

RESUMOS 2010

Unidade II: Planejamento, Gestão e Inovação Organizacionais Coordenadora: Júlia Elisabete Barden

EDITAL: 002/2009	Título do Projeto: Análise da Cadeia Produtiva da Carne Suína no Vale do Taquari: metodologia, diagnóstico e desafios
Coordenador: Dr. Adalberto Schnorrenberger	Resumo: O setor industrial da cadeia produtiva da carne suína tem solicitado informações relativas a participação, representatividade e influência socioeconômica do segmento no Vale do Taquari. Estas informações podem permitir a formulação de alianças e estratégias conjuntas de marketing e divulgação pelos diversos participantes da cadeia, que possam crescer, aos fatores tradicionais de qualidade e aspectos nutritivos do produto e derivados, fatores adicionais que contribuam com o fortalecimento do consumo da carne suína no mercado. A partir disso, e, buscando contribuir com as pretensões e com a relevância desta cadeia produtiva, expressa também pela opção de voto deste estudo na Consulta Popular do Coredes do Vale do Taquari, a presente pesquisa tem como objetivo analisar a cadeia produtiva da carne suína do Vale do Taquari, sob abordagens teóricas e metodológicas e sob aspectos socioeconômicos. Esta pesquisa se caracteriza como quanti-qualitativa e será realizada com base em pesquisa bibliográfica, documental, levantamento de dados, estudo de campo e estudo de caso. Como resultados, espera-se oferecer subsídios para a melhoria dos processos ao longo da cadeia, bem como subsidiar políticas setoriais e públicas, estimulando o desenvolvimento da cadeia e divulgando as potencialidades da região.
Pesquisadores: Dr ^a . Júlia Elisabete Barden Ms. Fernanda Cristina Wiebusch Ms. Lucildo Ahlert Ms. Samuel Martim de Conto	
<u>BICs UNIVATES:</u>	
Fonte Financiadora: UNIVATES	

EDITAL: 002/2009	Título do Projeto: Orientação Empreendedora em Organizações: um estudo em indústrias alimentícias do Vale do Taquari
Coordenadora: Dr ^a . Cristina Dai Prá Martens	Resumo: A Orientação Empreendedora (OE) tem sido um importante tópico de estudo dentro da temática do empreendedorismo. Entendida como sendo o empreendedorismo no nível organizacional, diversos autores têm sugerido que ela pode influenciar positivamente o desempenho de uma organização. Este projeto de pesquisa tem como tema central a orientação empreendedora de organizações, e propõe a realização de pesquisa exploratória, de natureza qualitativa, com o objetivo de compreender como se manifesta a orientação empreendedora em indústrias de alimentos do Vale do Taquari. O projeto caracteriza-se como multi-método, uma vez que contará com mais de uma técnica de coleta de dados e observação da realidade. A população a ser estudada são indústrias de médio e grande porte do setor alimentício localizadas na região. Como resultados, pretende-se compreender, sob a perspectiva de diferentes níveis hierárquicos, como se manifesta a orientação empreendedora e suas dimensões [inovatividade, a assunção de riscos, a proatividade, a autonomia e a agressividade competitiva] nas organizações pesquisadas, e com isso melhor compreender como se dá o processo empreendedor e contribuir para a disseminação da cultura do empreendedorismo no nível organizacional na região.
Pesquisadores: Dr. Henrique Mello Rodrigues de Freitas Ms. Cristina Marmitt Ms. Eloni José Salvi 1 BIC UNIVATES: Tiago Miguel Both 1 BIC UFRGS Voluntários: Dr. Renato de Oliveira Dr ^a . Silvana Martins Ms. Ana Lúcia Bender Pereira	
Fontes Financiadoras: UNIVATES UFRGS	

