

La Politécnica expone los mejores inventos creados en la universidad - ABC - 18/06/2015



Imagen de uno de los drones presentados en la Feria de los Inventos

ABC

La Politécnica expone los mejores inventos creados en la universidad

► Los combustibles ecológicos y los drones, protagonistas de la feria

R. C.
VALENCIA

Cada dos años, la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) reúne una selección de avances científicos, artísticos y tecnológicos con los que los investigadores de esta universidad responden a diferentes necesidades de la sociedad. Hasta el próximo 21 de julio, la sala de exposiciones del Rectorado expone en la sexta Feria de los Inventos una veintena de prototipos y modelos, desarrollados en la UPV. Entre ellos, un vehículo eléctrico capaz de desplazarse sin con-

ductor y alimentado por una pila de combustible; un prototipo de motocicleta que utiliza biogás vehicular como biocombustible; nuevos sistemas de sensores que permiten conocer el estado de conservación de las estructuras de hormigón de los edificios, alimentos salidos de una impresora 3D o un sistema ideado para hacer más seguros los adelantamientos en carreteras.

Esta sexta edición exhibe también drones impresos con 3D; lenguas electrónicas de ayuda al diagnóstico médico; un nuevo tipo de cemento desarrollado a partir de residuos cerámicos; o quadrotores equipados con las más avanzadas tecnologías de seguridad.

En el ámbito de la salud, se puede comprobar también las prestaciones de R-Allergo, una nueva aplicación ideada para mejorar la calidad de vida

de las personas alérgicas o Volbrain, una plataforma que permite un análisis automático y rápido de imágenes de resonancia magnética del cerebro.

Se muestran también nuevas generaciones de materiales con aplicaciones avanzadas en química sostenible y energía, un escáner microscopio a frecuencia de microondas y nuevas aplicaciones de la realidad aumentada.

La exposición se completa con diferentes productos del ámbito agroalimentario desarrollados desde los laboratorios de la UPV, como yogures saciantes; snacks, batidos y mermeladas con propiedades antioxidantes; nuevos recubrimientos comestibles para alargar la vida útil de los alimentos; y el Veggiebo, un brioche de microalgas ganador del último certamen Ecotrophelia España.