

OPPORTUNITA' ED EVENTI

1) Master in Innovation and knowledge transfer (MIT)

Nel novembre 2009 verrà avviato il Master universitario di II livello riconosciuto dal Politecnico di Milano e gestito da AREA Science Park, MIP - la business school del Politecnico di Milano - e Netval - il network per la valorizzazione della ricerca universitaria. Si tratta di un percorso innovativo per la specializzazione nel management dell'innovazione ed in particolare per la qualificazione del "Broker tecnologico".

Il corso, che si rivolge in prima istanza ad utenza occupata presso Agenzie che fanno o intendono fare trasferimento tecnologico, insiste sull'apprendimento attivo, ovvero su un'attività di "palestra" la quale utilizza le strutture di trasferimento tecnologico di Area Science Park per un "imparar facendo" che fa tesoro di un patrimonio di esperienza particolarmente innovativo per il nostro Paese.

Per maggiori informazioni e per scaricare la brochure illustrativa del Master, potete visitare la seguente pagina web:

www.area.trieste.it/mastermit

2) 2, 9, 15 e 16 agosto, "Cosmica notte, Sotto il cielo di una domenica d'estate", Science Centre Immaginario Scientifico & Museo della Centrale, Via Volta 27, Malnisio di Montebelluna (PN)

In occasione dei quarant'anni dallo sbarco sulla Luna e dell'Anno Internazionale dell'Astronomia, l'ex Centrale idroelettrica "Antonio Pitter" propone una serie di appuntamenti per scoprire le meraviglie del cielo.

La mostra multimediale Cosmica - Pianeti, galassie, universi - grazie alle spettacolari immagini proiettate su sei maxischermi, permette di immergersi completamente in un viaggio attraverso le più recenti teorie e le ultime scoperte sulla vita e la struttura dell'Universo.

Alla mostra si affiancano postazioni interattive, proiezioni di simulazioni astronomiche e osservazioni del cielo notturno.

Gli incontri, aperti a tutti coloro siano interessati, si terranno dalle 20.00 alle 23.00.

Per ulteriori informazioni il sito web di riferimento è:

<http://www.immaginarioscientifico.it/>

3) 31 agosto – 4 settembre "Seventh meeting on hyperbolic conservation laws and fluid dynamics: Recent results and research perspectives", SISSA, Via Beirut 2-4, Trieste

The aim of the meeting is to discuss the status and perspectives of research on Hyperbolic Conservation Laws and Fluid Dynamic Models, encouraging collaborations and ideas sharing among different branches of the Italian research groups in this fields.

For more information visit the web site:

<http://dm.ing.unibs.it/hcl/SISSA09/index.html>



Wir stellen Unternehmen zur Seite

SPORTELLO FRIEND EUROPE

Tessuti elettronici e intelligenti

Un centro di ricerca italiano ha sviluppato tessuti di nuova generazione grazie ad un approccio basato sulle nanotecnologie. I tessuti vengono "funzionalizzati" per ottenere proprietà quali idrorepellenza e capacità ignifughe o anti -sporcizia. Micro e nano sensori vengono integrati nel tessuto per monitorare lo stato di salute umano. È possibile infatti monitorare parametri relativi alle pelle e al corpo senza dover apporre sensori sulla pelle o effettuare prelievi ematici, per poi rilasciare sostanza medicinali e cosmetiche a seconda della necessità. Ci sono infatti diverse possibilità di monitorare parametri vitali dai più semplici quali temperatura e battito cardiaco, a i più complessi quali acido lattico, glucosio e PH della pelle. Il

www.area.trieste.it/coordinamento

www.area.trieste.it/APRE

centro di ricerca è interessato a cooperare con imprese che si dedicano allo sviluppo di materiali intelligenti e alla loro commercializzazione.

Scadenza = 12/05/2010

Riferimento = 09 IT 521C 3DNN

Tipo: = OFFERTA

Paese = Italia

Strato in ceramica innovativo per l'auto-pulitura continua dei forni

Un'impresa tedesca specializzata in nanotecnologie offre un particolare rivestimento interno per forni che consente il degrado dei residui di cibo durante il processo di cottura ad una temperatura normale di 200°C. Il sistema di rivestimento è applicabile a un ampio raggio di varietà di superfici inclusi acciaio inossidabile, pietra, ceramica. Il rivestimento è trasparente e non presenta effetti collaterali rispetto alle proprietà termiche, meccaniche o estetiche del forno. Il rivestimento è stato studiato per la combustione di olio o grassi perché questi sono le fonti più frequenti di inquinamento del cibo in una cucina.

I vantaggi di questo processo sono la bassa temperatura alla quale avviene la combustione dei residui di cibo, un basso costo energetico rispetto ai forni tradizionali e la riduzione delle sostanze pericolose per l'ambiente. Il sistema proposto presenta inoltre un'elevata capacità di assorbimento di oli e grassi. L'impresa cerca possibilità di nuove applicazioni.

Scadenza = 01/07/2010

Riferimento = 08 DE 1170 0IGX

Tipo: = OFFERTA

Paese = Germania

Per ogni ulteriore informazione potete contattare:

Lara Dipace

Consorzio per l'AREA di ricerca scientifica e tecnologica di Trieste (AREA Science Park)

Servizio Trasferimento Tecnologico

tel 040 3755545 - fax 0403755176

e-mail: lara.dipace@area.trieste.it