



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2015
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Os Consumidores Conscientes e o Desenvolvimento de Produtos Eco-Inovadores no Setor de Alimentos
<b>Autor</b>	JULIANA ROHENKOHL DO CANTO
<b>Orientador</b>	MARCIA DUTRA DE BARCELLOS

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS)**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ADMINISTRATIVAS (DCA)**

**Os Consumidores Conscientes e o Desenvolvimento de Produtos Eco-  
Inovadores no Setor de Alimentos**

**Autora:** Juliana Rohenkohl do Canto

**Orientadora:** Márcia Barcellos

**Resumo:**

A sociedade tem se tornado cada vez mais consciente dos problemas sociais e ambientais gerados pela produção em massa de produtos de consumo. Algumas leis já foram criadas para diminuir estes impactos, e os consumidores exigem cada vez mais informação sobre o sistema de produção das empresas. Na área de alimentos, existe também a preocupação a respeito de como a forma de produção do alimento pode afetar a saúde do consumidor.

Diante deste contexto, este trabalho apresenta o objetivo de analisar as motivações de uma empresa do setor de alimentos para a adoção de eco-inovações. Para isso, foi realizado um estudo exploratório e qualitativo a partir de um estudo de caso com uma empresa gaúcha produtora de pães e cucas orgânicos. Utilizaram-se as técnicas de entrevista semiestruturada, visita *in loco* e observações participantes. A entrevista foi transcrita e os dados foram analisados por meio da técnica de análise de conteúdo.

Observou-se que as principais motivações que levaram a empresa a seguir uma linha eco-inovadora foram a vontade de se diferenciar e a crença em uma alimentação saudável. Visto que o mercado de pães já está dominado por poucas empresas de grande porte, para conseguir entrar nesse mercado é preciso ter algo que diferencie o seu produto do concorrente. A linha de orgânicos ainda não foi muito bem desenvolvida no Brasil, então há um nicho de mercado que foi explorado pela diretora da empresa. Entretanto, o fator decisivo na escolha pela produção orgânica foi filosófico. Com a tecnologia atual, as empresas de produção em massa abusam de aditivos químicos, conservantes e corantes, resultando em um alimento não muito saudável. Por acreditar que as pessoas devem ingerir alimentos mais naturais, essa empresa gaúcha resolveu inovar na produção e utilizar receitas sem conservantes, corantes e, para alguns produtos, sem glúten.