

पुढारी

विवेकानंद कॉलेजच्या एम.सी.सी. छात्रांची
दिल्ली प्रजासत्ताक दिन परेडसाठी निवड

कोल्हापूर : येथील ६ महाराष्ट्र गल्स बटालियन व विवेकानंद
कॉलेजमधील अंडर ऑफिसर श्रुती बाम, श्रैया देसाई यांची २६ जानेवारी
२०२२ रोजी दिल्ली येथे होणाऱ्या प्रजासत्ताक दिनाच्या परेडसाठी निवड
झाली आहे. या निवडीबद्दल श्री स्वामी विवेकानंद शिक्षण संस्थेचे
कायाध्यक्ष प्राचार्य अभयकुमार साळुऱ्ये, संस्था सेक्रेटरी प्राचार्य शुभांगी
गावडे, प्राचार्य डॉ. आर. आर. कुंभार यांनी अभिनंदन केले. एनसीसी
विभागप्रमुख कॅप्टन सुनीता भोसले, लेफ्टनन्ट जे.आर.भरमगोंडा यांचे
छात्रांना मार्गदर्शन लाभले.

16 JAN 2022

लोकमत

जनसंपर्क कक्ष

शेवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

बँक ऑफ न्यूयॉर्क मेलॉन कंपनीत संधी : सॉफ्टवेअर डेव्हलपर म्हणून ठसा उमटविणार

‘केआयटी’च्या दिव्या तावडेला १७.३४ लाखांचे पैकेज

लोकमत न्यूज नेटवर्क

कोल्हापूर : कोल्हापूर इन्स्टिट्यूट
ऑफ टेक्नॉलॉजीचे (केआयटी)
अभियांत्रिकी (स्वायत्त)

महाविद्यालयाच्या संगणकशास्त्र
अंतिम वर्षामध्ये शिकणाऱ्या दिव्या
दिनेश तावडे या विद्यार्थिनीची बँक
ऑफ न्यूयॉर्क मेलॉन या मल्टिनेशनल
कंपनीमध्ये सॉफ्टवेअर डेव्हलपर
म्हणून निवड झाली. त्याबाबतचे पत्र
तिला नुकतेच प्राप्त झाल्याची माहिती
केआयटीचे चेअरमन सुनील कुलकर्णी
व ट्रेनिंग अँड प्लेसमेंट अधिकारी डॉ.
अमित सरकार यांनी दिली.

दिव्या येथील भारती
विद्यापीठाजवळील निगडे मव्यात



राहते. तिचे वडील एसएससी बोर्डमध्ये
सेवेत आहेत. ‘कोड दिवाज’ या
स्पर्धात्मक निवड प्रक्रियाद्वारे तिची
निवड झाली. लहानपणापासूनच
अभ्यासाची आणि खेळाची आवड
असलेली दिव्या बारावीत कोल्हापूर
बोर्डमध्ये मुलीमध्ये द्वितीय आली
होती. तिला महाराष्ट्र उच्च

ही संधी मिळाल्याबद्दल निश्चितच आनंद
आहे. पुण्या-मुंबईकडील कॉलेजइतकाच
केआयटीच्या शिक्षणाचा दर्जा चांगला असून, येथेही
तोकरीच्या उत्तम संधी उपलब्ध होत असल्याचे
प्रत्यंतर या निवडीतून आले.

- दिव्या दिनेश तावडे
केआयटी कॉलेज, कोल्हापूर

तंत्रशिक्षणची शिष्यवृत्ती मिळाली होती.
तिच्या या यशाचे श्रेय तिने आई-वडील,
केआयटीचे प्राध्यापक, प्रशासन आणि
विश्वस्त यांना देत, तिने गेल्या पाच
महिन्यांत या निवडीसाठी केलेल्या
अथक परिश्रमाला दिले.

