

## **PRESENTACIÓN DE ROSA CAPITA GONZÁLEZ**

Ilustrísimas autoridades, Señores Académicos, Señoras y Señores

Me cumple, nuevamente, el grato deber de presentarles a Vds un nuevo Académico (a) de la ACCVCyL, la Prof. Dra. Dña. Rosa Capita González, en su toma de posesión como Académica Correspondiente, de esta Corporación, que se adscribirá a la Sección 4ª 'Higiene, Inspección y Tecnología de los Alimentos. Salud Pública'. Permítanme, en primer lugar, que haga un breve repaso de su trayectoria profesional y científica.

La Dra. Capita es natural de León y aquí cumplió sus años de Bachillerato y COU en el Instituto Legio VIIª, de esta capital y con una clara vocación por la Veterinaria Clínica. Inició sus estudios en la Facultad de Veterinaria de León en el curso 1987-88, una época en la que esta Facultad, como otras, estaba tan masificada que resulta difícil localizar a sus integrantes en aquellas orlas con fotografías minúsculas y peor leyenda, que tal parecen las imágenes del popular libro-juego 'Buscando a Wally', del inglés Martin Handford. Pues, si, ciertamente, en la que corresponde al año 1991-92, ahí, en la parte izquierda, entre Roberto Aparicio y Montse Arias se encuentra Rosa Capita González, recién acaba su flamante licenciatura, en 5 años, con un balance prometedor (he de decir que una de sus MH la obtuvo, precisamente, en Microbiología e Inmunología (buen ojo el nuestro) y según mis archivos personales, en las calificaciones de los dos exámenes parciales obtuvo el mejor puesto entre los ¡250! alumnos de aquel año. La Licenciada Capita, apuntaba ya maneras, desde luego, pero todo esto no fue más que el principio, pues lo mejor estaba por llegar. Así, su especialidad inicial de carrera en Medicina y Sanidad Animal, fue completada después (1998) con la de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos, llevando a cabo la Reválida para la realización del Grado de Licenciado donde obtuvo la calificación de 'Sobresaliente'

Por aquél entonces, Rosa Capita, había decidido ya que su vocación tenía que ver con la rama sanitaria de la Veterinaria, en sus aspectos de Higiene, Inspección y Bromatología, la razón primera que le llevó a realizar la segunda especialidad, citada, y en la que decidió profundizar cuando se puso en marcha en la Facultad de Veterinaria, a instancias del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, el Título Propio en 'Ciencia y Tecnología de los Alimentos' que finalizó en julio de 1994, y que después convalidó y completó cuando se normalizó al Título Oficial de 'Licenciado, obteniendo por ello su segundo Grado de Licenciado, en 1996, en el que todavía mejora su media respecto de la de Veterinaria. Pertenece a la 1ª promoción leonesa de licenciados en CTA (1994 a 1996). En resumen pues, 2 especialidades en la Licenciatura en Veterinaria y 2 Licenciaturas relacionadas (Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Sin duda, un buen comienzo.

Desde 1993, Rosa Capita había sido beneficiada con una Beca de Formación de Personal Investigador (FPI) del Ministerio de Educación y Ciencia, comenzando sus estudios de Doctorado y para la realización de una Tesis Doctoral bajo la dirección de los Profesores D. Benito Moreno García, catedrático y entonces Director del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos y Dña. María del Camino García Fernández, entonces Prof<sup>a</sup> Titular, hoy Catedrática de la misma especialidad. La Tesis Doctoral, titulada 'Calidad higiénica y sanitaria de la carne de pollo, con atención especial a *Listeria monocytogenes*. Ensayos de descontaminación', fue defendida en noviembre de 1998, obteniendo la calificación de Sobresaliente 'Cum Laude' por unanimidad. Más tarde, recibiría el Premio Extraordinario de Doctorado, correspondiente al curso 1998-99 y en 2004, con ocasión del XXV Aniversario de la Universidad de León, el Premio 'Tesis Doctoral'

Rosa Capita es, además, Master Universitario en Dietética y Nutrición Humana, por la Universidad de Cádiz, una importante y meritoria cualificación de 60 créditos , que finalizó con la calificación de Sobresaliente en julio de 2002 y en el mismo año, simultáneamente, por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), obtuvo el título de 'Experto Universitario en Fundamentos de Nutrición Comunitaria' (20 créditos), también con la calificación de 'Sobresaliente'. Tres años después, en 2005, obtuvo el título de 'Diplomado en Sanidad' (25 créditos) por la Escuela Nacional de Sanidad (Escuela Departamental de Palencia).

