

PROJETO ALGARVE EMPREENDE 2026
PLANOS DE AÇÃO PARA O EMPREENDEDORISMO

Guia para o Empreendedorismo

Fileira da Economia do Mar

Guia setorial para o empreendedorismo qualificado - Anexo 1 ao Plano de Ação Integrado
2027 - 2030

Fileiras Diversificar Algarve · Documento co-construído pela comunidade de inovação
Promoção e coordenação: NERA - Associação Empresarial da Região do Algarve

FICHA TÉCNICA

Título	Guia para o Empreendedorismo da Fileira da Economia do Mar
Natureza	Anexo 1 ao Plano de Ação para o Empreendedorismo - Fileiras Diversificar Algarve (documento integrado)
Projeto	Algarve Empreende 2026 - Promoção do Empreendedorismo Qualificado na região do Algarve
Fileira	Economia do Mar
Comunidade de inovação	4 sessões · 58 participações · 21 entidades
Entidade promotora / coordenação	NERA - Associação Empresarial da Região do Algarve
Entidades parceiras	Universidade do Algarve · AMAL · Algarve Evolution · Algarve STP · NERA · ANJE
Horizonte temporal	2027-2030
Versão	v1 (2026)

Sobre este Guia

Este Guia para o Empreendedorismo da Fileira da Economia do Mar é um dos sete guias setoriais que acompanham o Plano de Ação para o Empreendedorismo das Fileiras Diversificar Algarve. Reúne, para esta fileira, o diagnóstico e a análise SWOT, a estratégia e os objetivos, o plano de atividades (com a indicação de como a fileira beneficia e como pode participar em cada atividade), as metas e os projetos âncora. Foi co-construído pela comunidade de inovação da fileira e destina-se às empresas, empreendedores, associações, centros de investigação e demais players regionais.

Este Guia recolhe e recorta, por fileira, a informação do Plano de Ação Integrado, funcionando como documento autónomo. Para a visão de conjunto das sete fileiras, remete-se para o Plano de Ação Integrado.



Cofinanciado pela União Europeia · Programa Regional Algarve 2030 · Portugal 2030 · FEDER

ESTRUTURA DO GUIA

- A. Identificação da Fileira e da Comunidade de Inovação
- B. Síntese do Diagnóstico e Análise SWOT da Fileira
- C. Estratégia e Objetivos Específicos da Fileira
- D. Plano de Atividades da Fileira
- E. Indicadores e Metas da Fileira
- F. Projetos e Iniciativas Âncora (fichas de projeto e comunidade)
- G. Notas Finais e Recomendações Setoriais

GUIA PARA O EMPREENDEDORISMO

Fileira da Economia do Mar

A. Identificação da Fileira e da Comunidade de Inovação

A Economia do Mar é uma das sete fileiras Diversificar e a de maior maturidade científica e empresarial. Integra a pesca, a aquicultura, o sal marinho, a transformação e o comércio, com forte ancoragem no litoral e na Ria Formosa.

A comunidade de inovação reuniu empresas, centros de investigação, a Universidade do Algarve, associações e entidades públicas. Ao longo do projeto realizaram-se 4 sessões de dinamização, com 58 participações. Integraram a comunidade: APA / ARH Algarve, Avos, Bio1oneHealth, CCDR Algarve, CCMAR, Conserveira do Sul, S.A., Câmara Municipal de Lagoa, Easy Harvest, Finisterra, S.A., Formosa - Cooperativa De Viveiristas Da Ria Formosa, C.R.L., Green Colab, IPMA, LS Engenharia Geográfica, MSP - Mariculture Systems Portugal, Necton, Nutrifresco, Piscicultura do Vale da Lama, S2AQUAcoLAB, Sparos, Lda., Universidade do Algarve, Vicentina - Associação para o Desenvolvimento do Sudoeste.

Pela Universidade do Algarve, participaram os investigadores Eduardo Esteves, Jaime Aníbal.

Contactos dos centros de investigação da UAlg (com ligações)

O quadro seguinte reúne as ligações aos principais centros de investigação da Universidade do Algarve. Nas páginas de cada centro, e no diretório de unidades de I&D da UAlg, podem consultar-se as equipas e os contactos dos professores e investigadores.

Centro / unidade	Âmbito	Ligação (site UAlg)
CCMAR	Centro de Ciências do Mar - ciências e biotecnologia marinha	https://ccmar.ualg.pt
CIMA	Centro de Investigação Marinha e Ambiental (inclui o LEBA) - zonas costeiras e ambiente	https://cima.ualg.pt
CinTurs	Investigação em Turismo, Sustentabilidade e Bem-estar	https://www.cinturs.pt
MED	Instituto Mediterrânico para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento	https://www.med.uevora.pt
Centros de I&D da UAlg (diretório)	Lista completa das unidades de investigação da Universidade do Algarve e respetivos investigadores	https://www.ualg.pt/centros-de-investigacao-da-ualg-0

B. Síntese do Diagnóstico e Análise SWOT da Fileira

A síntese SWOT seguinte, orientada para o âmbito do Plano, resume os fatores relevantes da fileira; a análise detalhada consta do respetivo relatório de perfil (Atividade 12.1).

Forças ● Forte ligação histórica, económica e identitária do Algarve ao mar; diversidade de atividades (pesca, aquicultura, sal, transformação). ● Ecossistema científico maduro e ligado às empresas (UAlg, CCMAR, CIMA, IPMA, GreenColab, S2Aqua). ● Recursos naturais relevantes (costa, Ria Formosa, salinas) e conhecimento/saber-fazer acumulado. ● Evolução positiva das exportações em valor e do preço médio, sinalizando capacidade de valorização.	Fraquezas ● Pequena escala empresarial, atomização e dependência do promotor. ● Transformação e integração da cadeia de valor limitadas; baixa retenção de valor no território. ● Fragilidade da cooperação coletiva e da organização comercial. ● Constrangimentos de licenciamento (aquicultura), acesso a financiamento, mão de obra e sucessão.
Oportunidades ● Transformação, diferenciação, certificação e	Ameaças ● Alterações climáticas e pressão sobre recursos

rastreabilidade dos produtos do mar. ● Aquicultura sustentável, economia circular e valorização de subprodutos (bioindústria azul). ● Articulação com o turismo e a gastronomia; reforço das exportações de valor. ● Cooperação reforçada entre empresas, ciência e entidades públicas (financiamento MAR2030 / Missão Oceanos).	e ecossistemas costeiros. ● Custos energéticos, logísticos e operacionais crescentes; concorrência externa com maior escala. ● Instabilidade regulamentar e morosidade do licenciamento. ● Sucessão geracional (sobretudo na pesca) e perda de conhecimento prático.
---	---

C. Estratégia e Objetivos Específicos da Fileira

Sendo uma fileira madura, a estratégia privilegia a escala e a tradução do conhecimento em novas empresas e produtos. No Eixo 1, consolidar a I&D marinha e as infraestruturas de conhecimento (estudos, BlueLabs, observatório); no Eixo 2, acelerar a criação de startups azuis e valorizar economicamente o conhecimento, aproveitando o pipeline de projetos já existente.

