

114

ESTUDO DAS VARIÁVEIS RELEVANTES NA ADOÇÃO DO PROCESSAMENTO UHT NAS AGROINDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. *Cristiano M. Costa, Jean P. Révillion e Antônio D. Padula.* (Projeto: Estudo da competitividade de cadeias agroindustriais no Rio Grande do Sul, Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios, Programa de Pós-graduação em Agronegócios, UFRGS).

A implementação de uma inovação tecnológica na década de 1990 representada pelo sistema UHT (Ultra High Temperature) de produção de leite longa vida provocou profundas mudanças estruturais na cadeia de laticínios, constituindo-se numa fonte de análise estratégica fundamental. Nesse período observou-se a nítida e crescente tendência de substituição de um produto perecível sem refrigeração e de vida de prateleira de poucos dias, o leite pasteurizado, por um produto independente da cadeia de frio e de vida de prateleira de vários meses, o leite UHT. Enfocando-se a cadeia produtiva de leite e derivados do estado do Rio Grande do Sul, percebe-se que na década de 1990 a difusão da tecnologia UHT moldou o ambiente competitivo e balizou as estratégias individuais das agroindústrias processadoras de leite fluído. Um dos principais efeitos sobre o ambiente competitivo do setor lácteo no estado refere-se a ampliação dos limites geográficos do mercado de leite fluído. Um segundo efeito importante dessa tecnologia sobre o ambiente competitivo relaciona-se com a consolidação de uma estrutura industrial que apresenta fortes barreiras de entrada diminuindo o acesso de novos concorrentes. Desse modo, a análise dos elementos considerados na adoção do sistema UHT nas agroindústrias processadoras de laticínios do estado, constitui-se em uma primeira contribuição visando apreender a adequação da integração entre esta tecnologia e a estratégia competitiva dos agentes envolvidos, de maneira a dimensionar seu impacto sobre a competitividade das organizações do setor e sobre o desenho da cadeia produtiva. (CNPq/UFRGS)