



Los químicos apuestan por la I+D para evitar la fuga de empresas

ANTÒNIA JUSTÍCIA
| TARRAGONA

La creación de nuevas empresas que apuesten por la investigación y el desarrollo (I+D) y que requieran de mano de obra cualificada es el único antídoto para contrarrestar la fuga de las grandes firmas como Philips o Samsung hacia países donde la mano de obra es más barata. Así opina el sector químico catalán, que plantea el problema de la deslocalización de empresas como un reto a superar mediante la creación de industrias propias con valor añadido. Un valor que pasa por la investigación, y por tanto también por las aulas, donde el sector alerta del importante descenso que en los últimos cinco años se ha registrado en el interés de los alumnos, sobre todo de secundaria, por las ciencias experimentales.

El presidente de la Societat Catalana de Química, Àngel Messeguer, puso ayer sobre la mesa la preocupación que el sector siente ante lo que considera "una caída en picado" del interés de los alumnos de segundo ciclo educativo por dedicarse a las ciencias, sobre todo las experimentales. Una tendencia que para Messeguer entra en clara contradicción con una sociedad que apuesta por la investigación y el desarrollo para hacer frente a la globalización. Así lo expresó durante la Tercera Trobada de Joves Investigadors dels Països Catalans, organizada por la entidad, que desde ayer reúne en la ciudad de Tarragona a 234 jóvenes investigadores del sector de la química.

El encuentro está sirviendo para presentar los resultados de algunas de las más de 200 líneas de investigación que están abiertas actualmente en Catalunya en el ámbito de la química. Trabajos que van desde nuevas tecnologías de control del medio ambiente hasta el desarrollo de fármacos, pasando por la química teórica o la I+D de la química fina, aquella que sirve de base a la industria alimentaria o farmacéutica, entre otras. Investigaciones que sólo en un dos o tres por



VICENÇ LLURBA

Más 200 investigadores de química presentan entre ayer y hoy sus trabajos en la facultad de Jurídicas

Química gastronómica

■ Hasta los cocineros de más prestigio internacional aprovechan la química para buscar nuevas combinaciones en los alimentos. Y es que, tal y como quedó ayer demostrado en las ponencias presentadas durante la Tercera Trobada (entre ayer y hoy se divulgarán más de 60 trabajos de investigación), prácticamente nada escapa a la química. Por ejemplo, un grupo de la facultad de Enología de la Universitat Rovira i Virgili (URV) ha presentado los últimos resultados obtenidos en la búsqueda de nuevas metodologías que permitan analizar correctamente los aromas, sobre todo en los vinos. Técnicas que ayudan a encontrar y analizar las cualidades de los vinos, aplicables también al campo de la gastronomía o de la droguería, en especial en los perfumes. Actualmente, la Universitat Rovira i Virgili cuenta con siete grupos de investigación en el ámbito estricto de la química, que reúne a más de un centenar de jóvenes investigadores. En el conjunto de Catalunya, este grupo no supera el medio millar de personas, que se encuentran en la etapa doctoral y postdoctoral

ciento llegan a materializarse, tal como reconoció Messeguer. "Es una cifra pequeña, pero que no se da sólo aquí. El problema en nuestro país es que no hay la suficiente industria para absorber el volumen de investigación que se hace."

En este sentido, el presidente de la Societat Catalana de Química argumentó que "muchas ideas se pierden porque no hay suficiente implicación entre empresas y centros universitarios". A pesar de estas afirmaciones, Messeguer valoraba ayer en positivo la línea de investigación que se hace actualmente en Catalunya, y puso como ejemplo el Institut Català d'Investigació Química recién creado en Tarragona. Un instrumento que abre un importante panorama futuro en colaboración con las grandes empresas químicas. ●