D. Plano de Atividades da Fileira

O quadro seguinte reúne as atividades que influenciam a fileira, distinguindo as atividades diretas (específicas) das transversais (que a beneficiam indiretamente), e indicando, para cada uma, como a fileira beneficia e como pode participar.

Atividades diretas (específicas da fileira)

Nº	Atividade	Como a fileira beneficia e como participar
1.5	Lançar o programa integrado de I&D aplicada aos recursos marinhos	Sinalizar necessidades e integrar os estudos de I&D marinha (moluscos, ostras, algas, halófitas, sal, valorização de subprodutos).
1.6	Criar a rede BlueLabs de testbeds e laboratórios vivos	Aceder aos BlueLabs e testbeds para prototipar e validar soluções em ambiente real, em parceria com investigadores.
1.7	Criar a Plataforma SIG Azul / Observatório da Economia do Mar	Usar a Plataforma SIG Azul / Observatório da Economia do Mar para dados, monitorização e apoio à decisão.
3.2	Constituir centros de competências por fileira (medronho, plantas e flores, aquicultura/mar)	Integrar o Centro de Competências da Aquicultura e Biotecnologia Azul (laboratórios partilhados e I&D colaborativa).
5.2	Criar a Incubadora & Aceleradora Blue Algarve	Incubar ou acelerar a startup azul na Incubadora & Aceleradora Blue Algarve e ligar-se a fundos de investimento.

Atividades transversais que beneficiam a fileira

Nº	Atividade	Como a fileira beneficia e como participar
1.1	Criar o protocolo-quadro Universidade-Empresas e dinamizar a agenda anual de I&D aplicada	Participar nas sessões anuais de ligação universidade-empresas e inscrever necessidades de I&D na agenda; usar o protocolo-quadro para contratar I&D com a UAlg e os centros.
1.2	Criar e manter um diretório partilhado de conhecimento e boas práticas	Consultar o diretório partilhado e contribuir com resultados e boas práticas da atividade.
1.3	Desenvolver projetos-piloto de I&D em adaptação climática e eficiência hídrica	Propor ou integrar projetos-piloto de adaptação climática e eficiência hídrica aplicados à sua atividade.
1.4	Implementar projetos-piloto de precisão, automação e digitalização	Aderir a projetos-piloto de digitalização, sensorização e automação aplicados ao seu processo produtivo.
1.11	Criar a rede de Living Labs / testbeds regionais das fileiras	Utilizar os living labs / testbeds regionais para co-desenvolver soluções com a ciência.
1.12	Realizar a Cimeira Anual Diversificar Algarve	Apresentar projetos e novas empresas na Cimeira Anual Diversificar e fazer matchmaking com ciência e investidores.
2.1	Disponibilizar os serviços laboratoriais da UAlg às empresas (protocolo multifileira e certificação)	Aceder aos serviços laboratoriais da UAlg (ensaio, testes, análises, certificação) através do protocolo multifileira.
3.1	Definir o modelo comum de criação e governação dos centros de competências	Contribuir para a definição do modelo de centros de competências que enquadra o centro do mar.

Nº	Atividade	Como a fileira beneficia e como participar
4.1	Lançar o Concurso de Empreendedorismo «Diversificar Algarve»	Concorrer ao Concurso «Diversificar Algarve» com ideias de novos produtos ou negócios de base tecnológica.
4.2	Criar um programa de mentoria e consultoria e premiar novos produtos	Aceder a mentoria e consultoria para desenvolver novos produtos do mar e candidatar-se aos prémios.
4.4	Desenvolver projetos de economia circular e de valorização de subprodutos das fileiras	Desenvolver projetos de economia circular e de valorização de subprodutos da fileira.
4.5	Desenvolver produtos e experiências que liguem as fileiras ao turismo, gastronomia e território	Ligar os produtos da fileira ao turismo, à gastronomia e ao território, criando experiências, canais e valor de origem.
5.1	Estruturar o percurso de criação de empresas Diversificar (roadmap, incubação/aceleração e vale)	Entrar no percurso de criação de empresas Diversificar - roadmap, incubação/aceleração e vale de empreendedorismo.
5.4	Criar um programa de renovação geracional e transmissão empresarial	Aceder a apoio à transmissão e sucessão empresarial e à atração de novos empreendedores para a fileira.
5.5	Lançar o programa de aceleração «StartUp Diversificar Algarve» e a ligação a investidores	Candidatar-se ao programa de aceleração «StartUp Diversificar» e à ligação a mentores e investidores.
5.6	Criar o programa Knowledge-to-Business e o Fundo de Prova de Conceito (spin-offs)	Valorizar I&D e criar spin-offs a partir do conhecimento, com recurso ao vale de prova de conceito.
5.7	Criar o sistema de monitorização do empreendedorismo por concelho e evoluir o Barómetro (bealgarve.pt)	Acompanhar a dinâmica do empreendedorismo por concelho no Barómetro do Empreendedorismo (bealgarve.pt).
5.8	Manter e dinamizar as comunidades de inovação e assegurar a monitorização participada do plano	Manter-se ativo na comunidade de inovação da Economia do Mar e participar na monitorização e avaliação do Plano.
5.9	Apoiar a estruturação de projetos e parcerias e a captação de investimento	Obter apoio na estruturação de projetos de investimento e de parcerias (consórcios, candidaturas, ligação a financiamento e investidores).

Rede que já sinalizou intenção de participar (por atividade)

No âmbito da comunidade de inovação, as entidades da rede sinalizaram em que atividades pretendem participar. O quadro seguinte reflete essa informação - um ponto de partida concreto para novas parcerias.

Nº	Atividade	Entidades que sinalizaram interesse
1.5	Lançar o programa integrado de I&D aplicada aos recursos marinhos	ARA/ ARH Algarve, Bio1One Health, Cooperativa Formosa, Greencolab, IPMA, MSP PSL, Necton, Nutrifresco, S2Aqualab, Sparos
1.6	Criar a rede BlueLabs de testbeds e laboratórios vivos	Bio1One Health, CCMAR, CM Lagoa, Cooperativa Formosa, Greencolab, IPMA, MSP PSL, Necton, Piscicultura Vale Lama, S2Aqualab, Sparos
1.7	Criar a Plataforma SIG Azul / Observatório da Economia do Mar	ARA/ ARH Algarve, Bio1One Health, CCMAR, Cooperativa Formosa, Greencolab, IPMA, LS Engenharia, MSP PSL, S2Aqualab
3.2	Constituir centros de competências por fileira (medronho, plantas e flores, aquicultura/mar)	CCMAR, Greencolab, IPMA, MSP PSL, Necton, S2Aqualab
5.2	Criar a Incubadora & Aceleradora Blue Algarve	Bio1One Health, CM Lagoa, Greencolab, IPMA, S2Aqualab
4.4	Desenvolver projetos de economia circular e de valorização de subprodutos das fileiras	CCMAR, Greencolab, IPMA, Necton, Nutrifresco, S2Aqualab

E. Indicadores e Metas da Fileira

As metas específicas das atividades diretas da fileira para 2030 são as seguintes; a fileira contribui ainda para as metas das atividades transversais (Capítulo 6).

