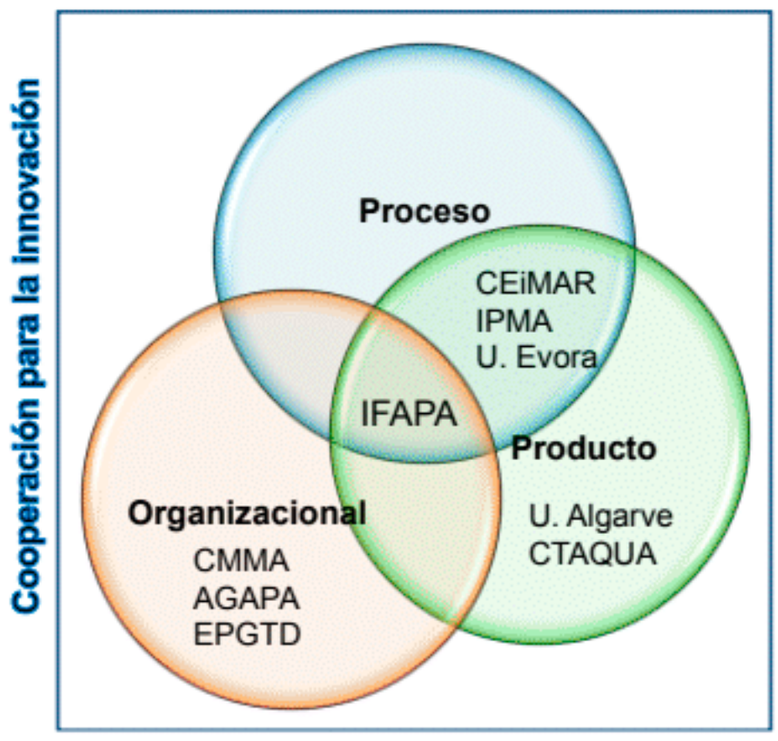
Acción 1.2. Innovación de procesos metabólicas y biotecnología en pesca y acuicultura y en turismo costero



- **La innovación de proceso** abordará la I+D acuícola para la ecointensificación y el uso de la biotecnología de forma transnacional.
- **La innovación de producto** usará los productos de la pesca y la acuicultura como fuente de alimentos de calidad.
- **La innovación organizacional** creará las condiciones necesarias para que una empresa sea capaz de producir innovaciones

1.2.1 Innovación organizacional para la economía azul en acuicultura, pesca y turismo costero

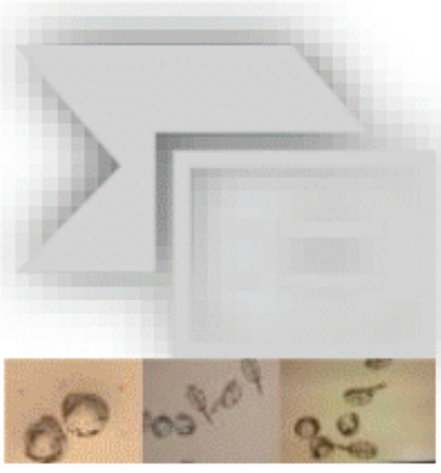
Cuenta Satélite del Sector Pesquero en Andalucía como una herramienta de análisis de impactos socioeconómicos

Indicadores de Sostenibilidad

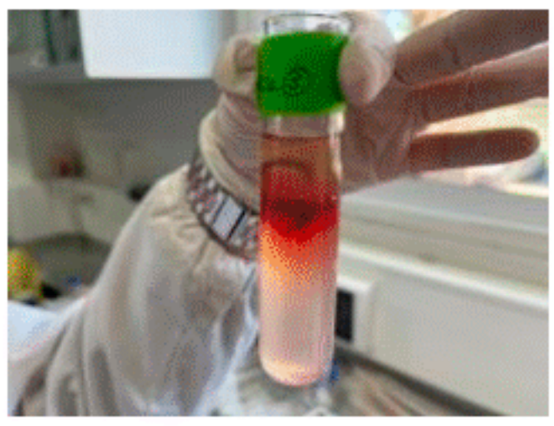
Barreras para la innovación

Mapeo de innovación en el ámbito de la empresa de acuicultura, pesca y turismo costero

1.2.2 Buenas prácticas de producción ecointensiva sostenible



Buenas prácticas en el uso de los recursos vivos

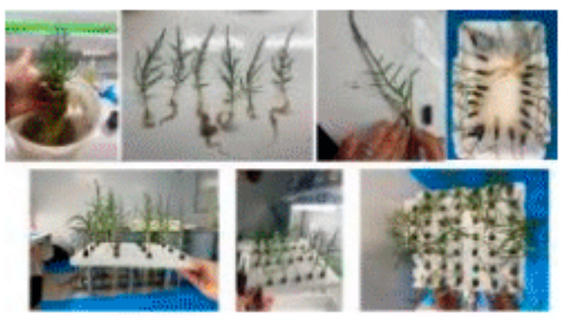


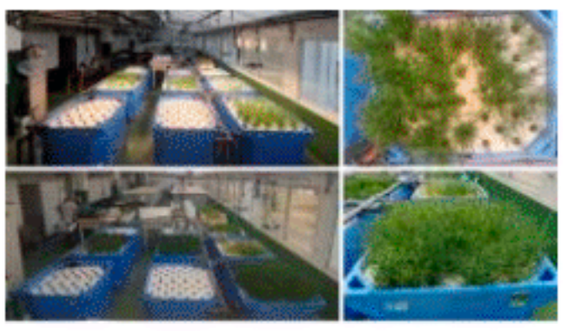
Evaluar el papel y regulación de sustancias bioactivas

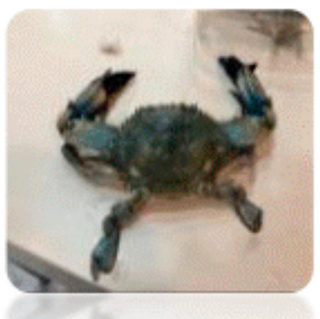
Buenas prácticas en el manejo de IMTA y RAS

Buenas prácticas en alimentos sostenibles

1.2.3 Nuevas especies con potencial aplicación en otros sectores con una perspectiva de economía circular

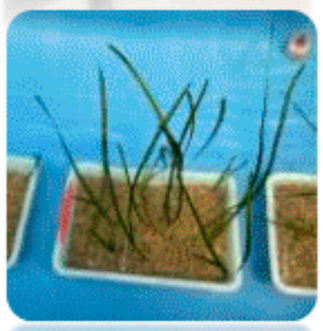






Circularidad y producción de nuevas especies

Tecnología de cultivo y características de halófitas, macroalgas y fanerógamas



Innovación para potencial aplicación de nuevas especies

Potencial de invertebrados bentónicos

1.2.4 Potencial de los productos del mar en el sector gastronómico

Identificar el potencial de las algas en la gastronomía

Innovar mediante el maridaje gastronómico

Innovar mediante el aprovechamiento de subproductos procedentes de la industria pesquera