

MEMORIA CIEGA

1. DATOS DE LA INICIATIVA DEL PROYECTO DE INNOVACIÓN

TÍTULO

2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO (no más de 300 palabras)

3. DIAGNOSIS DE LA SITUACIÓN Y NECESIDAD DETECTADA (no más de 600 palabras)

4. OBJETIVOS DEL PROYECTO (no más de 250 palabras)

5. RESULTADOS ESPERADOS (no más de 250 palabras)

6. IMPACTO Y RELEVANCIA DEL PROYECTO (no más de 250 palabras)

7. ÁREAS PRIORITARIAS DE ACTUACIÓN (artículo 4)

Gestión sostenible de los recursos naturales

- Sistemas de producción agro-silvopastoriles.
- Programas específicos dirigidos a las áreas de sanidad animal y vegetal y usos sostenibles de productos fitosanitarios.
- Gestión de recursos hídricos agrícolas.
- Estudio de la eficiencia de uso e impacto en el medio natural de los recursos internos y externos en las explotaciones.
- Gestión de fertilizantes en las explotaciones agrarias.
- Mitigación del cambio climático en explotaciones agrarias.
- Desarrollo de tecnologías para la preservación y la mejora genética de los recursos animales y vegetales.

Sistemas agrarios de producción

- Aumento de la sostenibilidad y competitividad de los sistemas de producción agrícola, ganadera y forestal.
- Tecnologías de producción de bajo *input* de pesticidas y fertilizantes sintéticos y de producción ecológica.
- Estudio de la ecología y biología de plagas y enfermedades, malas hierbas y otros agentes patógenos.
- Mejora de los métodos de monitorización, preservación y mejora de la fertilidad del suelo.
- Mejora de la competitividad y sostenibilidad de los cultivos de cereales y leguminosas para la alimentación humana y animal.
- Desarrollo y explotación de los bancos de genes para la mejora de la competitividad y sostenibilidad.
- Mejora y extensión de métodos de seguimiento y control de patologías parasitarias e infecciosas en las producciones animales.

Industria agroalimentaria

- Tecnologías de creación de valor en el marco de un sector agroindustrial sostenible y competitivo, orientado a la obtención de productos seguros y saludables.
- Tecnologías para asegurar la calidad y autenticidad alimentaria.
- Mecanismos y procedimientos para la reducción del consumo de energía y optimización de los procesos de control para procesado de alimentos más sostenible y competitivo.
- Producción de alimentos tradicionales en pymes alimentarias, relacionadas con los beneficios de la dieta atlántica gallega.
- Biodisponibilidad de constituyentes funcionales de alimentos en productos vegetales y animales y relación con los sistemas de producción extensivos y ecológicos.
- Mantenimiento de la actividad biológica de ingredientes funcionales durante el procesado y conservación de alimentos.
- Búsqueda de nuevas fuentes de ingredientes funcionales adaptadas a la realidad productiva gallega, incluyendo el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria.
- Explotación de la diversidad bioquímica de las plantas a través del desarrollo del concepto de biorrefinería.

Cadena agroalimentaria

- Tecnologías para asegurar y mejorar la calidad, la seguridad y la autenticidad en la cadena alimentaria.
- Medida de la huella de carbono a lo largo de los procesos de la cadena alimentaria.
- Uso de marcadores para confirmar la calidad y/o autenticidad alimentarias.

Bioeconomía

- Costes de producción de los sistemas de producción agraria aplicados a situaciones con limitaciones naturales u otras.
- Herramientas y técnicas de investigación socioeconómica.
- Tecnologías para la medición del impacto de la investigación agraria en desarrollo, sostenibilidad y competitividad.
- Estudio de métodos y herramientas para facilitar la transferencia y aplicabilidad de los resultados.
- Aplicaciones de las TIC al sector.