- **1.5 Lançar o programa integrado de I&D aplicada aos recursos marinhos** - ≥ 8 estudos/projetos 2027-2030 (≈ 7 já mapeados)
- **1.6 Criar a rede BlueLabs de testbeds e laboratórios vivos** - ≥ 2 testbeds ativos até 2029
- **1.7 Criar a Plataforma SIG Azul / Observatório da Economia do Mar** - 1 plataforma operacional até 2029

- **3.2 Constituir centros de competências por fileira (medronho, plantas e flores, aquicultura/mar) - ≥ 2 centros constituídos até 2029**
- **5.2 Criar a Incubadora & Aceleradora Blue Algarve - ≥ 8 startups 2027-2030**

F. Projetos e Iniciativas Âncora da Fileira

Foram identificados 31 projetos e iniciativas âncora nesta fileira. Na sua maioria, são ideias de potenciais projetos a desenvolver no período 2027-2030, identificadas no trabalho com a comunidade de inovação; alguns são projetos já em curso que, decorrendo no mesmo período, reforçam o Plano. A situação de cada um (em curso, em preparação ou nova ideia/proposta) é assinalada no quadro e nas fichas. O quadro seguinte resume o portefólio; em seguida apresenta-se uma ficha detalhada por projeto, de estrutura uniforme, que reúne toda a informação disponibilizada nas fontes (mostrando apenas os campos com conteúdo).

ID	Projeto	Proponente(s)	Situação
MAR-01	BIORES-ALGARVE - Valorização de Biorresíduos e Avaliação da Biodegradabilidade para a Economia Circular	Sara Raposo (LEBA-CIMA/Ualg) / Raúl Barros (LEBA-CIMA/Ualg) · sraposo@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-02	Território de Ciência para a Economia Azul: Identidade Territorial, Experiência dos Visitantes e Envolvimento das Comunidades no Geoparque Mundial da UNESCO Algarvensis	Manuela Guerreiro, investigador CinTurs (Ualg) · mmguerre@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-03	Gestão de Conhecimento em Hotelaria: Mecanismos, Barreiras e Impacto na Qualidade do Serviço. Um Estudo Aplicado aos Hotéis da Região Costeira do Algarve	Bernardete Dias Sequeira, investigadora CinTurs (Ualg) · bsequei@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-04	Blue SmartVITATUR - Intelligent Monitoring System for Coastal Tourism Sustainability and Quality of Life	Miguel Puig Cabrera, investigador CinTurs (Ualg) · mpcabrera@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-05	Pescado Processado Congelado	Fátima Pereira · fatima.pereira@congelagos.com	Nova ideia / proposta
MAR-06	COSUSTORE	Jorge Ramos, Investigador Auxiliar Tenure (CinTurs, Ualg e Município de Olhão) · jhramos@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-07	ValorMar+ - Desenvolvimento de produtos alimentares inovadores e refeições pré-cozinhadas de elevado valor acrescentado a partir de recursos da pesca e aquicultura de baixo valor comercial.	Jaime Aníbal, CIMA/Ualg, janibal@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-08	100 EDUFISH - Educação, cultura e literacia do oceano para promover o consumo responsável, saudável e sustentável de pescado junto das novas gerações.	Jaime Aníbal, CIMA/Ualg, janibal@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-09	BlueFerm - Plataforma Integrada para Fermentação, Preservação e Avaliação de Microalgas Industriais	Sara Raposo (LEBA-CIMA/Ualg) / Raul Barros (LEBA-CIMA/Ualg) · sraposo@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-10	BioUpAqua: Valorização Biotecnológica de Coprodutos para Aquacultura	Laura Ribeiro · mlribeiro@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-11	ChemSafeShell: Protocolo de depuração funcional para a mitigação de contaminantes químicos e valorização nutricional de bivalves do Algarve	TAINÁ GARCIA DA FONSECA, Investigadora UALG · tgfonseca@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-12	Sistema Inteligente de Monitorização da Qualidade da Água da Ria Formosa através dos Ferries de Transporte para as Ilhas-Barreira	Sónia Cristina Investigadora Auxiliar do Centro de Investigação Marinha e Ambiental da Universidade do Algarve · scristina@ualg.pt	Nova ideia / proposta
MAR-13	REALM	Necton, GreenCoLab, S2Aqua e outros europeus	Em curso
MAR-14	Pacto da Bioeconomia Azul	Necton, GreenCoLab, S2Aqua, CCMAR e muitos outros	Em curso
MAR-15	Restoreseagrass	CCMAR, Necton e outros	Em curso
MAR-16	Aqua4all	Flatlantic, Necton, S2Aqua e GreenCoLab	Em curso
MAR-17	Inovacel	Necton, S2Aqua, CCMAR e GreenCoLab	Em curso
MAR-18	ShellBloom	Necton, IPMA, IPL, CCMAR e outros	Em curso
MAR-19	NA	Necton, GreenCoLab e outros	Em preparação

ID	Projeto	Proponente(s)	Situação
MAR-20	SKINs	Riasearch, Lda.	Em curso
MAR-21	FORTIFISH	Sparos, Lda.	Em curso
MAR-22	BetterFLAT	Flatlantic - Atividades Piscícolas, S.A.	Em curso
MAR-23	iOysters	Oceano Platónico	Em curso
MAR-24	SOFTCRAB	Atlantik Fish - Pescado do Mar, Lda.	Em curso
MAR-25	INOVACEL	Necton - Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, S.A.	Em curso
MAR-26	MultiALIVE	Universidade do Algarve (CIMA)	Em curso
MAR-27	Amy-WARN	Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I.P.	Em curso
MAR-28	SPA do Futuro	Associação KIPT Inovação e Turismo, Laboratório Colaborativo	Em curso
MAR-29	AQUA4ALL	Flatlantic - Atividades Piscícolas, S.A.	Em curso
MAR-30	AquaVan	S2AQUA - Laboratório Colaborativo, Associação para uma Aquacultura Sustentável e Inteligente	Em curso
MAR-31	CRIA.MED.FOOD	GOOD MOMENTS - Indústria Criativa de Cultura e Alimentação Tradicional, Lda.	Em preparação

