

I+D e Innovación:

# ¿conceptos gemelos o mellizos?

Rafael Rodrigo, presidente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Si examinamos las dos acepciones más comunes de la palabra innovación, a saber, "la introducción en el mercado de un producto nuevo o modificado", o "la alteración o cambio en un proceso establecido", tendremos que concluir que no todas las innovaciones tienen que proceder necesariamente de una fase previa de investigación científica y desarrollo tecnológico, es decir, de lo que se conoce como I+D.

Piensen ustedes, por ejemplo, en la peatonalización de unas determinadas calles en nuestra ciudad, o en la simplificación que la Agencia Tributaria ha introducido en la declaración de la renta de las personas físicas.

En ambos casos nadie puede negar que se trata de innovaciones que nos hacen la vida más fácil y agradable a los ciudadanos y, que se sepa, ninguna de ellas procede del licenciamiento de una patente o de un desarrollo experimental.

Podríamos poner muchos ejemplos más de innovaciones sin base científica, pero espero que las dos anteriores sean suficientes para dejar claro que los investigadores no somos responsables de todo el proceso innovador ni, por lo tanto, se puede esperar que seamos nosotros los que rescatemos a la economía de este descalabro producido por la omnipresente crisis económica.

Ocurre, sin embargo, que cuando una innovación tiene una base científica, mediata o inmediata, porque es fruto de un desarrollo experimental que, a su vez, se basa en un conocimiento nuevo generado en una investigación, suele ser más sólida y suele tener un mayor carácter difusor.

Piensen ustedes, por ejemplo, en ese sucedáneo de angulas que recibe diferentes nombres comerciales, como gulas, adulas y similares. Pues bien, se trata de una patente desarrollada hace unos años en el Instituto del Frío del CSIC, como resultado de un proyecto de investigación en tecnología de alimentos.

Este resultado ha dado pie a una serie de productos comerciales, de varias empresas, y constituye hoy un objeto de consumo alimentario saludable y económico.

Obviamente la solidez, originalidad, carácter difusor y capacidad de generar riqueza de esta innovación de base científica, es muy

superior a la del cambio de camisetas de la selección nacional de fútbol, que también es una innovación.

Nosotros los científicos queremos que conste que no nos dedicamos a todo tipo de innovación, sino sólo a la que se basa en el conocimiento generado en los procesos de I+D. Nada más pero, también, nada menos. ■■



Rafael Rodrigo en su despacho, en las oficinas del CSIC en Madrid.