



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2018
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Análise do valor agregado e percebido em um produto rico em resveratrol: um caminho para inovação no setor de alimentos gaúcho
<b>Autor</b>	GIOVANA STEDILE BUSELLATO
<b>Orientador</b>	PAULO ANTONIO ZAWISLAK

Análise do valor agregado e do valor percebido em um produto rico em resveratrol: um caminho para inovação no setor de alimentos gaúcho.

Giovana Busellato

O Brasil figura como um país que concentra suas atividades na produção e venda de *commodities* e produtos de pouco valor agregado. A indústria brasileira se caracteriza por processos consolidados ao longo do tempo, práticas de gestão familiares e foco no custo, o que fatalmente leva a um baixo nível de agregação de valor. Estes são alguns traços encontrados na indústria de alimentos e no agronegócio brasileiro. Por conta da insipiência de muitas empresas gaúchas sobre inovação, ela acaba por se resumir ao desenvolvimento de produtos por solicitação dos clientes, aquisição de máquinas e equipamentos com tecnologia desenvolvida por fontes desconhecidas e melhorias de processo, opções estratégicas, por dedução, que pouco levam à inovação.

Um caminho para alterar esta situação seria explorar oportunidades de mercado e investir em inovação, já que a agroindústria é naturalmente propensa à ciência, principalmente as ligadas à terra. Nesse sentido, toda empresa deveria empreender esforços em desenvolver novidades. Com o uso de novas tecnologias, da genética à biotecnologia, novas práticas de uso de solo, novos equipamentos e novos processos, há um conjunto de produtores e marcas que estão reescrevendo os cenários regional, nacional e internacional.

Uma oportunidade de mercado são os alimentos funcionais, termo cunhado no Japão, que são alimentos ou ingredientes que oferecem benefícios à saúde, além de suas funções básicas. São muito importantes na prevenção e diminuição do risco de doenças por aumentar o desempenho do sistema imunológico, dentre outros benefícios à saúde. Devem ser consumidos de maneira regular, com alimentação balanceada para que esses benefícios de fato sejam alcançados e percebidos a longo prazo. Os orientais trazem em sua cultura o hábito de prevenir o desenvolvimento de doenças em vez de remediá-las, já os brasileiros têm o costume de negligenciar a alimentação por fatores como conveniência e praticidade (*Brazil Food Trends 2020*) que são atitudes propícias a causar problemas à saúde.

Existe carência no mercado brasileiro de alimentos funcionais ricos em resveratrol, polifenol conhecido por contribuir na diminuição do nível de colesterol LDL e no aumento do nível do colesterol HDL. Este antioxidante natural está presente em várias frutas, sementes e raiz de fácil obtenção no Brasil. Com base nisso, será conduzida a análise de similares de produtos que tenham por requisito o antioxidante resveratrol como suplemento alimentar para mensurar o quanto da agregação de valor é percebida pelos consumidores. Esse estudo será esmiuçado em atributos geradores de valor que serão mensurados a partir da semiótica de comparação e oposição em questionários e grupo focal.

Será utilizada, então, uma metodologia com abordagem prática e experimental de um produto e seus similares, que possa ser entendida e reproduzida facilmente. Criar um produto parte de um problema de projeto que gera diferentes alternativas. Discutir as reais necessidades de potenciais usuários de alimentos funcionais possibilita extrair de informações atributos relevantes para selecionar uma alternativa que contenha valor aos olhos dos consumidores, como requisito de projeto. Com isso, é possível traçar diretrizes para as empresas atuantes no setor passarem a oferecer produtos com maior valor agregado e, como consequência, identificar um caminho para a inovação no setor.