Fichas de projeto da fileira

MAR-01 BIORES-ALGARVE - Valorização de Biorresíduos e Avaliação da Biodegradabilidade para a Economia Circular	
Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Sara Raposo (LEBA-CIMA/Ualg) / Raúl Barros (LEBA-CIMA/Ualg) · sraposo@ualg.pt
Correlação com o Plano	4.4
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	O projeto visa desenvolver soluções inovadoras para a valorização de biorresíduos urbanos, agroalimentares e marinhos produzidos no Algarve, através da sua caracterização, transformação em produtos de valor acrescentado e avaliação da biodegradabilidade dos materiais resultantes. O projeto utilizará o respirómetro adquirido pelo CIMA para monitorizar processos de biodegradação aeróbia e determinar o potencial de valorização dos diferentes fluxos de resíduos. Em parceria com a ALGAR e outras empresas agroalimentares, serão estudadas novas rotas de valorização que contribuam para reduzir a deposição em aterro e aumentar a circularidade dos recursos.
Objetivos e resultados esperados	Caracterização de 15-20 fluxos de biorresíduos; Criação de base de dados regional de biodegradabilidade; Desenvolvimento de 3 protocolos de avaliação; Validação de 2-3 soluções de valorização; 1 publicação científica; 1 candidatura a projeto de demonstração
Estado / maturidade	1. Ideia/ Intenção · TRL 3 - prova de conceito (lab)
Tipologia de projeto	I&D em copromoção (empresa + SCT)
Orçamento estimado	400.000 € - 600.000 €
Parceiros / equipa	ALGAR, Universidade do Algarve, Municípios do Algarve, empresas agroalimentares
Necessidades e investimento	Recursos Humanos, consumíveis laboratoriais, operação do Respirómetro, bolsas de investigação, campanhas de amostragem, ensaios piloto
Observações	Valorização de biorresíduos - economia circular (P4.4).

MAR-02 Território de Ciência para a Economia Azul: Identidade Territorial, Experiência dos Visitantes e Envolvimento das Comunidades no Geoparque Mundial da UNESCO Algarvensis	
Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Manuela Guerreiro, investigador CinTurs (UAlg) · mmguerre@ualg.pt
Correlação com o Plano	4.5
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	A transição para modelos de desenvolvimento territorial mais sustentáveis e resilientes exige

MAR-02 Território de Ciência para a Economia Azul: Identidade Territorial, Experiência dos Visitantes e Envolvimento das Comunidades no Geoparque Mundial da UNESCO Algarvensis

	novas formas de valorizar o património natural e cultural, reforçando simultaneamente a competitividade dos destinos e a qualidade de vida das comunidades locais. Este projeto responderá a este desafio através do desenvolvimento de um modelo científico de valorização integrada para territórios costeiros, tendo o Geoparque Mundial da UNESCO Algarvensis como caso de estudo. O projeto pretende avaliar, ao longo de três anos, a eficácia da estratégia de (re)posicionamento do Geoparque Mundial da UNESCO Algarvensis enquanto Territory of Science, analisando a evolução da sua identidade e reputação, a experiência e os perfis dos visitantes, bem como o envolvimento das comunidades locais. A investigação visa desenvolver um modelo de valorização integrada dos territórios costeiros, assente na articulação entre património geológico, costeiro e marinho, turismo, ciência e comunidades, contribuindo para a implementação das políticas europeias de Economia Azul (Blue Economy), Gestão Integrada das Zonas Costeiras (Integrated Coastal Zone Management) e desenvolvimento territorial sustentável. O projeto desenvolve-se por meio de um desenho metodológico assente em métodos mistos e um design longitudinal em que os resultados qualitativos e quantitativos se informam mutuamente. Preve-se a realização de entrevistas e focus groups com stakeholders do território, incluindo as comunidades, para compreender a identidade projetada e os significados associados ao conceito de Territory of Science e a sua articulação com o geoparque Algarvensis; inquéritos por questionário junto de visitantes e de residentes; análise de conteúdos publicitário e de user-generated content nas redes sociais. O projeto fornecerá evidência científica para apoiar a estratégia de reposicionamento do Geoparque Algarvensis como Território de Ciência em torno do qual se desenvolveu a dimensão de geoturismo em sede de candidatura à Rede Global de Geoparques da UNESCO, fortalecer a sua identidade territorial e diferenciação no contexto da oferta turística do Algarve, nomeadamente (1) Avaliar a eficácia da estratégia de branding territorial e do conceito de Active Slowness enquanto proposta de valor diferenciadora; (2) Compreender a evolução da reputação e da imagem do Geoparque junto de visitantes, residentes e restantes stakeholders; (3) Identificar perfis de visitantes, motivações, expectativas e experiências, apoiando o desenvolvimento de produtos turísticos inovadores, científicos e educativos; (4) Reforçar o envolvimento das comunidades locais como cocriadoras da identidade territorial e embaixadoras do Geoparque; (5) Produzir recomendações para uma gestão integrada do território, conciliando conservação do património geológico, valorização turística e desenvolvimento sustentável.
Tipologia de projeto	Transferência / valorização de conhecimento
Orçamento estimado	225 000 € · Incentivo: A definir, em função dos instrumentos de financiamento disponíveis
Parceiros / equipa	Associação Geoparque Algarvensis
Necessidades e investimento	Recursos humanos, recolha, análise e integração de dados, capacitação e transferência de conhecimento, suporte a políticas públicas.
Observações	Ligação território/identidade ↔ fileira (P4.5). Encaixe a validar.

MAR-03 Gestão de Conhecimento em Hotelaria: Mecanismos, Barreiras e Impacto na Qualidade do Serviço. Um Estudo Aplicado aos Hotéis da Região Costeira do Algarve

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Bernardete Dias Sequeira, investigadora CinTurs (UALg) · bsequei@ualg.pt
Correlação com o Plano	4.5 / 1.1
Origem	Ficha de projeto UALg
Resumo / descrição	A hotelaria é um setor intensivo em conhecimento, integrando procedimentos operacionais, experiência acumulada dos colaboradores, informação sobre clientes, práticas de serviço e processos de inovação. Contudo, grande parte deste conhecimento permanece tácito, disperso e pouco sistematizado, dificultando a sua retenção e circulação. A competitividade dos hotéis depende, em larga medida, da capacidade de preservar e mobilizar conhecimento organizacional, num contexto em que a rotatividade elevada compromete a memória institucional. Paralelamente, a digitalização abre novas oportunidades para gestão de conhecimento, mas exige práticas estruturadas e uma cultura organizacional orientada para a partilha. Embora a literatura internacional sobre gestão de conhecimento na hotelaria seja robusta, persistem lacunas empíricas no contexto português. Este projeto de investigação pretende analisar como os hotéis localizados na região costeira do Algarve gerem o conhecimento organizacional e de que forma essa gestão influencia a qualidade do serviço e a inovação. Os objetivos específicos são: Mapear práticas formais e informais de Gestão de Conhecimento; identificar barreiras culturais, tecnológicas e organizacionais; analisar o papel da liderança na criação de ambientes de partilha; avaliar o impacto da Gestão do Conhecimento na qualidade do serviço e na inovação; propor um modelo de Gestão do Conhecimento adaptado ao setor hoteleiro português. A investigação será desenvolvida através de uma abordagem metodológica mista, combinando entrevistas

MAR-03 Gestão de Conhecimento em Hotelaria: Mecanismos, Barreiras e Impacto na Qualidade do Serviço. Um Estudo Aplicado aos Hotéis da Região Costeira do Algarve

	semiestruturadas a diretores de hotel e gestores de recursos humanos com questionários aplicados aos trabalhadores. Esta combinação permitirá captar tanto a perspetiva estratégica como as práticas quotidianas de gestão de conhecimento. Espera-se que os resultados permitam identificar práticas de Gestão de Conhecimento, diagnosticar barreiras organizacionais e propor um modelo de gestão de conhecimento ajustado à realidade da hotelaria portuguesa, contribuindo para a melhoria da qualidade do serviço, da inovação e da sustentabilidade organizacional.
Tipologia de projeto	Transferência / valorização de conhecimento
Orçamento estimado	200 000 €
Parceiros / equipa	Associação dos Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve - AHETA
Necessidades e investimento	Recursos humanos, recolha, análise e triangulação de dados, capacitação e transferência de conhecimento.
Observações	Transferência de conhecimento produto ↔ hotelaria (P4.5/P1). A validar (toca qualificação).