En junio de 2007 fue Habilitada al Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad, del área de Nutrición y Bromatología y desde el 16 de octubre de 2008, es Prof<sup>a</sup> Titular de dicha área, adscrita al Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León.

Mención muy especial merece, en mi opinión (y creo que compartida), las experiencias profesionales vividas fuera de la Universidad, siempre relacionadas con su especialidad. Yo destacaría, primero, la realización de las Prácticas en Alternancia en el Matadero Municipal de León en el mes de agosto de 1992, actividad a la que volvería años después como Directora en las Zonas Básicas de Salud de importantes localidades de Castilla y León, como Peñafiel (en Valladolid) o Villablino y Cacabelos (en León), fruto de su condición de Veterinaria Titular de la Junta de Castilla y León desde junio de 2000 hasta octubre de 2008, periodo en el que además, en el último tramo de 5 años (2003-2008) compatibilizó este importante trabajo de Salud Pública Veterinaria con el de Profesora Asociada del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, de la Facultad de Veterinaria, paso previo para su integración definitiva en la actividad universitaria. Antes de esto, en cualquier caso, la Dra. Capita disfrutó (además de la Beca de Formación de Personal Investigador), de otras distinciones de igual condición (Beca de la Fundación Mapfre de Medicina, Beca del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE –ICTAL- y otras Becas asignadas a

proyectos) entre enero de 1997 y mayo de 2000. Podríamos afirmar pues, que estando fuera de la Universidad, nunca lo estuvo totalmente; de uno u otro modo, su vocación se fue perfilando.

En los últimos años son muchos los méritos acumulados por Rosa Capita en el ámbito de la actividad académica: Además de su responsabilidad en diferentes asignaturas del Curriculum de la Licenciatura en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, fue coordinadora del Programa de Doctorado con Mención de Calidad, interuniversitario con la Universidad de Extremadura, 'Estrategias para la Mejora y Control de Calidad de los Alimentos de Origen Animal', desde 2009, hasta su extinción para la integración en los nuevos estudios de Postgrado. Ha sido miembro de la Comisión que elaboró el programa actual de Doctorado de la Facultad de Veterinaria (Ciencias Veterinarias y de los Alimentos), de la Comisión Académica del Máster en Investigación en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE y Secretaria del mismo, desde su constitución; de la Comisión del Programa de Doctorado en Medicina, Sanidad y Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, y Secretaria, desde 2010, y Coordinadora del Módulo de Seguridad y Tecnología de los Alimentos, donde continúa, desde 2009. Su participación en órganos colegiados de gobierno de la ULE, es ya muy extensa, pues además del Claustro general y Claustro de Doctores, pertenece a la Junta de Centro de la Facultad de Veterinaria, Comisión Ejecutiva, Consejo del Departamento de H y TA y Doctores, y al Consejo del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

En su actividad investigadora podrían enumerarse muchas cuestiones destacables, como los más de 40 artículos que aparecen en la base de datos PubMed, a los que hay que sumar otras publicaciones incluidas en otras bases, sumando ya más de 70, y otras más en revistas no indexadas en el *Journal Citation Reports*) superando así ampliamente el centenar de publicaciones, lo que da una muestra de su solidez científica, a pesar de su juventud, vaticinando por ello un esplendoroso futuro en su especialidad. Todavía habría que incluir también la participación como autor único o en colaboración, en libros y capítulos, algunos de los cuales de importantes y conocidas editoriales. En el mismo sentido ha sido ponente y/o conferenciante habitual en todo tipo de congresos, mesas redondas, simposios, reuniones, etc., nacionales e internacionales, entre los que cuentan ya más de 100 intervenciones, con algunos premios en comunicaciones orales y tipo poster.

La Dra Capita ha realizado diversas estancias de investigación, claves en su formación científica, en Francia y Portugal, respectivamente en el Hospital Trousseau y el Laboratorio de Touraine (ambos en Tours) y en la Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro.

