

Anexo IV.

Àreas con potencial científico para la transferencia de la Universitat de València

Las áreas con potencial científico para la transferencia de la Universitat de València se centran en aspectos clave para contribuir en la transformación del sistema agroalimentario en un sistema sostenible, saludable, inclusivo, adaptado a las necesidades del consumidor y capaz de afrontar los desafíos climáticos. Estas son las siguientes:

- Desarrollo de nuevos alimentos e ingredientes alimentarios.
 - Ingredientes alimentarios y compuestos bioactivos de alimentos.
 - Nuevos coproductos a través de la valorización de residuos.
 - Fuentes alternativos de alimentos: microalgas e insectos.
 - Alimentos *plant-based*: alimentos para veganos y vegetarianos.
- Nutrición y salud.
 - Nutrigenómica, nutrición personalizada y microbioma.
 - Nutraceuticos: prebióticos, probióticos y postbióticos.
 - Desarrollo de alimentos funcionales.
- Calidad y seguridad alimentaria
 - *Foodomics*: caracterización de la calidad y seguridad alimentaria, autenticación y origen.
- Control de plagas.
 - Desarrollo y síntesis de nuevas biomoléculas.
 - Control biológico de plagas.
 - Sistemas inteligentes para la detección y control de plagas agrícolas.
- Producción primaria.
 - Mejora de cultivos vegetales.
 - Postcosecha.
 - Acuicultura: dietas y patógenos.
 - Uso sostenible y eficiente de los servicios del ecosistema (hídricos, edafológicos y energéticos).
- Industria 4.0: digitalización, trazabilidad, *packaging* y logística.
 - Aplicación de *big data* y *smart data* análisis en el sector agroalimentario.
 - Teledetección y monitorización de superficies agrarias.
 - Envases innovadores y sostenibles.