

El futuro en clave politécnica

La UPV organiza una feria que reúne 24 inventos de alumnos e investigadores

El certamen incluye aplicaciones para facilitar los adelantamientos, combustibles de hidrógeno, alimentos impresos y drones

:: J. BATISTA

VALENCIA. El Rectorado de la Universitat Politècnica (UPV) acogerá hasta el 21 de julio la VI Feria de los Inventos, una muestra que reúne 24 desarrollos de varias disciplinas tecnológicas en los que han participado docentes, investigadores y también alumnos. La iniciativa busca poner en valor la actividad científica a través de su vertiente más visual: su aplicación práctica.

El visitante puede conocer artilugios que diseñan alimentos con impresoras 3D, nuevos combustibles y herramientas para mejorar la seguridad vial, sin olvidar ejemplos de realidad aumentada, snacks saludables y lenguas electrónicas, entre otros. La inauguración contó con la presencia del rector Francisco Mora, que destacó «el talento y la perseverancia» de los creadores. En un proyecto de este tipo, dijo, «el coraje de llevarlo a la práctica supone un 90% del éxito y la idea el 10%».

Una de las aplicaciones expuestas, 'Eye', está diseñada para facilitar los adelantamientos a través de móviles y tablets, proporcionando soporte visual añadido al conductor. La idea es que una vez esté extendida se pueda ver lo que hay delante del vehículo precedente, evitando la típica maniobra de desplazar el turismo para mirar la vía, algo habitual en carreteras de doble sen-

tido. Los dispositivos, que deben estar en todos los coches implicados y sujetos con soportes homologados, se envían la imagen casi en tiempo real, con un retardo de 100 milisegundos (la décima parte de un segundo), según Juan Carlos Cano, investigador del Grupo de Redes de Computadoras de Disca.

José Marced, que trabaja en su proyecto de final de carrera (Ciencia y Tecnología de los Alimentos), fue el encargado de presentar la impresora 3D que moldea masas idóneas a nivel nutricional. El alumno explicó que existen varias aplicaciones, como crear diseños atractivos para niños o con forma de comida tradicional pensados para mayores con problemas de deglución, evitando así las papillas, sin olvidar que puede servir a los chefs para hacer productos propios. El reto del grupo Cuina, desarrollador del proyecto, es conseguir que la impresora deje el material cocinado.

La comida, protagonista

Varios de los productos tienen que ver con la alimentación, como VeggieBo, un snack saludable a base de microalgas que se prepara rápidamente. Ideado por un grupo de alumnos del grado anterior, ha ganado un premio nacional y representará a España en la final europea que se celebrará en Milán. También incluye una línea para celíacos y permite crear panecillos, masas de pizza o tempuras, como explican Irene Lara y Teresa Picó. En la feria también hay ejemplos de yogures saciantes, mermeladas, batidos y snacks con propiedades antioxidantes y recubrimientos comestibles para alargar la vida de los alimentos.



Dos de los drones expuestos en la feria. :: KAI FÖRSTERLING/EFE

Investigadores de La Fe, el Instituto Cartográfico y la UPV han desarrollado la aplicación R-Alegro, ya disponible, que permite a los alérgicos diseñar rutas que evitan zonas sensibles, por ejemplo, por la presencia de determinadas especies de árboles. Por su parte, el Centro de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico de la UPV presenta una lengua electrónica que a través de la medición de patrones electroquímicos analiza la calidad de las aguas. También podrá aplicarse para hallar biomarcadores de cáncer de próstata, como señala la investigadora Mari Carmen Martínez.

En el apartado de aeronáutica y automoción se exponen diferentes tipos de drones, algunos especial-

mente ligeros y versátiles, y un vehículo del instituto Ai2 alimentado por una pila de hidrógeno que genera agua como único residuo y puede transportar materiales y personas de forma autónoma. Además, se muestra una motocicleta que funciona mediante biogás.

La feria también incluye sensores para detectar la corrosión del hormigón, cemento generado a través de residuos cerámicos o un artilugio para crear alcohol a partir de zumo de naranja, a modo de combustible o disolvente, sin olvidar un explorador submarino para filmar los ullals de la Albufera. Los dos últimos proyectos pertenecen a los alumnos de los IES Tulell de Alzira y Berenguer Dalmau de Catarroja.