MAR-04 Blue SmartVITATUR - Intelligent Monitoring System for Coastal Tourism Sustainability and Quality of Life

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Miguel Puig Cabrera, investigador CinTurs (Ualg) · mpcabrera@ualg.pt
Correlação com o Plano	4.5 / 1.7
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	The project will develop an operational monitoring and decision-support system to assess how coastal and marine tourism activities affect environmental sustainability, local businesses and residents' quality of life across the Algarve. Building on the SmartVITATUR methodology, it will integrate tourism, mobility, environmental and socio-economic indicators into a set of practical management tools for municipalities and tourism operators. The project will pilot predictive analytics and AI models to identify tourism pressure hotspots, evaluate carrying capacity, monitor quality-of-life impacts, and support evidence-based planning for coastal destinations. Expected outputs include operational indicators, management protocols, decision-support dashboards for stakeholders, and practical guidelines for sustainable Blue Economy governance.
Orçamento estimado	900 000 € · Incentivo: A definir, em função dos instrumentos de financiamento disponíveis no âmbito do Algarve 2030 e Portugal 2030.
Necessidades e investimento	Recursos humanos, desenvolvimento tecnológico, integração de dados, projetos-piloto, capacitação e transferência de conhecimento.
Observações	Monitorização ligada ao turismo costeiro (P4.5/P1.7). A validar.

MAR-05 Pescado Processado Congelado

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Fátima Pereira · fatima.pereira@congelagos.com
Correlação com o Plano	4.4
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	Ver informação complementar
Observações	Novo produto/valorização (P4.4).

MAR-06 COSUSTORE

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Jorge Ramos, Investigador Auxiliar Tenure (CinTurs, UAlg e Município de Olhão) · jhramos@ualg.pt
Correlação com o Plano	4.5
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	Projeto com candidatura submetida à FCT (referência 2025.16765.PTDC). Em avaliação: para mais detalhes consultar FCT.
Estado / maturidade	3. Candidatura apresentada

MAR-06 COSUSTORE

Tipologia de projeto	Transferência / valorização de conhecimento
Orçamento estimado	€245K
Parceiros / equipa	IPMA (Portugal) e Universidade Politécnica de Cartagena (Espanha)
Necessidades e investimento	Orçamento pedido à FCT dentro da call "R&D Projects in All Scientific Domains 2025"
Observações	Canais/valorização ligados ao turismo (P4.5). A validar.

MAR-07 ValorMar+ - Desenvolvimento de produtos alimentares inovadores e refeições pré-cozinhadas de elevado valor acrescentado a partir de recursos da pesca e aquicultura de baixo valor comercial.

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Jaime Aníbal, CIMA/UAlg, janibal@ualg.pt
Correlação com o Plano	4.4
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	O ValorMar+ é um projeto de Investigação e Desenvolvimento (I&D) que visa promover a valorização de produtos da pesca e da aquicultura atualmente de baixo valor comercial, através do desenvolvimento de alimentos inovadores e refeições pré-cozinhadas de elevado valor acrescentado. O projeto integrará atividades de investigação industrial e desenvolvimento experimental para conceber novas formulações, processos tecnológicos e soluções de conservação e embalagem que permitam responder às exigências dos consumidores em termos de conveniência, qualidade nutricional, segurança alimentar e sustentabilidade. Ao transformar recursos marinhos subvalorizados em produtos alimentares diferenciadores, o ValorMar+ contribuirá para aumentar a competitividade e a resiliência da cadeia de valor da pesca e da aquicultura, promovendo uma utilização mais eficiente dos recursos, a diversificação da oferta alimentar e a criação de novas oportunidades de mercado. O projeto encontra-se alinhado com os objetivos do MAR 2030 e da Estratégia Nacional para o Mar 2030, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da economia azul, para a valorização do conhecimento e para a transferência de inovação para o tecido empresarial.
Objetivos e resultados esperados	Nº de novos produtos
Estado / maturidade	1. Ideia/ Intenção - TRL 3 - prova de conceito (lab)
Tipologia de projeto	I&D em copromoção (empresa + SCT)
Orçamento estimado	1 500 000 € - Incentivo: Algarve 2030
Parceiros / equipa	Universidade do Algarve, S2Aqua, GreenColab, Good Moments, Algareventos
Observações	Novos produtos alimentares/valorização (P4.4).

MAR-08 100 EDUFISH - Educação, cultura e literacia do oceano para promover o consumo responsável, saudável e sustentável de pescado junto das novas gerações.

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Jaime Aníbal, CIMA/UAlg, janibal@ualg.pt
Correlação com o Plano	4.5
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	O 100 EDUFISH é um projeto de educação, sensibilização e literacia do oceano dirigido a crianças e jovens em idade escolar dos territórios de intervenção do GAL Pesca Sotavento do Algarve, com o objetivo de promover o consumo responsável, saudável e sustentável de pescado local. Através de atividades lúdico-pedagógicas, como a Fish Party, de aulas práticas de culinária Master FISH e da criação de materiais educativos adaptados aos diferentes ciclos de ensino, o projeto pretende estimular a curiosidade dos alunos sobre a origem dos alimentos, valorizar as espécies de pescado do Algarve, incluindo espécies tradicionais menos consumidas, e reforçar a ligação entre alimentação saudável, Dieta Mediterrânica, sustentabilidade dos recursos marinhos e património cultural local. Desta forma, o 100 EDUFISH contribui para formar consumidores mais informados, conscientes e envolvidos na preservação dos ecossistemas aquáticos e na valorização da economia azul regional.
Objetivos e resultados esperados	Nº de Participantes em ações de capacitação
Estado / maturidade	1. Ideia/ Intenção - TRL 1 - princípios básicos
Tipologia de projeto	Outro

MAR-08 100 EDUFISH - Educação, cultura e literacia do oceano para promover o consumo responsável, saudável e sustentável de pescado junto das novas gerações.

Orçamento estimado	200 000 € · Incentivo: MAR2030 - GAL SOTAVENTO
Parceiros / equipa	Autarquias, Juntas de Freguesia, Escolas
Observações	Literacia e valorização cultural dos produtos do mar (P4.5). A validar.

