

IN MEMORIAM

ENRIQUE ROJAS HIDALGO

(1932-2009)

El pasado día 4 de agosto falleció el Dr. Enrique Rojas Hidalgo. Con discreción, sin grandes protagonismos, como fue su vida desde que hace poco más de una década dejó su intensa actividad asistencial, docente e investigadora, fruto de la cual todavía podemos encontrar más de 18.000 entradas en Google Académico y más de 50 en MEDLINE.

Además de sus publicaciones, otro aspecto quizás menos conocido del Dr. Rojas es el haber sido precursor y pionero de muchas cosas, algunas de ellas poco comprendidas o políticamente incorrectas en su momento. Elaboró un detallado Plan de Estudios para la Diplomatura en Dietética 20 años antes de que se abriera la primera Escuela Universitaria en España y todas las puertas se le cerraron. Fue el primero en convertir la cocina de un hospital en un Servicio de Dietética moderno, casi, según sus palabras “igual que un laboratorio”. Elaboró los primeros Códigos de Dietas cuantificadas, introdujo la cinta de emplatado individual y los primeros carros térmicos (aunque parezca increíble, hace menos de 40 años, en los hospitales españoles la comida se servía en las plantas de hospitalización con la marmita y el cucharón) ante las burlas de muchos compañeros que consideraban que eso de la alimentación de los pacientes no era cosa de médicos (“¿Dónde te has dejado el gorro blanco de cocinero?”, le decían por el hospital). Organizó los primeros cursos de Nutrición Clínica para Médicos y Enfermeras a los que asistieron muchos de los responsables de las Unidades de Nutrición Clínica Hospitalaria de España y Latinoamérica cuando no se enseñaba Nutrición en las Facultades de Medicina de España (decía amargamente: “la gente desprecia aquello que ignora”). Mantuvo, contra viento y marea, el uso de biguanidi-

das en el tratamiento de la diabetes tipo 2, durante la larga travesía por el desierto de este grupo farmacológico que, ahora, todos hemos redescubierto. Diseñó una formulación intravenosa a base de aceite de oliva (que incluso llegó a bautizar como “Olive-nol”) muchos años antes de la aparición de las nuevas emulsiones lipídicas que constituyen una de las fronteras actuales en la nutrición parenteral, llamó también a muchas puertas para iniciar los ensayos, pero ninguna se abrió. Por último, pero no menos importante, mantuvo, frente a grandes presiones, la independencia de su Servicio de Nutrición en el organigrama hospitalario.

Quizás estas circunstancias fueron modulando su personalidad, de natural tímido, haciendo de Enrique una persona poco amiga de eventos sociales, reuniones y congresos y ganándose una etiqueta de “raro”. No era “raro”, sólo iba muchos años por delante de todos nosotros.

Este verano nos ha dejado y lo ha hecho en el sitio que más quería, donde reconocía haber pasado los momentos más felices de su vida, en Sanlúcar de Barrameda, en su Playa de Bajo de Guía, frente a su restaurante favorito donde, en verano, cediendo a su naturaleza frugal, se reconciliaba con el mundo frente a una copa de manzanilla y un plato de acedías o de cazón a la marinera. En nombre de todos los que amamos la Nutrición gracias a tu esfuerzo, gracias Enrique, gracias maestro.

Dr. Francisco Botella Romero

Unidad de Nutrición Clínica

Complejo Hospitalario Universitario de Albacete

C/ Hnos Falcó, 37. 02002 Albacete

E-mail: fbotellar@sescam.jccm.es