

La ricerca per il territorio: PInK - Promozione dell'Innovazione e del Know-how

*Nuove modalità di relazione tra imprese e Università
per lo sviluppo e la valorizzazione delle idee*

PInK è l'ufficio di trasferimento di conoscenza dell'Università Ca' Foscari Venezia che avvicina e mette in relazione la sfera accademica, in particolare i risultati di ricerca, e il mondo delle imprese, ne interpreta le esigenze di innovazione e le traduce in opportunità di crescita.

- > Accompagniamo **i ricercatori e le ricercatrici** nelle fasi di brevettazione e in generale nella gestione dei rapporti con l'esterno, per tutelarne e valorizzarne i risultati, e supportiamo l'integrazione di una mentalità imprenditoriale nell'attività accademica.
- > Supportiamo **gli enti e le imprese** nei loro percorsi di innovazione garantendo una serie di competenze chiave per la partnership: dallo scouting di competenze e risorse, all'individuazione delle collaborazioni attivabili, ponendo la gestione della Proprietà Industriale al centro degli accordi e investimenti in Ricerca & Sviluppo.

La collaborazione Ricerca-Impresa

Promuoviamo attività di ricerca applicata e la cooperazione scientifica tra chi fa ricerca e chi si occupa di impresa, per valorizzare i risultati di ricerca e didattica e trasformarli in valore economico e sociale. Ascoltiamo e accogliamo le sfide del territorio per cercare insieme soluzioni, in un'ottica di co-design.
Come? Le imprese possono finanziare borse e assegni di ricerca, dottorati, avviare progetti e laboratori congiunti, co-sviluppare ricerche da portare sul mercato.

Competenze al servizio delle imprese

Know how, esperienza, professionalità del personale di ricerca, strutture e competenze sono a disposizione delle imprese per ricerca commissionata, consulenza, analisi e prove, licenza o cessione di brevetti.

Fare ricerca conviene!

Tutte le attività di ricerca commissionate all'Università sono agevolate attraverso il credito d'imposta del Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Ca' Foscari investe

Ogni anno l'Ateneo finanzia e supporta le migliori ricerche, attraverso co-finanziamenti dipartimentali, investimenti in laboratori, progetti interdisciplinari, supporto all'innovazione e al trasferimento tecnologico.



Università Ca' Foscari Venezia
041 234 8146
pink@unive.it
www.unive.it/pink
PInK - Knowledge Transfer Ca' Foscari



Università
Ca' Foscari
Venezia

Area Ricerca



**Agrifood
a Ca' Foscari**
Ricerca per il settore alimentare

Agrifood

Conoscenze e competenze a Ca' Foscari

Analisi Chimiche

Sicurezza degli alimenti

Controlli di contaminanti, caratterizzazione (es. elementi di traccia e metaboliti in frutta e verdura) e provenienza, attraverso sensori chimici e biosensori.

Inquinamento acque

Analisi di PFAs in matrici acquose e alimentari, analisi isotopiche dell'acqua.

Nuovi additivi alimentari

Valutazione e identificazione, di origine vegetale e/o naturale.

Antiossidanti naturali

Per migliorare la qualità degli alimenti in modo naturale, es. derivati da soia.

Funzione nutraceutica

Analisi di composti organici per integratori ed estratti naturali.

Microbiota umano

Alimentazione & microbioma intestinale.

Applicazioni Extra-Alimentari

Medicina dall'agrifood

Rilevazione proprietà farmacologiche ed estrazione di principi attivi (anche attraverso CO₂ supercritica), es. da canapa sativa, frutta e verdura, erbe, propoli e scarti della lavorazione ittica e frutticola.

Cosmesi, anche green

A base di estratti di piante e scarti della lavorazione alimentare.

Fitoterapia nei secoli

Uso delle piante medicinali nella cultura popolare.

Innovazione industriale

Ittica

Fabbisogni dell'industria e impatto ambientale.

Acquaponica

Tecnologia & IA

Visione artificiale e machine learning (es. classificazione automatica della frutta e della verdura); app e altre applicazioni per la gestione della spesa e di magazzini/rifornimenti; robotica e intelligenza artificiale per la ristorazione.

Marketing, 4.0 & internazionalizzazione

Trasformazione digitale delle imprese, approccio nuovi mercati (i.e. asiatici), nuovi modelli di business e strategie orientate alla sostenibilità, comunicazione d'impresa.

Didattica e Formazione continua

Sviluppo di iniziative imprenditoriali e di didattica attiva con studenti; Master e corsi di alta formazione; dottorati industriali.



Valorizzazione scarti

Estrazione di principi attivi per la farmaceutica

Materiali fotoattivi

per applicazioni ottiche e nel fotovoltaico

Basi cosmetiche

Biogas da biomasse agricole

Bioplastiche & active packaging per imballaggi alimentari

Es. dall'esoscheletro dei crostacei



Storia e cultura del cibo

Abitudini culinarie e conservazione del cibo

Dall'antichità a oggi, dal Mediterraneo all'Estremo Oriente.

Food design, lingua e letteratura sul cibo

Es. analisi blog di cucina, social media, news.

Bio & ambiente

Sviluppo del comparto bio-agroalimentare e studi sugli effetti dei cambiamenti climatici sulle risorse alimentari.

Novel Food

Percezione e comunicazione (es. snack derivati da insetti).

Cibo e aggregazione sociale

Economia del cibo

Sostenibilità economica, ambientale e sociale del comparto agroindustriale

Origine e tracciabilità alimenti secondo il diritto UE

Analisi delle risorse nella produzione agricola

Carbon footprint, H₂O footprint e LCA

Etica, aspetti sociali, biopolitica

Sicurezza alimentare tra sfide globali e diritti dei popoli.

Indicazioni geografiche

Studio della normativa europea e nazionale.

