



DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS INOVADORES – UMA PROPOSTA DE CRIAÇÃO DE QUEIJO ORGÂNICO DIFERENCIADO

Cidimara Alves¹

Josemara S. Martins²

Luana S. Turco³

Suzi de Oliveira⁴

Tiago da Costa⁵

O presente trabalho tem o objetivo de apresentar o projeto de produção e comercialização de queijos orgânicos diferenciados a partir da proposta de criação de produtos inovadores da disciplina Pesquisa Mercadológica e Desenvolvimento de Produtos do curso de Ciências Econômicas da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). O estudo iniciou com uma avaliação de mercado sobre o queijo orgânico produzido pela Cooperativa Agroindustrial Oito de Junho (Coperjunho) do município de Laranjeiras do Sul, que buscou identificar a aceitação, pontos fortes, fragilidades, satisfação, concepção sobre orgânicos, interesse por outros tipos de queijo, entre outras informações. Os dados foram coletados através de questionários estruturados. A amostra foi de aproximadamente 50% da população que frequenta a feira agroecológica, com aproximadamente cem consumidores, totalizando 53 questionários. Foram aplicados na feira que ocorre todas as quintas-feiras na praça central do município de Laranjeiras do Sul e durante o lançamento do Grupo de Compras Coletivas de alimentos agroecológicos da UFFS *campus* Laranjeiras do Sul. Após a tabulação dos dados identificou-se que 94% dos entrevistados consomem algum tipo de queijo e, destes, 70% consomem o queijo orgânico colonial. Entre os que não consomem, 30% disseram que o motivo é desconhecimento, mostrando a necessidade de maior divulgação do produto. Verificou-se que, entre os que conhecem, 60% classificam-no como de boa qualidade, evidenciando a sua aceitação. Foi possível identificar que há espaço para a comercialização de um novo tipo de queijo orgânico: 72% dos entrevistados disseram ter interesse em adquiri-lo, e 60% pagariam mais por esse produto. Baseado nestes dados o grupo de acadêmicas desenvolveu uma proposta de criação de um produto associado ao queijo atualmente comercializado, na tentativa de elaborar algo que melhor se encaixasse nos desejos dos consumidores, trazendo benefícios para os produtores e demais envolvidos na produção do novo queijo. Foram propostas modificações ao produto como: maior tempo de cura, novo formato

¹Acadêmica do curso Ciências Econômicas, UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul. cidimaraalves@hotmail.com

²Acadêmica do curso Ciências Econômicas, UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul. mara_maartins@hotmail.com

³Acadêmica do curso Ciências Econômicas, UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul. Iturco@ig.com.br

⁴Acadêmica do curso Ciências Econômicas, UFFS, *campus* Laranjeiras do Sul. suusinha@msn.com

⁵Professor Assistente da UFFS - *Campus* Laranjeiras do Sul. tiago.costa@uffs.edu.br

para venda, ações promocionais nos pontos de venda e acréscimo de ingredientes, sendo feita a opção por ervas finas e orégano, ingredientes de baixo custo que não alteram a identificação orgânica do produto. Como o processo de fabricação é o mesmo utilizado para o queijo já produzido, tal situação não gerará alterações significativas nos custos. Tal projeto contribuiu para geração de maior rentabilidade aos produtores, desenvolvimento e benefícios sociais, ao manter mais famílias em suas propriedades, e o estímulo à saúde e bem-estar aos consumidores da região, mediante acesso a alimentos de qualidade superior.

Palavras-chave: Produto diferenciado. Agregar valor. Pesquisa de Mercado.