

Agustín López Munguía Canales



Por Anayansin Inzunza

PERSONALMENTE

Personaje científico:
Louis Pasteur

Química: Naturaleza

Elemento químico:
Oxígeno

Actividad deportiva: Caminar;
soy exmaratonista

Pasatiempos: El cine y la lectura

Comida favorita:
La que se
acompaña con
vino tinto

Ser inquieto es la principal característica que el doctor Agustín López Munguía recuerda de sí mismo cuando era niño. Tenía buenas calificaciones excepto en conducta, pues platicaba mucho en clase. Desde la secundaria descubrió su gusto por la química y las matemáticas. Cuenta que tuvo excelentes maestros en la Preparatoria 6 y en la Facultad de Química de la UNAM, donde estudió la licenciatura de ingeniería química. Después hizo la maestría en ingeniería bioquímica en la Universidad de Birmingham, Inglaterra y el doctorado en biotecnología en el Instituto Nacional de Ciencias Aplicadas de Toulouse, Francia. “Estudiar en Inglaterra me dejó un trabajo interno al enfrentarme a otra cultura, otro clima y otra alimentación. Nunca logré integrarme a la sociedad inglesa, pero en Francia me adapté con facilidad”, recuerda.

Desde 1973 Agustín imparte clases en la licenciatura de química de alimentos en la Facultad de Química y desde 1990 es investigador del Instituto de Biotecnología de la UNAM, en Cuernavaca, Morelos. Para él hay muchas recompensas al contribuir en la formación de recursos humanos mientras se hace investigación. Considera que el mundo de la universidad es fascinante pues detrás de cada grado académico, una patente o una publicación siempre hay una historia, el crecimiento de un ser humano.

El común denominador de la investigación de Agustín, quien obtuvo en 2003 el Premio Nacional en Ciencias en el área de Tecnología, Innovación y Diseño, son las enzimas en la biotecnología industrial, particularmente los procesos

relacionados con la producción y aplicación de enzimas en el sector alimentario y farmacéutico. Actualmente el doctor López Munguía tiene ocho patentes nacionales e internacionales, la mayoría relacionadas con enzimas. Su primera patente internacional resultó de un sabático en una compañía en Francia y se relaciona con azúcares complejos, un tema que hoy es de frontera dada su importancia para la salud de nuestra microbiota intestinal.

En sus 40 años como académico universitario Agustín ha tenido enormes satisfacciones, pero también ha experimentado las dificultades de llevar un proyecto a la industria y de registrar una patente. Son dificultades que obedecen a la falta de vinculación adecuada entre la academia y la industria, así como a la ausencia de instancias que la faciliten. A su parecer la triple hélice de academia, gobierno y empresa es fundamental para lograr que las investigaciones de los laboratorios terminen en el mercado. En México ha crecido el número de científicos, centros de investigación y posgrados de excelencia, pero no hay un sector industrial pujante que aproveche la capacidad creativa y demande ciencia y tecnología de nuestros centros y universidades. Tampoco existe una comprensión total a nivel gubernamental, e incluso social, del papel que debería estar jugando la ciencia en el desarrollo del país y en la definición de sus políticas públicas.

Otro nicho de su quehacer profesional es la divulgación científica; la clave de esta labor, dice, es hacer que el conocimiento sea interesante y honesto, además de cumplir con la tarea de vincularlo con la realidad del interlocutor. Para Agustín al mundo de la ciencia se accede con el uso de la razón, la emoción y la voluntad en dosis similares.