

Notas

Discurso de Orden de Walter Jaffé Carbonell

Acto de conmemoración de los 100 años del nacimiento de Werner Jaffé, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, UCV. Caracas, 13 de Noviembre 2014

Hoy, gracias a la iniciativa de sus discípulos y de las autoridades de la Facultad de Ciencias de la UCV, estamos conmemorando el centenario del nacimiento de Werner Günter Jaffé Fellner, esa persona modesta, tímida, de hablar bajo y pausado, de gran sensibilidad social y humana, que dejó profunda huella en su familia, sus estudiantes, allegados, colegas y amigos, y en la sociedad venezolana. Werner Jaffé nació en Frankfurt, Alemania el 27 de Octubre de 1914 en el seno de una familia de químicos, ingenieros y médicos. El abuelo paterno Benno, químico-empresario que hizo fortuna explotando la patente de la lanolina, el abuelo materno Fellner destacado ingeniero especialista en la naciente tecnología de los hornos rotatorios; y su padre Rudolf, médico-patólogo, quien se vio forzado a emigrar a Venezuela en 1936 huyendo de las persecuciones raciales del régimen Nazi para fundar en el país la patología como disciplina científica y como servicio médico, fueron las influencias determinantes de su orientación a la ciencia.

Realizó sus estudios de secundaria en Berlín y los universitarios en las universidades de Danzig, Berlín y Zúrich, Suiza, donde recibió el título de doctor en Química en 1940, bajo la supervisión del Profesor Paul Karrer, Premio Nobel de Química. Inmediatamente se trasladó a Venezuela, vía Génova, Sevilla y Madeira para reunirse con sus padres y hermanos. A su llegada a Caracas en 1940 con 26 años de edad, Werner Jaffé comenzó a trabajar en el laboratorio del doctor Augusto Pi Suñer y poco más tarde en el Instituto Químico Biológico C.A. Una de sus primeras tareas fue buscar alternativas ante la falta de quinina, ingrediente que no se podía importar más debido a la Guerra Mundial. Visita zonas rurales y boscosas cercanas a Caracas tratando de conseguir arboles de chinchona. Se aloja en casas de familias campesinas y conoce su mo-

nótona, poco diversa y frecuentemente precaria alimentación, basada en arepas, caraotas y a veces un poco de queso blanco y papelón. Le llama la atención que sin embargo, la misma pareciera satisfacer los requerimientos nutricionales básicos. Este es el nacimiento de su interés por la alimentación y nutrición que lo acompañó a lo largo de su vida. Permaneció como investigador en el Instituto Químico Biológico hasta 1946, cuando recibió una beca de la Fundación Rockefeller para realizar una pasantía de investigación en la Universidad de Wisconsin. Ese año contrajo nupcias con Mercedes Carbonell, su tesista recién graduada de la Facultad de Farmacia de la UCV, quien fue su compañera de vida y madre de sus seis hijos, además de su Asistente de Investigación por muchos años.

Trayectoria institucional

A su regreso a Caracas en 1947 acepta la propuesta del entonces Ministro de Agricultura Eduardo Mendoza para incorporarse a la recién creada Escuela Superior de Agricultura en El Valle, en la cual inicia el análisis de alimentos de consumo usual y a dar clases de Química Agrícola. Esta Escuela dio origen a la Facultad de Agronomía y al Instituto de Ciencias Agrícolas, los cuales fueron trasladadas en 1950 a Maracay. Ese año renuncia al cargo de Profesor de la Facultad de Agronomía y pasa a la recién creada Escuela de Química de la Facultad de Farmacia de la UCV. En 1956 participa junto al Dr. José María Bengoa en la reorganización del Instituto Pro Alimentación Popular, actual Instituto Nacional de Nutrición, INN, donde se desempeñó por muchos años como Jefe de Investigaciones. En Diciembre de 2000 se da el nombre de "Dr. Werner G. Jaffé" a la División de Investigaciones en Alimentos del INN.

Desde su llegada a Caracas se incorporó al incipiente

movimiento científico nacional. Primero fue miembro, y más tarde presidente, de la Sociedad Venezolana de Química, donde editó su Boletín. Fue miembro fundador de la Asociación Venezolana para el Avance de la Ciencia, AsoVAC, en 1950, y fundador y Secretario Ejecutivo por muchos años de FundaVAC, organización dedicada a fomentar las relaciones de la ciencia con la industria y financiar proyectos. Fue parte del grupo de científicos que desde la AsoVAC impulsaron, primero, la creación de la Facultad de Ciencias de la UCV, y luego del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas CONICIT. Fue por ocho años el primer editor de la revista Acta Científica Venezolana de la ASOVAC y gran impulsor de las convenciones científicas anuales de esa institución. También fue miembro fundador de la Asociación para el Progreso de la Investigación Universitaria, APIU, de la UCV. En 1958, al crearse la Facultad de Ciencias de la UCV, es nombrado Director de la Escuela de Química. Durante años fue profesor de Bioquímica y Nutrición en la Facultad de Ciencias y en la Escuela de Nutrición y Dietética de la UCV. En el ámbito administrativo, fue por ocho años el primer secretario del Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la UCV, creado en 1958.