संस्थेचे अध्यक्ष कुलकर्णी,
उपाध्यक्ष साजिद हुदली, सचिव दीपक

चौगुले, विश्वस्त सचिन मेनन, दिलीप
जोशी यांनी दिव्याचा सत्कार केला.
विद्यार्थ्यांना प्रभावी प्रशिक्षण व शिक्षण
देण्याकर ‘केआयटी’चा भर असल्याचे
त्यांनी सांगितले. ‘केआयटी’ची मान
अभिमानाने उंचावणाऱ्या दिव्याच्या या
यशसाठी केआयटीचे कार्यकारी
संचालक डॉ. व्ही. व्ही. कार्जिनी,
प्रभावी संचालक डॉ. मनोज मुजुमदार,
डीन अकेडेमिक्स अजित पाटील,
विभागप्रमुख डॉ. ममता कलस,
संगणकशास्त्र विभागाचे ट्रेनिंग व
प्लेसमेंट समन्वयक चैतन्य पेडणेकर व
विनय प्रभावळकर, तसेच प्रमोद पाटील
यांच्यासह सर्व प्राध्यापक यांनी तिचे
विशेष अभिनंदन केले.

यंदापासून १६ जानेवारी राष्ट्रीय स्टार्टअप दिवस

पंतप्रधान : देशासमोरील समस्यांना भिडण्याचे आवाहन

नवी दिल्ली, ता. १५
(वृत्तसंस्था) : दरवर्षी १६ जानेवारी हा राष्ट्रीय स्टार्टअप दिवस म्हणून साजरा करण्याची घोषणा पंतप्रधान नंद्रे मोदी यांनी आज केली. स्टार्टअप संस्कृती देशाच्या कानाकोपन्यात व तळागाठात पोहोचण्यासाठी हा निर्णय घेण्यात आला आहे. सुमारे दीडशे स्टार्टअप (नवउद्यमी) उद्योजकांशी दूरस्थ माध्यमातून संवाद साधताना मोदी यांनी ही माहिती दिली.

“भारतीय स्टार्टअप हे परिवर्तन घडवून आणत आहेत. ते उद्याच्या भारताचा प्रमुख आधारस्तंभ आहेत. भारतात साठ हजारांच्या आसपास स्टार्टअप असून त्यांनी देशासमोरील

आव्हाने स्वीकारावीत. त्यांनी देशातच राहून देशाकरिता नव्या कल्पना अमलात आणाव्यात” असे आवाहनही मोदी यांनी केले. उद्योजकांना व स्टार्टअपना उद्योग-व्यवसाय करणे सोपे व्हावे म्हणून सरकारने उचललेल्या पावलांची माहितीही मोदी यांनी या वेळी दिली. ‘सरकारी लालफीतशाहीच्या जंजाळातून उद्योजकांना मुक्त करण्याचे प्रयत्न सुरु आहेत. नवउद्यमीना प्रोत्साहन मिळेल असे संस्थात्मक वातावरण निर्माण केले जाईल व त्यांना आवश्यक ते सर्व साहृ केले जाईल.’’ असेही त्यांनी सांगितले.

पान ९ वर »

यंदापासून १६ जानेवारी राष्ट्रीय स्टार्टअप दिवस

» पान १ वरून

अशीही पेटंट भरारी

देशात २०१३-१४ मध्ये चार हजार पेटंट देण्यात आली होती. त्या तुलनेत गेल्या वर्षी २८ हजार पेटंट दिली गेली. २०१४ मध्ये ७० हजार ट्रेडमार्कची नोंदणी झाली होती. गेल्या वर्षीही संख्या अडीच लाख एवढी झाली. याच कालखंडात कॉपीराईटचा आकडाही चार हजारांवरून चौपट वाढल्याचे मोदी यांनी नमूद केले. जागतिक नवकल्पनांच्या निर्देशांकात याच कालावधीत भारताचा क्रमांक ८१ वरून ४६ पर्यंत वर गेल्याचेही ते म्हणाले.