MAR-09 BlueFerm - Plataforma Integrada para Fermentação, Preservação e Avaliação de Microalgas Industriais

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Sara Raposo (LEBA-CIMA/Ualg) / Raul Barros (LEBA-CIMA/Ualg) · sraposo@ualg.pt
Correlação com o Plano	1.5 / 4.4
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	Desenvolvimento de soluções biotecnológicas para otimização de processos fermentativos de microalgas, preservação de estirpes e ferramentas preditivas para seleção e monitorização de culturas industriais.
Objetivos e resultados esperados	3 protocolos validados; 1 plataforma de screening; 2 estirpes otimizadas; 1 publicação científica; 1 candidatura a patente
Estado / maturidade	1. Ideia/ Intenção · TRL 3 - prova de conceito (lab)
Tipologia de projeto	I&D em copromoção (empresa + SCT)
Orçamento estimado	300.000 € - 600.000 €
Parceiros / equipa	Phycoferm, Nutrition from Water (NXW)
Necessidades e investimento	Recursos Humanos, Equipamento laboratorial, consumíveis, bolsas de investigação, ensaios piloto
Observações	I&D em fermentação/preservação e valorização (P1/P4).

MAR-10 BioUpAqua: Valorização Biotecnológica de Coprodutos para Aquacultura

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Laura Ribeiro · mlribeiro@ualg.pt
Correlação com o Plano	1.6 / 4.4
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	Através da transformação bacteriana, este projecto pretende contribuir para uma aquacultura mais sustentável, promovendo a reciclagem criativa de coprodutos industriais e, desta forma, a bioeconomia circular regional. A utilização de um processo de fermentação sequencial (enzimas + bactérias) em substratos industriais (resíduos ou coprodutos da agricultura, da indústria do pescado, de macroalgas, entre outros) permite gerar ingredientes ricos em nutrientes e com propriedades funcionais melhoradas, com potencial para serem incluídos nas rações para peixes, promovendo o crescimento e o reforço imunitário destes organismos. No processo de fermentação pretende-se proceder à bioprospecção de bactérias de organismos marinhos aquáticos, em paralelo com bactérias já disponíveis comercialmente. Em resumo, este projeto pretende interligar os setores da agricultura, das pescas, da biotecnologia e da aquacultura, através do upcycling de coprodutos regionais, para o desenvolvimento de produtos de maior valor com diferentes aplicações industriais.
Estado / maturidade	1. Ideia/ Intenção · TRL 3 - prova de conceito (lab)
Tipologia de projeto	I&D em copromoção (empresa + SCT)
Orçamento estimado	600 000 - 750 000 euros
Parceiros / equipa	UALG, CIMA/UALG, SPAROS (utilização ingredientes)
Observações	Valorização de coprodutos para aquacultura (P1/P4).

MAR-11 ChemSafeShell: Protocolo de depuração funcional para a mitigação de contaminantes químicos e valorização nutricional de bivalves do Algarve

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	TAINÁ GARCIA DA FONSECA, Investigadora UALG · tgfonseca@ualg.pt

MAR-11 ChemSafeShell: Protocolo de depuração funcional para a mitigação de contaminantes químicos e valorização nutricional de bivalves do Algarve

Correlação com o Plano	1.5
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	O Algarve tem o mar como o seu principal motor económico e social, é o principal motor nacional de produção de bivalves. No entanto, a região enfrenta desafios crescentes e complexos impostos pelas alterações climáticas e aporte de contaminantes químicos emergentes, como poluentes orgânicos persistentes (POPs) e disruptores endócrinos (EDCs). Atualmente, a depuração comercial assenta hoje em critérios essencialmente microbiológicos para promover a filtração passiva e purificação do trato intestinal dos bivalves de modo a reduzir a exposição de consumidores a bactérias patológicas; contudo, de acordo com as diretrizes da FAO, este modelo convencional de depuração revela-se ineficaz na remoção de contaminantes químicos e orgânicos complexos, sublinhando a necessidade urgente de desenvolver novos protocolos de depuração funcional e ativa baseados em critérios toxicológicos. Além disso, as operações convencionais de depuração industrial baseiam-se em sistemas passivos de privação alimentar (jejum), os quais induzem os bivalves a um stress fisiológico, catabolismo de reservas lipídicas e glicogénicas, e consequente perda de rendimento biométrico e potencial redução da qualidade organoléptica nos bivalves. O projeto BioSafeShell propõe uma abordagem inovadora de depuração funcional (ativa) em ambiente controlado. Através da alimentação calibrada dos bivalves durante a depuração com o uso de microalgas enriquecidas com nutrientes e agentes quelantes naturais, o projeto tem como objetivos: Estimular a excreção de contaminantes químicos acumulados potencialmente nocivos à saúde humana a longo prazo; Reduzir drasticamente a bioacessibilidade (absorção humana) de POPs e EDCs, utilizando-se a deteção química através de modelos de digestão gastrointestinal in vitro; Com uma abordagem focada na transferência de conhecimento (TRL 3 para 4/5), o projeto fornecerá ao setor de depuração do Algarve protocolos práticos e cientificamente validados. Isto permitirá às empresas locais mitigar riscos de saúde pública, reduzir perdas comerciais por contaminação química e exportar bivalves com um selo diferenciador de segurança e qualidade nutricional.
Objetivos e resultados esperados	Eficácia de Depleção Química: Redução de pelo menos 50% na bioacessibilidade de contaminantes (POPs e EDCs) nos bivalves comparado com a depuração convencional. Sobrevivência e Biomassa: Taxa de sobrevivência dos bivalves superior a 95% durante o processo e eliminação da perda de peso por jejum. Valorização Nutricional: Aumento mínimo de 15% no teor de ácidos gordos ómega-3 (PUFAs) e glicogénio nos tecidos pós-depuração. Maturidade Tecnológica: Validação bem-sucedida de 1 protocolo de depuração ativa à escala piloto, elevando o projeto de TRL 3 para TRL 5. Parcerias e Testes de Mercado: Realização de pelo menos 3 ensaios com depuradores industriais e 2 sessões de teste sensorial na restauração regional (ex: Tertúlia Algarvia) para validar a aceitação comercial do produto.
Estado / maturidade	1. Ideia/ Intenção - TRL 5 - validação em ambiente relevante
Tipologia de projeto	Transferência / valorização de conhecimento
Orçamento estimado	200 000 €
Parceiros / equipa	NECTON S.A.; Green CoLab; Cooperativa Formosa; Bivalvia (Olhão)
Necessidades e investimento	Recursos Humanos Especializados; Consumíveis Analíticos; Aquisição de equipamento
Observações	Depuração de bivalves (I&D aplicada) - P1.5.

