

Sessão 31

Novos Arranjos Organizacionais: Competitividade/Cooperação

279

SUGESTÕES PARA O DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE CARNE DE FRANGO DO RIO GRANDE DO SUL A PARTIR DE UMA ANÁLISE ESTRATÉGICA DO SETOR. *Camila Luconi Viana, Ronald Weber Leite, Laura Wendling, Bruno Santos, Rafael Pacheco, Ivan Garrido (orient.) (UNISINOS).*

A indústria brasileira de carne de frango é líder mundial de exportações com 42% do mercado e o RS destaca-se ao ser responsável por 22, 47% destas.(ABEF, 2006) Esta pesquisa objetiva analisar a indústria de carne avícola gaúcha considerando variáveis externas e internas que influenciam a posição atual e as futuras decisões estratégicas do setor. Os dados foram coletados a partir de pesquisas bibliográficas, relatórios setoriais, consultas às entidades relacionadas e entrevistas com especialistas. Para compreender o setor, estudou-se o macroambiente seguindo o modelo de Wright, Kroll e Parnell (2000) que considera as tendências político-legais, econômicas, tecnológicas e sociais. Analisou-se também a indústria com base no modelo das Cinco Forças Competitivas de Porter (1989). A análise SWOT foi utilizada para identificar os pontos fortes, fracos, oportunidades e melhorias do setor gaúcho de carne avícola. Como resultados, percebeu-se que os principais problemas estão relacionados à produção insuficiente de milho no estado (usado como ração) o que torna o frango gaúcho mais caro que o paranaense e o catarinense, estados com produção relativamente maior que a do RS. Assim, sugere-se a integração dos fornecedores de milho com a cadeia avícola. Outro agravante encontrado é a alta tributação do frango gaúcho frente aos demais estados, fazendo com que o frango consumido no RS venha de fora do estado. Portanto, acredita-se que as negociações devam continuar ativas pela equiparação dos tributos com os demais estados. Considerando ainda que, 70% da produção gaúcha é exportada, sugere-se o desenvolvimento de produtos com maior valor agregado para a exportação, tais como os industrializados, que são menos suscetíveis às variações cambiais quanto o frango inteiro e em cortes.