Fue parte del grupo de científicos que crearon la Sociedad Latinoamericana de Nutrición, SLAN en 1966 y Presidente de la misma por un período. Fundador en 1950 y editor por doce años de los Archivos Venezolanos de Nutrición publicados por el Instituto Nacional de Nutrición, que en 1966 se convierten en los Archivos Latinoamericanos de Nutrición, órgano oficial de divulgación de la SLAN. En 1975-78 integra el Grupo de Trabajo de Nutrición del CONICIT, que elabora la sección correspondiente del Plan Nacional de Ciencia y Tecnología. Miembro y Presidente de la Comisión Técnica de Alimentos y Nutrición del CONICIT por muchos años, desde la cual interviene en la reorientación del CIEPE, un centro de investigación agroindustrial, en 1976. Miembro del Consejo Directivo de la Fundación Cavendes (hoy Fundación Bengoa) desde su creación en 1983. Asimismo, participa en los años ochenta y noventa como asesor en el Proyecto Venezuela del Centro de Estudios sobre el Crecimiento y Desarrollo de la Población Venezolana (FUNDACREDESA).

Trayectoria científica

A lo largo de su carrera publicó unos 250 trabajos de investigación en revistas nacionales e internacionales. Su área general de investigación se centró en la bioquímica vegetal y de la nutrición, dentro de la cual desarrolló en paralelo varias líneas de investigación. La primera que inicio a su llegada en Venezuela, fue la caracterización química de alimentos de la dieta venezolana. Así, en los años cuarenta y cincuenta estudió el café, la concha del plátano verde para alimentación animal, el aceite y torta del ajonjolí, las leguminosas, los cereales, las frutas, el papelón y los pescados. Destaca el descubrimiento de la complementación nutricional al combinar el consumo simultáneo de maíz y caraotas y la identificación de la metionina en los frijoles como el amino ácido limitante. También en los años cuarenta inició una colaboración muy activa de varios años con su padre Rudolf Jaffé sobre la acción cancerígena de sustancias como el metilcolantreno, el alquitrán de tabaco, disolventes de hidrocarburos y el tiosulfato de sodio.

En 1946 identificó un factor nutricional esencial para el crecimiento, tema de investigación que desarrolla en su estadía en la Universidad de Wisconsin en 1947, logrando aislar una fracción activa en un extracto alcohólico. El regreso a Venezuela retrasó la continuación de este trabajo y en 1948 dos grupos, uno en los EEUU (entre la Universidad de Maryland y la empresa Merck) y otro de la Universidad de Cambridge, logran cristalizar este factor que fue denominado Vitamina B12 y más tarde Cobalamina. Por sus aportes a la ciencia en 1950 recibió el Premio Vargas por sus estudios sobre la vitamina B12 y en 1978 el primer Premio Nacional de Ciencia que otorgó el CONICIT. Otro hito importante en sus estudios tempranos sobre la alimentación del venezolano fue la identificación de factores antinutricionales en frijoles crudos. Esto da inicio a una línea de investigación muy activa y productiva, que identificó varios factores causales con efectos de hemoaglutinación e inhibición de enzimas como amilasas y proteasas. Werner Jaffé fue uno de los reconocidos expertos internacionales en este campo de investigación, gracias a descubrimientos claves como, por ejemplo, del efecto mitogénico de la Concavalina A. Otras líneas de investigación iniciadas en 1961 fueron establecer el contenido de selenio en alimentos venezolanos y la identificación y caracterización de

proteasas vegetales, enzimas que degradan proteínas. Por ejemplo, fue descubridor de la huraina, una proteasa del jabillo (*Hura crepitans* L.).

Su trabajo científico siempre tuvo una orientación práctica y social. Entre los productos de sus investigaciones hay que mencionar la publicación en 1950 de la primera Tabla de Composición de Alimentos de Venezuela, en conjunto con José María Bengoa, el desarrollo en los años ochenta de la fórmula nutricional Lactoviso, una bebida para combatir la desnutrición infantil, hecha con harina de arroz precocida, leche en polvo, proteína de soya y enriquecida con vitaminas y minerales, que es producida comercialmente por varias industrias con licencia del CONICIT y el enriquecimiento obligatorio de las harinas de maíz y trigo en el país impulsado por el INN. Hasta comienzos de la década de los sesenta, trabajó prácticamente solo ya

que no contaba con un laboratorio bien equipado ni con un grupo de colaboradores fijos. Es con la creación de la Facultad de Ciencias de la UCV, el desarrollo del INN y la creación del IVIC y de la Universidad Simón Bolívar que estructura un grupo de colaboradores significativo entre colegas.

Werner Jaffe fue maestro de generaciones de universitarios, fundador de los estudios de bioquímica en nuestro país y promotor de la investigación científica en diversas áreas. Impulsor de la incorporación de la investigación científica en el desarrollo social y económico y de una ciencia de punta comprometida con la sociedad.

Muchas gracias.