

**ESTUDO DE MERCADO E ANÁLISE ECONÔMICA DA PRODUÇÃO DE QUEIJO
PETIT SUISSE DE GUABIROBA E AMORA-PRETA – O CASO DE UMA
AGROINDÚSTRIA DE LARANJEIRAS DO SUL/PR**

Fernando R. da Mata¹,

Camila Ramos Messias²,

Rafaela Aparecida Soares Pereira³,

Danieli Marcheseli⁴,

Everly Jasinski⁵,

Indiane Rubenich⁶,

Laíse Dias Soares⁷,

Thais Regina Ferreira⁸,

Tiago da Costa⁹,

Ernesto Quast¹⁰,

Thiago Bergler Bitencourt¹¹

A indústria de lácteos vem a cada dia desenvolvendo novos produtos que sejam cada vez mais atrativos e saudáveis. Um destes produtos é o queijo *Petit Suisse*. Desenvolvido em meados do século XIX, o queijo *Petit Suisse* é um queijo elaborado a partir da adição de creme de leite ao queijo quark desnatado. Dessa forma, o presente trabalho tem por objetivo apresentar os resultados de uma proposta de

¹ Acadêmico do quarto ano do curso de Ciências Econômicas da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: fernando-damata@uol.com.br

² Acadêmica do sexto ano do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: camila.rm26@gmail.com.

³ Acadêmica do segundo ano do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: rafaela_per@hotmail.com

⁴ Acadêmica do segundo ano do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. Email: danimarcheseli@yahoo.com.br

⁵ Acadêmica do quarto ano do curso de Ciências Econômicas da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: everly_jasinski@hotmail.com

⁶ Acadêmica do quarto ano do curso de Ciências Econômicas da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: indianewr@yahoo.com.br

⁷ Acadêmica do segundo ano do curso de Ciências Econômicas da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: laiseds92@hotmail.com

⁸ Acadêmica do quarto ano do curso de Ciências Econômicas da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: thaisrfm@hotmail.com

⁹ Mestre em administração e professor da Universidade Federal da Fronteira Sul - *campus* Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: tiago.costa@uffs.edu.br

¹⁰ Doutor em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP em 2012. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul - *campus* Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: ernesto.quast@uffs.edu.br

¹¹ Doutor em Química Orgânica pela Universidade Federal de Santa Catarina em 2010. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul – *campus* Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: bitencourt@uffs.edu.br

desenvolvimento do queijo *petit suisse* de guabiroba e amora preta em uma agroindústria do município de Laranjeiras do Sul – PR, de modo a oferecer elementos analíticos e propositivos para a produção e comercialização do produto, tendo como foco a análise de mercado e as projeções de investimento, custos e receitas do mesmo. A elaboração deste trabalho teve a participação dos acadêmicos da disciplina Pesquisa Mercadológica e Desenvolvimento de Produtos, do curso de Ciências Econômicas, que realizaram uma análise situacional de aspectos mercadológicos e a projeção da viabilidade econômico-financeira da produção e comercialização do produto, e de uma acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, que participou da elaboração técnico-conceitual do produto como parte das atividades do seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sendo ambos os grupos acompanhados por professores orientadores dos cursos citados. O projeto de desenvolvimento abordou as seguintes etapas: 1) Identificação de oportunidade - onde consta o processo de fabricação do produto, materiais, métodos e análise do ciclo de vida; 2) indicadores de inovação – com a demonstração caráter de diferenciação do produto; 3) alinhamento da oportunidade com estratégia organizacional; 4) análise situacional do mercado - constando a metodologia da pesquisa e análise de fatores internos e externos, bem como os resultados dos dados primários analisados; 5) análise de viabilidade econômico-financeira; 6) prototipagem e demonstração do produto e finalmente; 7) A indicação de riscos, limitações e desafios das próximas etapas de implantação do projeto. Inicialmente, o processo de análise de mercado compreendeu a elaboração de um questionário no qual, estudantes, professores e técnicos da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) e Faculdades Alto Iguaçu (FAI) responderam questões sobre o produto. Posteriormente, foi realizada uma análise sensorial do *petit suisse* com a participação amostral de 32 avaliadores, cujas respostas apontaram que entre 65% e 68% dos respondentes comprariam estes produtos caso estivessem disponíveis no mercado, revelando que os dois sabores de *petit suisse* obtiveram uma boa aceitação junto a este público. Quanto à análise de viabilidade, o levantamento do investimento inicial e a projeção dos fluxos de caixa em meses, demonstraram que a produção do produto é viável, obtendo uma taxa interna de retorno – TIR de 20% no período considerado. Além disso, no payback, o tempo de recuperação do investimento realizado mostrou ser considerado de curto prazo, demorando quatro meses e doze dias para a sua recuperação nas condições estudadas e propostas. Diante disso, o estudo considera que a produção de *petit suisse* de guabiroba e amora preta é viável. O referido projeto será apresentado para uma agroindústria localizada no município de Laranjeiras do Sul – PR.

Palavras-Chave: Desenvolvimento de Produtos. Análise sensorial. Análise de Mercado. Pesquisa de Marketing. Desenvolvimento regional. Viabilidade Econômica.