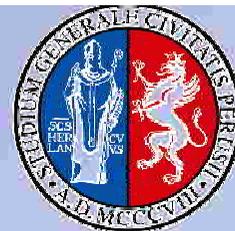


UMBRIA START CUP 2012



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA



Programma

Martedì 23 Ottobre 2012

Aula Magna della Facoltà di Agraria
Borgo XX Giugno, 74, Perugia

ORE 11:00

Apertura dei lavori e saluti delle Istituzioni

ORE 12:00

Presentazione della giuria e dei progetti finalisti

ORE 13:00

Premiazione Start Cup Umbria 2012

*Per riservare posti a sedere
si prega di confermare la presenza
entro venerdì 19 ottobre ai seguenti recapiti:*

tel. 075 585 2029 - 075 585 2155
e-mail ilo@unipg.it

C.A.R.
Area per la Progettazione, Valorizzazione
e Valutazione della Ricerca

Ufficio I.L.O.

www.unipg.it/startcup

Con il patrocinio di:



Comune di Perugia



perugiassisi 2019



Provincia di Perugia



Regione Umbria



SVILUPPUMBRIA SpA



CONFINDUSTRIA PERUGIA

fondazione R&I
ricerca e imprenditorialità

In collaborazione con:



legacoop



UMBRIA START CUP 2012



Diamo energia ai cervelli brillanti

Cerimonia di premiazione

Perugia, 23 Ottobre 2012

Ore 11.00

Aula Magna della Facoltà di Agraria
Borgo XX Giugno 74, Perugia

Start Cup Umbria 2012

Start Cup Umbria è la competizione locale tra idee imprenditoriali generate dalla ricerca universitaria e formalizzate in un *business plan*, ovvero un documento organico attraverso il quale fornire una descrizione dettagliata ed approfondita del progetto d'impresa.

Spirito della *Start Cup* è quello di sostenere la ricerca e l'innovazione tecnologica finalizzata allo sviluppo economico diffondendo la cultura d'impresa nell'accademia e nei contesti locali e offrendo una possibilità concreta di realizzazione ai progetti frutto della creatività di studenti, ricercatori, dottorandi, docenti, personale universitario che operano assiduamente presso l'ateneo di Perugia, attraverso l'assegnazione di premi in denaro per l'avvio di impresa.

I tre progetti vincitori della *Start Cup* accedono di diritto alle fasi nazionali e concorrono all'assegnazione del *PNI - Premio Nazionale per l'Innovazione*, organizzato dal PNICube. Il PNI sarà quest'anno ospite della città di **Bari dal 29 al 30 Novembre**.

I progetti finalisti

BIOSANSA

sistema di essiccazione della sansa economico, efficiente e a elevata compatibilità ambientale per ottenere un **biocombustibile solido utilizzabile in caldaie a polib combustibili** in alternativa ai combustibili tradizionali

Enzyme & Cell Biosolutions (ECB)

produzione su larga scala di **microorganismi ed enzimi** con funzione di catalizzatori biologici - possibilità di prodotti ad hoc per i clienti nei settori della **bioenergia**, del **trattamento rifiuti solidi e acque reflue**, dei **detersivi**, dei **biomedicali**, nonché in ambito **alimentare, tessile e della carta**

I.M.A. – ZOO (Innovazione e Management Avanzato in Zootecnica)

1) Prodotti di **ICT** (Innovation Communication Technology) per due **Sistemi di Gestione** basati:

-**Comando e Controllo Interattivo** in wireless, nel ciclo impianti/animali/operatori; **C&C-INW**(Command and Control Ideas Not Wire);

-**Sistema di Tracciabilità delle produzioni** che innova i codici a barre con l'introduzione nella procedura di trasmissione onli-

ne di immagini del territorio di origine (registrate o in diretta) fra produttore e consumatore; **A.T.O.M.O.** (Agrofood Traceability Organization (Territorial Marketing) **Movie Oriented**.

2) Per le specie avicole **valorizzazione della biodiversità** (secondo i dettami di Horizon 2020 e della Bioeconomy) con l'introduzione della **filiera produttiva "Pollo d'Erba"**.

F.I.R.S.T. FOOD

stabilizzazione di componenti bio-attivi per la realizzazione di nuovi prodotti, con miglioramenti incrementali qualitativi e salutistici. Il primo prodotto sarà un "**soft drink**" dalle proprietà funzionali e salutistiche conferitegli dall'**estratto polifenolico delle acque di vegetazione del processo di estrazione dell'olio di oliva**, considerato "rifiuto speciale"

The original Healthy Happy Hour

servizio che propone ai gestori e consumatori della piccola-media ristorazione una nuova formula di **aperitivo**, basata sul rispetto della salute e della qualità. Il servizio offerto garantirà in rispetto dei principi di **corretta alimentazione, ecosostenibilità**, utilizzo di **materie prime a "km 0"**, **consulenza dietistica** durante gli eventi