

INNOVACIÓN

Almería descolla en patentes de innovación tecnológica en Andalucía

El sector agroalimentario, el gran impulsor de la investigación industrial, apuesta por el desarrollo de la biotecnología

JUAN MANUEL MALDONADO
REDACCIÓN

Almería es, después de Sevilla, la provincia andaluza con más innovaciones patentadas (un 19 por ciento del total regional). La mayoría pertenece al sector agroalimentario, que destina sus inversiones tecnológicas sobre todo a nuevos métodos de envasado y conservación (que suponen una diferencia respecto a otros exportadores), la robotización del sistema de producción y la biotecnología, considerada el área con más perspectivas de futuro. De forma global, no obstante, son las marcas y los nombres comerciales los principales activos que se registran.

Javier de las Nieves, delegado de Innovación, Ciencia y Empresa, destaca que las cifras andaluzas aún son bajas si se comparan con las estatales, aunque la tendencia "deja un mensaje positivo": los registros de propiedad intelectual aumentaron un 20 por ciento en 2005, frente a los seis puntos de España. Para el delegado, las patentes son unos elementos indispensables para la modernización e indicadores fiables de la competitividad, por lo que los investigadores deben pasar de la simple publicación de sus resultados a la transferencia de ese conocimiento al sector productivo.

Ventajas de los registros

En el mismo sentido se expresa Francisco Jiménez, de la Agencia IDEA (Innovación y Desarrollo de Andalucía). Las patentes, además de por su protección jurídica, pueden servir a la industria como fuen-



■ Los cultivos bajo plástico y la industria auxiliar concentran la mayoría de patentes. / LA VOZ

te de información y mostrar "qué se hace en otros sectores y lugares" para orientar las innovaciones propias. La ley distingue los avances que son susceptibles de patentarse y diferencia entre los descubrimientos

y las innovaciones. Los primeros no pueden ser privados porque suponen la constatación de algo que pasaba inadvertido, mientras que las innovaciones han de ser una novedad con aplicación industrial.

Junto a IDEA, en Almería existen cuatro centros de distinta entidad (pública, privada y asociativa) que apoyan la iniciativa tecnológica agroalimentaria: la Fundación Technova, Cohexpal, Fiapa y Etifa, a los que se suman OTRI (Oficinas de Transferencia de Resultados de Investigación) como la de la Universidad. Sus principales usuarios son las empresas pequeñas y medianas (que constituyen la inmensa mayoría del sector) para las que, en el ámbito de las patentes, tramitan los derechos de propiedad (una gestión que en España puede durar de dos a tres años) y buscan antecedentes registrados y los posibles riesgos que puede correr la empresa en el proceso, como la copia de su innovación en otros países (una vez registrada en España, dispone de un año para hacer lo mismo en el exterior). Tras 20 años, esa patente será de dominio público y la empresa perderá sus derechos de explotación.

✿ Un caso práctico: el 'tomate arlequín'

La sede de Cajamar acogió ayer la jornada 'El valor de la propiedad industrial en el sector agroalimentario'. A ella también acudió Rafael Lozano, genético de la UAL, que comentó al público cuatro posibilidades de patentes surgidas de su trabajo investigador: una planta de pepino resistente al frío, otra de melón que no resulta afectada por un virus letal y dos más sobre el tomate. La más llamativa de éstas últimas es la creación del 'tomate arlequín',

una variedad con los cépalos rojos y carnosos. Supone un ejemplo de la transferencia de conocimiento entre la universidad y la empresa, ya que actualmente hay una firma almeriense que estudia su aplicación de una forma muy original: los cépalos desecados (con las mismas características que el fruto) podrían venderse como aperitivos y ayudar con su atractivo aspecto a la alimentación sana de los niños. Dentro de poco se sabrá su viabilidad.