vez en el México actual, y señalaba las características de nuestra dieta desde la perspectiva de los requerimientos en aminoácidos esenciales. Las características nutrimentales del frijol, el maíz, la soya y otras semillas fueron otro tema central de su actividad científica.

### **La revista *Educación Química* lamenta mucho la pérdida de una persona tan extraordinaria**

En 1993 se convierte en el Secretario de Asuntos Docentes y Escolares de la División de Estudios de Posgrado de la Facultad de Química, de la que más tarde (1997-2001) sería el Jefe. De entre quienes colaboraron con él en esa época, escucho las mismas reflexiones: “Siempre puntual, sonriente y afable, pronto a la anécdota; pidiendo al llegar un café tan negro «como yo»”, relata Patricia Vargas. Era dependiente

de las galletas, a pesar de lo que sabía sobre las harinas. Patricia Vargas comenta, además, lo que todos sabemos: “Amigo entrañable, de gran fortaleza, de plática amena, sin prisas, repetitivo como virtud –para que entiendan–, con tiempo para atender a cada visitante; para todos tenía siempre una respuesta, o si no, una solicitud de espera mientras la encontraba”. Hombre de familia, ligado permanentemente a su esposa Marga, como él le decía, particularmente los jueves por la tarde, destinado a ella y a sus hijas. Una de ellas, Gaby, firmó como testigo en mi boda, y desde ese momento tuve que darle razón de la salud de mi familia cada vez que lo encontraba.

Marcos Ordaz y Amanda Gálvez añaden que cuando fue Jefe de la División, una de sus principales herramientas para la solución de conflictos era el que no hubiese autoridad que no le tomara la llamada, y mejor aún, que no accediese a sus solicitudes. Y añaden: “Difícil para el enojo, sumamente ejecutivo, de memoria privilegiada (aunque no para ubicar su pluma o sus anteojos), con trato igual para todos; solicitando opiniones y compartiendo las ideas; respetuoso de las reglas, sin ser inflexible. Su sensibilidad para detectar el potencial en los estudiantes era más fino que el examen psicométrico”. Después de ser jefe de División, todavía trabajó en muchas comisiones de la Facultad, hasta el año 2006 cuando finalmente se retiró a disfrutar a su familia.



El Dr. Jesús Guzmán con el director de esta revista, en 2006 en el auditorio de la Facultad de Química de la UNAM.

En memoria del Dr. Jesús Guzmán García: mexicano de bien, docente por naturaleza y hacedor de posgrados; miembro fundador de la Sociedad Mexicana de Bioquímica y ser humano de grandes afectos. Solía referirse a la primavera, como la estación en la que las flores “se destapan”. Casi por cumplir 90 años, falleció el pasado 19 de mayo, después de atestiguarlo por última vez.