MAR-12 Sistema Inteligente de Monitorização da Qualidade da Água da Ria Formosa através dos Ferries de Transporte para as Ilhas-Barreira

Situação no Plano	Nova ideia / proposta
Proponente(s)	Sónia Cristina Investigadora Auxiliar do Centro de Investigação Marinha e Ambiental da Universidade do Algarve - scristina@ualg.pt
Correlação com o Plano	1.7
Origem	Ficha de projeto UAlg
Resumo / descrição	A Ria Formosa está sujeita a diferentes pressões antropogénicas que podem alterar a qualidade da água deste ecossistema lagunar que providencia vários serviços ecossistémicos. Entre estas pressões incluem-se o crescente desenvolvimento urbano e turístico, as atividades portuárias, a aquacultura, as descargas provenientes de efluentes de diferentes origens e os impactos associados às alterações climáticas. A qualidade da água é um dos fatores fundamentais para o funcionamento ecológico da Ria Formosa, influenciando a biodiversidade, a produtividade biológica, a capacidade de regeneração dos habitats e os serviços ecossistémicos prestados pela laguna. Estes serviços incluem a produção de alimento, a manutenção de habitats para numerosas espécies, a regulação da qualidade ambiental, o sequestro de carbono e as oportunidades de recreação e turismo. Paralelamente, a qualidade da água sustenta uma parte significativa da

MAR-12 Sistema Inteligente de Monitorização da Qualidade da Água da Ria Formosa através dos Ferries de Transporte para as Ilhas-Barreira

	economia do mar desenvolvida na Ria Formosa, em particular a produção de bivalves, uma das mais importantes do país, bem como a pesca artesanal, o turismo náutico e as atividades de lazer associadas a este sistema costeiro. A degradação da qualidade da água pode ter impactos diretos na produção de bivalves, na conservação dos recursos naturais e na atratividade turística da região. Neste contexto, propõe-se a implementação de um sistema FerryBox a bordo dos ferries que efetuam diariamente a ligação até as ilhas-barreira da Ria Formosa. Os sistemas FerryBox consistem em sistemas de monitorização de fluxo contínuo totalmente automatizados, integrando sensores e analisadores automáticos capazes de medir, em tempo real, parâmetros físicos, biológicos e químicos da água. A utilização dos ferries como plataformas de observação permitirá realizar uma monitorização contínua e de baixo custo ao longo dos principais canais do sistema lagunar, gerando informação de elevada resolução espacial e temporal sobre o estado ambiental do ecossistema. A recolha sistemática de dados ambientais em tempo real permitirá fornecer informação útil aos aquacultores e gestores ambientais, apoiar a investigação científica e contribuir para uma gestão mais sustentável deste ecossistema de elevado valor ecológico, social e económico. Numa fase inicial, o projeto contará com o apoio científico e técnico do Centro de Investigação Marinha e Ambiental (CIMA) da Universidade do Algarve, responsável pela implementação e validação do sistema. Após esta fase, pretende-se que a Cooperativa Formosa assuma a liderança operacional da iniciativa, assegurando a utilização da informação produzida em benefício dos produtores de bivalves e promovendo uma gestão mais eficiente e sustentável da atividade aquícola. Desta forma, o projeto contribuirá para reforçar a ligação entre ciência e setor produtivo, apoiando a sustentabilidade da economia azul e a resiliência da Ria Formosa face aos desafios ambientais futuros.
Orçamento estimado	≈400000-500000 €
Necessidades e investimento	A implementação de um sistema FerryBox na Ria Formosa requer investimentos na aquisição e instalação de equipamentos de monitorização a bordo dos ferries que efetuam diariamente a ligação às ilhas-barreira. Estes sistemas, totalmente automatizados, serão equipados com sensores capazes de medir em tempo real parâmetros físicos, químicos e biológicos da água, incluindo temperatura, salinidade, turbidez, oxigénio dissolvido, pH e clorofila-a. Será igualmente necessário adaptar as embarcações para a instalação dos equipamentos, assegurando os sistemas de captação de água, alimentação elétrica e transmissão de dados. Em complemento, será desenvolvida uma plataforma digital para armazenamento, processamento e disponibilização da informação recolhida, permitindo o acesso a dados em tempo real por parte de aquacultores, gestores ambientais e investigadores. Numa fase inicial, o investimento incluirá atividades de investigação e desenvolvimento asseguradas pelo CIMA, nomeadamente a implementação, calibração e validação do sistema, bem como a definição de indicadores relevantes para a avaliação da qualidade da água e apoio à produção de bivalves. O projeto contempla ainda recursos para operação e manutenção dos equipamentos, formação dos utilizadores e transferência de conhecimento para a Cooperativa Formosa, que assumirá a liderança operacional do sistema após a fase de demonstração. Este investimento permitirá criar uma infraestrutura inovadora de observação ambiental, contribuindo para a sustentabilidade da aquacultura, a conservação dos serviços ecossistémicos e o desenvolvimento da economia azul na Ria Formosa.
Observações	Monitorização da qualidade da água - P1.7.

MAR-13 REALM

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Necton, GreenCoLab, S2Aqua e outros europeus
Correlação com o Plano	1.5 / 4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	desenvolvimento de produtos para agricultura e aquacultura a partir de microalgas cultivadas em drenados agrícolas
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	Horizon Europe
Observações	[Comunidade do Mar] I&D em microalgas para agricultura e aquacultura (P1.5/P4.4).

MAR-14 Pacto da Bioeconomia Azul

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Necton, GreenCoLab, S2Aqua, CCMAR e muitos outros

MAR-14 Pacto da Bioeconomia Azul

Correlação com o Plano	1.1 / 4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	desenvolvimento de novos produtos, processos e serviços resultantes da incorporação total ou parcial de bens da bioeconomia azul em novas ou já existentes cadeias de valor
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	Agenda do PRR
Observações	[Comunidade do Mar] Cooperação e novos produtos da bioeconomia azul (P1.1/P4.4).

MAR-15 Restoreseagrass

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	CCMAR, Necton e outros
Correlação com o Plano	1.3
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	recuperação de pradarias marinhas em ambientes naturais e ambientes associados à indústria de salinicultura e de aquacultura
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	Life
Observações	[Comunidade do Mar] Recuperação de pradarias marinhas - resiliência ambiental (P1.3).

MAR-16 Aqua4all

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Flatlantic, Necton, S2Aqua e GreenCoLab
Correlação com o Plano	4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	tratamento de efluentes de aquacultura com microalgas e desenvolvimento de produtos para aquacultura
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID, I&D empresarial, co-promoção
Observações	[Comunidade do Mar] Tratamento de efluentes de aquacultura e novos produtos (P4.4).

MAR-17 Inovacel

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Necton, S2Aqua, CCMAR e GreenCoLab
Correlação com o Plano	1.5 / 4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	desenvolvimento de linhas celulares de animais aquáticos (aquacultura celular) e de um soro de microalgas para o seu cultivo
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID, I&D empresarial, co-promoção
Observações	[Comunidade do Mar] Aquacultura celular - I&D e novos produtos (P1.5/P4.4).

MAR-18 ShellBloom

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Necton, IPMA, IPL, CCMAR e outros
Correlação com o Plano	1.5 / 4.4

MAR-18 ShellBloom

Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	desenvolvimento de produtos baseados em microalgas para bivalves
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID, I&D empresarial, co-promoção
Observações	[Comunidade do Mar] Produtos de microalgas para bivalves (P1.5/P4.4).