जागतिक भरारीचे ध्येय ठेवा

स्टार्टअप हे नव्या संकल्पना आणण्याबरोबत मोठ्या प्रमाणावर

रोजगारनिर्मितीही करीत आहेत. त्यांनी आपली स्वप्ने स्थानिक पातळीवरच मर्यादित ठेवू नयेत तर जागतिक पातळीवर उड्हाण करण्याचे ध्येय ठेवावे. वाहनांची चार्जिंग व्यवस्था, संरक्षणाविषयक उत्पादने, ड्रोन-चिप आदीचे उत्पादन, नागरी नियोजन या विषयावर स्टार्टअपने लक्ष केंद्रित करावे, असे आवाहनही त्यांनी केले.

कागलच्या तरुणीचा सेंद्रिय गुळाचा स्टार्टअप



डॉ. शर्मिली माने यांचा प्रयोग; साखरेप्रमाणे गुळाचे उत्पादन

कोल्हापुर, ता. १५ : कोल्हापुरी गूळ जगात भारी म्हणत असताना आता एका तरुणीने गुळासाठीचा स्टार्टअप सुरु केला आहे. सेंद्रिय गुळासाठी त्यांनी सुमारे २५ शेतकऱ्यांना एकत्रित करून गुळाचे सॅचेट ते उत्पादने बनवली आहेत. गोड म्हणजे गूळच, असे ब्रीदवाक्य घेऊन साखरेप्रमाणे गूळ असण्यासाठी त्यांनी या स्टार्टअपच्या माध्यमातून प्रयत्न सुरु केले आहेत.

कागलच्या डॉ. शर्मिली प्रताप माने यांनी 'प्युअर मी' नावाने गुळावर आधारित नवा स्टार्टअप सुरु केला. त्यांनी केमिकल इंजिअरिंगमधून पीएच. डी. घेतली असून, त्या कागलच्या वाय. डी. माने रिसर्च सेंटरच्या संचालिकाही आहेत. परदेशात शिक्षण घेऊन आल्यानंतर त्यांनी शेतीत वेगळं काहीतरी करण्याचे ध्येय ठेवले. त्यांनी संशोधन करताना कोल्हापुरी गूळ आणि

“ गुळात पौष्टिक पदार्थ अनेक असतात. त्याचा उपयोग करून नावीन्यपूर्ण स्टार्टअप सुरु केले. यासाठी संशोधन, अत्याधुनिक तंत्रज्ञानाची जोड दिली. केंद्र शासनापासून विविध शासकीय योजनांचा ही उपयोग हा स्टार्टअप सुरु करताना होत आहे. भविष्यातील ऊस शेतीचा विचार करून आपण गुळाचे उत्पादन वेगळ्या पद्धतीने कसे घेऊ शकतो, याचाही अभ्यास सुरु आहे.

- डॉ. शर्मिली माने

त्याला असणारी जगभरात मागणी याचा अभ्यास केला. कोरोनाच्या काळात तर गुळाला अधिक मागणी आली, परंतु साखरेप्रमाणे गूळ सर्वत्र उपलब्ध नाही, साखरेप्रमाणे तो वापरणे ही सोयीचे नसल्याचे त्यांच्या लक्षात आल्यावर त्यांनी त्यात अधिक संशोधन करून हॉटेलमध्ये मिळणाऱ्या साखरच्या सॅचेटप्रमाणे गुळाचे सॅचेट करणे (जे साखरेप्रमाणेच पटकन विरघळेल), गुळाच्या पावडरमधील पाण्याचे प्रमाण कमी करून तो अधिक

चांगला कसा राहील, असे विविध अभ्यास केले आणि त्यातील विविध नावीन्यपूर्ण कल्पनांचा वापर करून गुळाचे स्टार्टअप सुरु केले. यासाठी त्यांनी सेंद्रिय ऊस व केमिकल विरहीत गूळ तयार करणाऱ्या सुमारे २५ शेतकऱ्यांना एकत्र केले. त्यांच्यासाठी काही विशिष्ट मानांकने ठरवून दिली. कागल, वंदू, कोल्हापुर व हातकणंगले येथील या सगळ्यांना शेतकऱ्यांनाकडून ऊस व गूळ घेऊन त्यातून विविध पदार्थ बनवले आहेत.