ANEXO II

MEMORIA CEGA

1. DATOS DA INICIATIVA DO PROXECTO DE INNOVACIÓN

TÍTULO

2. DESCRICIÓN DO PROXECTO (non máis de 300 palabras)

3. DIAGNOSE DA SITUACIÓN E NECESIDADE DETECTADA (non máis de 600 palabras)

4. OBXECTIVOS DO PROXECTO (non máis de 250 palabras)

5. RESULTADOS ESPERADOS (non máis de 250 palabras)

6. IMPACTO E RELEVANCIA DO PROXECTO (non máis de 250 palabras)

7. ÁREAS PRIORITARIAS DE ACTUACIÓN (artigo 4)

Xestión sustentable dos recursos naturais

- ☐ Sistemas de produción agro-silvopastorís.
- ☐ Programas específicos dirixidos ás áreas de sanidade animal e vexetal e usos sustentables de produtos fitosanitarios.
- ☐ Xestión de recursos hídricos agrícolas.
- ☐ Estudo da eficiencia de uso e impacto no medio natural dos recursos internos e externos nas explotacións.
- ☐ Xestión de fertilizantes nas explotacións agrarias.
- ☐ Mitigación do cambio climático en explotacións agrarias.
- ☐ Desenvolvemento de tecnoloxías para a preservación e a mellora xenética dos recursos animais e vexetais.

Sistemas agrarios de produción

- ☐ Aumento da sustentabilidade e competitividade dos sistemas de produción agrícola, gandeira e forestal.
- ☐ Tecnoloxías de produción de baixo *input* de pesticidas e fertilizantes sintéticos e de produción ecolóxica.
- ☐ Estudo da ecoloxía e bioloxía de pragas e enfermidades, malas herbas e outros axentes patóxenos.
- ☐ Mellora dos métodos de monitorización, preservación e mellora da fertilidade do solo.
- ☐ Mellora da competitividade e sustentabilidade dos cultivos de cereais e leguminosas para a alimentación humana e animal.
- ☐ Desenvolvemento e explotación dos bancos de xenes para a mellora da competitividade e sustentabilidade.
- ☐ Mellora e extensión de métodos de seguimento e control de patoloxías parasitarias e infecciosas nas producións animais.

Industria agroalimentaria

- ☐ Tecnoloxías de creación de valor no marco dun sector agroindustrial sustentable e competitivo, orientado á obtención de produtos seguros e saudables.
- ☐ Tecnoloxías para asegurar a calidade e a autenticidade alimentarias.
- ☐ Mecanismos e procedementos para a redución do consumo de enerxía e optimización dos procesos de control para procesamento de alimentos máis sustentable e competitivo.
- ☐ Produción de alimentos tradicionais en pemes alimentarias, relacionadas cos beneficios da dieta atlántica galega.
- ☐ Biodispoñibilidade de constituíntes funcionais de alimentos en produtos vexetais e animais e relación cos sistemas de produción extensivos e ecolóxicos.
- ☐ Mantemento da actividade biolóxica de ingredientes funcionais durante o procesamento e conservación de alimentos.
- ☐ Busca de novas fontes de ingredientes funcionais adaptadas á realidade produtiva galega, incluíndo o aproveitamento de subprodutos da industria alimentaria.
- ☐ Explotación da diversidade bioquímica das plantas a través do desenvolvemento do concepto de biorrefinaría.

Cadea agroalimentaria

- ☐ Tecnoloxías para asegurar e mellorar a calidade, a seguridade e a autenticidade na cadea alimentaria.
- ☐ Medida da pegada de carbono ao longo dos procesos da cadea alimentaria.
- ☐ Uso de marcadores para confirmar a calidade e/ou a autenticidade dos alimentos.

Bioeconomía

- ☐ Custos de produción dos sistemas de produción agraria aplicados a situacións con limitacións naturais ou outras.
- ☐ Ferramentas e técnicas de investigación socioeconómica.
- ☐ Tecnoloxías para a medición do impacto da investigación agraria en desenvolvemento, sustentabilidade e competitividade.
- ☐ Estudo de métodos e ferramentas para facilitar a transferencia e aplicabilidade dos resultados.

- ☐ Aplicacións das TIC ao sector.