MAR-19 NA

Situação no Plano	Em preparação
Proponente(s)	Necton, GreenCoLab e outros
Correlação com o Plano	4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	desenvolvimento de produtos baseados em algas para agricultura, nomeadamente a utilização de algas invasoras
Estado / maturidade	Em Preparação
Tipologia de projeto	a definir
Observações	[Comunidade do Mar] Produtos de algas para agricultura (P4.4).

MAR-20 SKINs

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Riasearch, Lda.
Correlação com o Plano	1.5
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	O projeto visa o desenvolvimento de novos serviços de investigação para avaliar a disrupção do ciclo de vida do piolho do mar.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID - I&D Empresarial - Copromoção
Observações	[Comunidade do Mar] Novos serviços de investigação aplicada (P1.5).

MAR-21 FORTIFISH

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Sparos, Lda.
Correlação com o Plano	4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	O projeto FORTIFISH surge para desenvolver alimentos funcionais fortificados que promovam o bem-estar e a saúde de peixes marinhos (robalo e dourada) e do peixe-zebra.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID - I&D Empresarial - Demonstradores - Copromoção
Observações	[Comunidade do Mar] Alimentos funcionais fortificados (P4.4).

MAR-22 BetterFLAT

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Flatlantic - Atividades Piscícolas, S.A.
Correlação com o Plano	1.5
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	O projeto BetterFLAT visa desenvolver uma estratégia ecológica de controlo genético de doenças,

MAR-22 BetterFLAT	
	criando uma ferramenta inovadora baseada na identificação de marcadores.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID - I&D Empresarial - Copromoção
Observações	[Comunidade do Mar] Controlo genético de doenças em aquacultura (P1.5).

MAR-23 iOysters	
Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Oceano Platónico
Correlação com o Plano	1.5
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	O projeto iOysters pretende otimizar as condições de produção de ostras de modo a obter sistemas de produção fechados e semi-fechados que permitam uma produção de ostras independente do meio natural e possam ser implementados quer de modo autónomo, ou como complemento a outros sistemas de aquacultura.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID - I&D Empresarial - Copromoção
Observações	[Comunidade do Mar] Otimização da produção de ostras (P1.5).

MAR-24 SOFTCRAB	
Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Atlantik Fish - Pescado do Mar, Lda.
Correlação com o Plano	1.5 / 4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	O projeto SOFTCRAB propõe inovar na produção de caranguejo para o consumo no Sul da Europa, com foco na produção de caranguejo 'soft-shell'.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID - I&D Empresarial - Copromoção
Observações	[Comunidade do Mar] Inovação na produção de caranguejo (P1.5/P4.4).

MAR-25 INOVACEL	
Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Necton - Companhia Portuguesa de Culturas Marinhas, S.A.
Correlação com o Plano	1.5 / 4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	O INOVACEL visa criar produtos inovadores para a aquacultura celular: linhas celulares derivadas de organismos marinhos e soro de microalgas para substituição do soro animal, produzido através da biorremediação dos efluentes das células.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID - I&D Empresarial - Copromoção
Observações	[Comunidade do Mar] Aquacultura celular - I&D e novos produtos (P1.5/P4.4).

MAR-26 MultiALIVE	
Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Universidade do Algarve (CIMA)
Correlação com o Plano	1.7
Origem	Comunidade de inovação (Mar)

MAR-26 MultiALIVE

Resumo / descrição	O projeto pretende avaliar o metabolismo de toxinas em bivalves e estimar o curso temporal da acumulação/eliminação de toxinas, o que determina o encerramento preventivo para a aquacultura/apanha de bivalves, utilizando um modelo baseado na teoria Dynamic Energy Budget (DEB).
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SACCCT - Projetos de IC&DT
Observações	[Comunidade do Mar] Monitorização de toxinas em bivalves (P1.7).

MAR-27 Amy-WARN

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I.P.
Correlação com o Plano	1.7
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	Amy-WARN é um projeto inovador focado na criação de uma ferramenta que permite antever a ocorrência de surtos do parasita <i>A. ocellatum</i> em peixes produzidos em aquacultura.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SACCCT - Projetos de IC&DT
Observações	[Comunidade do Mar] Ferramenta de alerta/monitorização da qualidade (P1.7).

MAR-28 SPA do Futuro

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Associação KIPT Inovação e Turismo, Laboratório Colaborativo
Correlação com o Plano	4.5
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	Os objetivos do projeto visam a criação de um referencial estratégico para o desenvolvimento dos SPAs na região do Algarve suportado nos princípios da descarbonização - sustentabilidade, circularidade e digitalização.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIAC - Descarbonização
Observações	[Comunidade do Mar] Referencial para turismo de saúde/bem-estar (P4.5).

MAR-29 AQUA4ALL

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	Flatlantic - Atividades Piscícolas, S.A.
Correlação com o Plano	4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	O projeto AQUA4ALL visa fechar o ciclo de água e nutrientes dos sistemas RAS recorrendo a uma abordagem de economia circular, contribuindo e promovendo um setor aquícola mais sustentável.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	SIID - I&D Empresarial - Copromoção
Observações	[Comunidade do Mar] Tratamento de efluentes de aquacultura e novos produtos (P4.4).

MAR-30 AquaVan

Situação no Plano	Em curso
Proponente(s)	S2AQUA - Laboratório Colaborativo, Associação para uma Aquacultura Sustentável e Inteligente

MAR-30 AquaVan	
Correlação com o Plano	1.5
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	Fornecer suporte técnico e científico aos aquacultores do Sotavento Algarvio, incluindo avaliação de desempenho zootécnico e saúde animal, transporte de animais vivos e amostras biológicas, monitorização ambiental e formação profissional.
Estado / maturidade	Em Execução
Tipologia de projeto	MAR2030
Observações	[Comunidade do Mar] Suporte técnico-científico à aquacultura (P1.5).

MAR-31 CRIA.MED.FOOD	
Situação no Plano	Em preparação
Proponente(s)	GOOD MOMENTS - Indústria Criativa de Cultura e Alimentação Tradicional, Lda.
Correlação com o Plano	4.4
Origem	Comunidade de inovação (Mar)
Resumo / descrição	O CRIA.FOOD.MED é um projeto de investigação e desenvolvimento que visa a CRIAção de uma gama de produtos alimentares (FOOD), inspirados na dieta MEDiterrânica, baseados em produtos endógenos, sazonais, de custo acessível, para aplicação na restauração e na indústria das refeições pré-cozinhadas.
Estado / maturidade	Em Preparação
Tipologia de projeto	SIID - I&D Empresarial - Operações Individuais e em Copromoção
Observações	[Comunidade do Mar] Novos produtos alimentares mediterrânicos (P4.4).

G. Notas Finais e Recomendações Setoriais

As prioridades passam por reforçar a transformação e a retenção de valor, escalar a aquicultura sustentável e a bioindústria azul, e consolidar a ligação empresas-ciência. Recomenda-se às empresas que integrem a comunidade, concorram ao Concurso e ao programa de aceleração, e recorram aos BlueLabs e aos serviços laboratoriais da UAAlg.