

CONIC-SEMESP 13º Congresso Nacional de Iniciação Científica

Anais do Conic-Semesp. Volume 1, 2013 - Faculdade Anhanguera de Campinas - Unidade 3. ISSN 2357-8904

TÍTULO: AS INOVAÇÕES DA CADEIA PRODUTIVA BOVINA.

CATEGORIA: EM ANDAMENTO

ÁREA: CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS

SUBÁREA: ADMINISTRAÇÃO

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

AUTOR(ES): DANILO PEIXOTO FERENCZ

ORIENTADOR(ES): MARCO ANTONIO COSTA DA SILVA, TELMA ROMILDA DUARTE VAZ

Realização:



Apoio:



INOVAÇÃO NA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA – ESTUDO DE CASO DO FRIGORÍFICO MARFRIG

1. RESUMO

A pesquisa se propõe a refletir sobre o processo de inovação no Frigorífico Marfrig. A pesquisa tem abordagem qualitativa. O estudo é de natureza exploratória e descritiva.

2. INTRODUÇÃO

A inovação tem se caracterizado como uma estratégia importante para gerar vantagem competitiva para empresas, em qualquer setor de atividade e para qualquer tamanho de empresa (TIDD et al, 2008; TIGRE, 2006). Inovar é uma das possíveis formas de se manter a frente dos concorrentes.

No agronegócio, especificamente no setor de frigorífico, a premissa de que a inovação é fundamental para o sucesso do negócio também é verdadeira (BATALHA, 2008). Se por um lado o setor atua com baixa intensidade de conhecimento, por outro, a competitividade é elevada, demandando grande capacidade de inovar o que pode gerar possível fonte de vantagem competitiva.

3. OBJETIVOS

O objetivo da pesquisa é descrever e analisar as características do processo de inovação na cadeia produtiva carne bovina, que estejam diretamente ligadas ao Frigorífico Marfrig de da cidade de Paranaíba-MS. Os objetivos específicos são: a) efetuar a descrição das atividades envolvidas na cadeia produtiva da carne bovina que envolva o frigorífico Marfrig de Paranaíba-MS; b) identificar as inovações e suas características e; c) discutir a relevância das inovações para a vantagem competitiva do frigorífico.

4. METODOLOGIA

O estudo tem abordagem qualitativa, com natureza exploratória e descritiva (ROESCH 2012; VERGARA, 2005; VAZ, 2013). A técnica utilizada na pesquisa é o estudo de caso (YIN, 2010) que está sendo realizado no Frigorífico Marfrig na cidade de Paranaíba-MS. Os dados estão sendo coletados a partir de três técnicas: 1)

entrevistas com gestor; 2) documentos e; c) observação (YIN, 2010). Os dados estão sendo analisados com técnica de análise de conteúdo.

5. DESENVOLVIMENTO

A cadeia de produção pode ser definida como um conjunto de subsistemas, no qual cada reação desse subsistema está relacionada com os acontecimentos e fatos do subsistema adjacente, e assim o ciclo se repete, tornando então uma cadeia de produção (BATALHA, 2008). Esse conceito será utilizado nesse estudo para estudar inovação na cadeia da carne bovina, do qual faz parte o frigorífico, objeto do estudo.

Os especialistas apresentam quatro tipos de inovação: 1) marketing; 2) produtos; 3) processos e; 4) inovações organizacionais (TIDD et al, 2008; TIGRE, 2006, MANUAL DE OSLO, 2013). As Inovações em Marketing envolvem implementação de métodos de marketing, incluindo mudanças no design do produto e na embalagem, na promoção do produto e sua colocação, em maneiras de estabelecer os preços de bens e serviços. As inovações de produtos ocorrem quando são implementadas mudanças significativas na potencialidade do produto e/ou serviço, ou seja, aperfeiçoamentos relevantes em produtos já existentes. A inovação de processo representa mudanças significativas nos métodos de produção e de distribuição em um mecanismo já existente. A inovação organizacional ocorre quando novas práticas de negócio e/ou novos métodos de organização são implementadas (TIDD et al, 2008; TIGRE, 2006, MANUAL DE OSLO, 2005).

6. RESULTADOS PRELIMINARES

O Grupo Marfrig mantém atualmente 43 (quarenta e três) unidades funcionando no território brasileiro, sendo 5 (cinco) no estado de Mato Grosso do Sul. O Grupo está no mercado desde 1986, suas ações empresariais, gerando novos negócios a partir de aquisições de outras empresas e criação de novos negócios, ao mesmo tempo, gerando inovações de diversas naturezas.

Os dados parciais coletados e analisados demonstram que o Marfrig tem desenvolvido inovações de toda natureza. De forma geral, as inovações observadas são de natureza incremental (TIDD et al, 2008; MANUAL DE OSLO, 2013). O gestor entrevistado afirmou que inovações de processos foram implementadas para melhorar a qualidade do produto final. Do ponto de vista de inovações de marketing,

o Marfrig tem desenvolvido novos design de embalagens e novas formas de Propagandas. Foi destacado ainda que o Marfrig está realizando inovações organizacionais, como a contratação de agentes coordenadores de alto nível de especialização, bem como implementação de uma política de capacitação do corpo funcional, com o intuito também, de aumentar a motivação.

Espera-se com aplicação das entrevistas, bem como triangulação das outras fontes de coleta de dados, o aprofundamento da compreensão das características do processo de inovação no Marfrig.

7. FONTES CONSULTADAS

BATALHA Mário O. **Gestão Agroindustrial**. 3 ed. São Paulo: Atlas. 2008.

MANUAL DE OSLO. **Proposta de diretrizes para coleta e interpretação de dados sobre inovação tecnológica**. Disponível em: <www.finep.gov.br/imprensa/sala_imprensa/manual_de_oslo.pdf>. Acesso em 15 de maio de 2013.

TIDD, BESSANT e PAVITT. **Gestão da inovação**. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

TIGRE Paulo B. **Gestão da Inovação a Economia da tecnologia no Brasil**. São Paulo: Elsevier Editora Ltda., 2006.

ROESCH, Sylvia Maria Azevedo. **Projetos de Estágio e de Pesquisa em Administração**: Guia para Estágios, Trabalhos de Conclusão, Dissertações e Estudos de Casos. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Vaz, Telma R. Duarte. **Material de Apoio Didático – Métodos e Técnicas de Pesquisa**. Disponível em: <https://sites.google.com/site/trdvaz/metodologia-do-trabalho-cientifico/porta-arquivos>. Acesso em 5 de Junho de 2013.

VERGARA, S. C. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.