

Economia

Els graduats ben formats, la universitat i la innovació

08/12/12 02:00 - CATEDRÀTIC DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR I DIRECTOR DE L'ESCOLA DE DOCTORAT DE LA UB - **ENRIC I. CANELA**

Un fet que m'amoïna és la dificultat que tenen els estudiants universitaris quan es graduen per incorporar-se al món del treball en temes relacionats amb el que han après durant la carrera. Ben preparats, hi poden aportar molt, a la societat, però les dificultats per trobar feina els provoquen frustració alhora que el país perd capital humà i possibilitats de progrés.

Em referiré, perquè el conec bé, al meu àmbit docent. Imparteixo a la Universitat de Barcelona Bioquímica de la Nutrició en el grau de Bioquímica, tot i que també poden triar aquesta assignatura els estudiants de Biologia. És una disciplina en evolució contínua, i a classe intento comentar algunes novetats del camp i incorporar, quan se m'ofereix l'ocasió, comentaris sobre possibilitats de negoci innovador que s'obren mitjançant l'estudi i aplicació adequats de les propietats de les substàncies que es poden extreure dels vegetals superiors, les algues, els fongs i els bacteris.

Una de les coses que em sorprèn o, potser millor, m'empipa, és veure com hi ha poques empreses autòctones que es dediquin a estudiar i comercialitzar amb èxit aliments funcionals o complementos alimentosos que aprofitin les propietats d'aquestes substàncies. La gran majoria d'empreses catalanes que s'hi dediquen només són distribuïdores de les marques consolidades d'altres països.

És cert que les principals farmacèutiques catalanes són en el negoci. Per exemple, el Grup Uriach és al mercat de productes naturals des de fa gairebé 35 anys. En el sector alimentari també tenim algunes empreses, com ara Bicentury del Grup Agrolimen, que enriqueixen aliments per dotar-los de propietats saludables. En els últims anys també s'han creat petites empreses que estan fent una bona feina, però encara és insuficient.

Podria parlar d'empreses catalanes biotecnològiques que tenen a veure amb alimentació i salut, però l'objectiu d'aquest article no és fer un treball exhaustiu sobre la seva presència en el mercat de les marques catalanes, ja que tot aquell que hi estigui interessat les pot trobar fàcilment a través de Biocat.

Malgrat aquestes empreses, el que és absolutament cert és que quan entrem a la farmàcia, la parafarmàcia o el supermercat, veiem que la majoria de les marques de complementos saludables o aliments funcionals no són d'aquí. És una llàstima que tenint una tradició incontestable en la indústria farmacèutica i en la de l'alimentació tinguem aquest dèficit de capacitat emprenedora en l'àmbit en què conflueixen nutrició i salut. Tampoc no són autòctons molts productes que incorporen poc valor afegit com els sucres ecològics de fruites, per citar-ne uns d'àmplia difusió tot i que, en aquest cas, n'hi ha més presència.

Jo tinc per costum, per avaluar els estudiants, demanar-los, entre altres coses, un treball d'entre una sèrie de temes seleccionats que, en part, vaig variant cada curs. Alguns, de manera directa o indirecta, tenen a veure amb productes naturals relativament nous. Tinc anys d'experiència i he comprovat que la gran majoria dels treballs són brillants i presenten de manera molt actualitzada la recerca en el camp objecte del treball i, en alguns casos, s'observa la possibilitat de negoci amb relativament poca inversió. Sovint dedueixo que l'aprofitament intel·ligent de residus dels processos de producció d'alguns productes poden proporcionar un gran valor afegit. Estic pensant, per exemple, en el bagàs de poma o d'altres fruits, o en la brisa del raïm.

L'encàrrec als joves graduats de treballs bibliogràfics sobre les propietats de substàncies contingudes en fruits, herbes, etc., i les aplicacions d'aquestes substàncies tindria un cost relativament baix per a les empreses i permetria als graduats un contacte empresarial enriquidor alhora que se certificarien a ells mateixos la seva vàlua. A més, estic ben segur que alguns empresaris s'adonarien de noves possibilitats de negoci i se sorprendrien de veure la capacitat d'aquests joves valors. Avui, molts graduats de Bioquímica, i cito aquests perquè els conec bé, però això és vàlid per a altres graduats, amb molt poca formació afegida, que estarien en condicions de desenvolupar idees de negoci que podrien donar bons resultats. El que no poden és disposar de recursos, laboratoris i plantes de producció, ni tenen la capacitat d'introduir-se en el mercat.

Com sempre, penso que si les universitats i les empreses parlessin una mica més, si el contacte entre nosaltres fos més estret, Catalunya superaria abans la crisi econòmica i, encara més important, encararíem un futur plenament immersos en la societat del coneixement incorporant una nova generació ben preparada que, altrament, perdrem de manera gairebé irreversible.

El grau de Bioquímica

El grau de Bioquímica és una carrera polivalent que estudia la química de la vida i les lleis que governen la vida. La recerca bioquímica, entre altres coses, té a veure amb la comprensió de les malalties i la cerca de maneres de resoldre-les i prevenir-les tant a través de fàrmacs com de productes naturals i d'alimentació adequada.

Darrera actualització (Dissabte, 8 de desembre del 2012 02:00)



Els graduats ben formats poden aportar molt en el món de la innovació Foto: ARXIU /QUIM PUIG.



Enric I. Canela

Altres articles de l'autor

30/03/2013 [La universitat funciona més bé que la política i l'empresa](#)

02/03/2013 [La ciència i els polítics](#)

Més articles ...

Una de les coses que em sorprèn o, potser millor, m'empipa, és veure com hi ha poques empreses autòctones que es dediquin a estudiar i comercialitzar amb èxit aliments funcionals o complementos alimentosos que aprofitin les propietats d'aquestes substàncies. La gran majoria d'empreses catalanes que s'hi dediquen només són distribuïdores de les marques consolidades d'altres països