Su línea de trabajo fundamental, en lo que a investigación se refiere, tiene que ver con la presencia, identificación y caracterización de algunos microorganismos patógenos,

contaminantes de alimentos de origen animal, principalmente carne de pollo, en lo que ha dispuesto de importantes fuentes de financiación, incluyendo el Instituto de Salud Carlos III, la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y Alimentarias (INIA), la Junta de Castilla y León o la propia Universidad leonesa, además de entidades privadas, fundaciones, etc., y numerosos contratos y convenios para la realización de estudios.

Ha dirigido 3 Tesis Doctorales, 2 Tesinas de Licenciatura y 3 Trabajos de Fin de Master, además de numerosos trabajos de fin de carrera (en la Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria), en el Diploma de Estudios Avanzados, etc.

Uno de los aspectos en los que ha destacado la Dra. Capita en su actividad investigadora, tiene que ver con la generación de resistencias antimicrobianas en microorganismos presentes en los alimentos de consumo humano, precisamente el tema que ha elegido como eje central de su disertación en esta toma de posesión. En relación con ello, solo me permito señalar el acierto en su elección, por el elevado interés en Salud Pública de esta cuestión, que ha sido calificada por la OMS como uno de los grandes problemas del presente siglo ('Un problema Global para la Salud Pública, en palabras de Bronzwaer o de White, en 2002), comparable a la emergencia de una enfermedad nueva, derivada de múltiples causas (tratamientos humanos, animales o vegetales, uso de antibióticos como promotores de crecimiento, etc) que permiten a las bacterias superar de forma, después heredable, las condiciones hostiles que dificultan la supervivencia de estos agentes en su entorno vital, generando una progenie resistente con capacidad añadida para transmitir este carácter a otras bacterias, lo que sucede por ejemplo en el nicho intestinal del hombre o los animales o en un entorno que permita su multiplicación en el ambiente, prorrogando y amplificando de forma automática el problema. La presencia de antibióticos (antimicrobianos) en un entorno concreto (por ejemplo un alimento), poblado de microorganismos (no necesariamente patógenos), selecciona la presencia de resistencias, actuando como una interferencia, convirtiéndose así en un factor de selección natural.

Por esta razón, el uso adecuado y efectivo de los antimicrobianos, es una parte esencial e insustituible de cualquier estrategia de lucha contra las enfermedades infecciosas, complementando el de otras opciones. El denominado '**uso prudente y responsable de antibióticos**' que se aplica tanto en la Terapéutica humana como en la práctica Veterinaria o Agronómica, forma parte de la Estrategia Mundial de la OMS '**para la contención de resistencias a los antimicrobianos**' dictada ya en 2001, que sigue la línea iniciada en 1998 por Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud, en la que se instaba a los gobiernos de las naciones a adoptar medidas para el uso eficaz y responsable de estos compuestos.

También en 2001, el Grupo de Expertos de la OIE hizo pública una **‘Guía de uso prudente y responsable de antibióticos’**, con el propósito de mantener la eficacia de estos productos evitando a la vez la diseminación de las bacterias resistentes o de los determinantes (los genes) de resistencia y, con ello, que el ser humano pueda verse expuesto a ellos, sea por contacto o a través del consumo de alimentos contaminados. La OIE dedica además, varios capítulos de su Código Sanitario de Animales Terrestres de 2010 a este importante asunto y, el número 31(1) de su Revista Científica y Técnica, de distribución mundial, está dedicado en su integridad al estudio de las Resistencias Antimicrobianas, lo que da idea de la importancia que se concede al problema.

En el mismo sentido, en el seno de la UE, a través del Programa ESAC, se está llevando a cabo un seguimiento minucioso y riguroso del uso de antimicrobianos, en el que participa España a través de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, igual que por parte de la plataforma ERUMA para el uso responsable de medicamentos para animales y de propia Asociación Española Veterinaria, de Sanidad y Nutrición Animal, o la Federación Europea de Veterinarios.

Felicitemos pues sinceramente a la Dra Capita por su elección, que ha **titulado** ‘PAPEL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN EL CONTROL DE LA RESISTENCIA BACTERIANA A LOS ANTIBIOTICOS’ en la que dará muestras, sin duda, de su conocimiento y competencia en esta materia, y la animamos a seguir esta línea de trabajo tan trascendente.

León, 20 de noviembre de 2013

**ELIAS F. RODRÍGUEZ FERRI**

**ACADÉMICO FUNDADOR, ACADÉMICO DE NÚMERO DE LA ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS DE CASTILLA Y LEÓN**