EDITAL: 002/2009	Título do Projeto: Estratégias comunicacionais e <i>Branding</i> na Cadeia Produtiva de Leite
Coordenadora: Dr ^a . Elizete de Azevedo Kreutz	Resumo: A importância econômica e social da cadeia produtiva de leite já é reconhecida. Entretanto, estudos realizados permitiriam comprovar que ela está fragmentada e há falhas de comunicação entre os seus elos, em especial, constatamos a existência de um grande abismo entre o último elo, a comunicação com o consumidor, e os demais elos da referida cadeia. Verificamos que o Brasil é um potencial exportador de produtos lácteos, porém para conquistar o mercado internacional, deverá qualificar todas as etapas, do insumo ao consumidor, e isso depende de comunicação. Comparando a outras categorias de produtos e serviços, o leite e seus derivados fazem pouco uso da comunicação mercadológica. Com o objetivo de contribuir para a construção, consolidação de marcas de lácteos, alcançando uma valorização significativa no mercado nacional e internacional, propomos identificar e analisar as principais estratégias de comunicação e <i>branding</i> utilizadas por diferentes produtos e serviços e verificar a aplicação das mesmas nas marcas de lácteos. Para isso, será adotado um conjunto de metodologias: revisão bibliográfica, observação e análise do contexto sócio-histórico das marcas, estudo de casos e entrevistas. Com os dados obtidos na pesquisa, esperamos oferecer estratégias de comunicação e <i>branding</i> adequadas à cadeia, contribuindo para o desenvolvimento do setor.
Pesquisadoras: Ms. Ana Lúcia Bender Pereira Ms. Thaís Carnieletto Müller <u>3 BICs UNIVATES:</u> Luana da Silva Quadros Tatielle Haussen Reis Fernanda Diedrich <u>Voluntários:</u> Dr. Rudimar Baldissera Dr ^a . Maria Berenice Machado Dr ^a . Maria Carminda Bernardes Silvestre Ms. Cleusa Scapini Becchi Ms. Lucildo Ahlert Ms. Vera Lúcia Dones Adonay Custódia dos Santos Moreira Cláudia Beatriz Greff Foletto Cristiane Reimers Inês Catarina Seabra Conde Santos Marcos Turatti Maria Gorete Costa Marques Maria Goreti da Silva Monteiro Pâmela Cristina Faleiro Silério Hamester	
Fontes Financiadoras: UNIVATES Projeto Programa CAPES/FCT - Edital CGCI - nº 010/2009 FAPERGS	

EDITAL: 001/2010	Título do Projeto: Avaliação da produção de farinha de minhoca a partir de minhocário vertical e posterior aplicação na nutrição de peixes
Coordenador: Dr. Luciano Marder	Resumo: Este projeto tem por objetivo a avaliação da produção de farinha de minhoca a partir de um minhocário vertical e a aplicação deste na alimentação de peixes. O minhocário vertical será constituído de três estágios (composteira, matrizeiro vertical e minhocário de crescimento e engorda). Com a realização deste projeto de pesquisa pretende-se obter a produção de minhocas em sistemas com menor área superficial necessária, sendo possível desta forma a realização da vermicompostagem em propriedades com área reduzida, sendo esta a realidade do Vale do Taquari, região onde será realizada esta pesquisa. A pesquisa busca ainda aperfeiçoar o sistema de nutrição de peixes com a utilização de farinha de minhoca bem como a avaliação da qualidade do corpo d'água utilizado na criação de peixes nutridos com farinha de minhoca.
Pesquisador: <u>1 BIC UNIVATES:</u> Caroline Saling <u>Voluntários:</u> Dr. Eduardo Miranda Ethur Dr ^a . Simone Stülp	
Fonte Financiadora: UNIVATES	

<p>EDITAL: 001/2010</p>	<p>Título do Projeto: Avaliação da qualidade físico-química e microbiológica de farinhas obtidas a partir de vegetais não conformes à comercialização – Fase I</p>
<p>Coordenadora: Dr^a. Luciana Weidlich</p>	<p>Resumo: Frutas e hortaliças não conformes à comercialização são, geralmente, desprezadas pela indústria e poderiam ser utilizados como fontes alternativas de nutrientes, com o objetivo de aumentar o valor nutritivo da dieta de populações carentes, bem como solucionar deficiências dietéticas do excesso alimentar. O presente trabalho tem como objetivo avaliar as características físico-químicas e microbiológicas e desenvolver farinhas provenientes de beterraba (<i>Beta vulgaris L.</i>), como forma de aproveitamento do material vegetal após processo de extração. Será aplicado método de secagem artificial para obtenção dos produtos desidratados e posterior moagem. As amostras de beterraba (<i>Beta vulgaris L.</i>) serão oriundas da empresa Bremil. As amostras serão higienizadas, fracionadas e submetidas à secagem a 70 °C em um desidratador de bandejas. Após, serão triturados e moídos até obtenção de uma farinha. As farinhas de beterraba processada e <i>in natura</i> serão submetidos a análises físico-químicas, de acordo com as recomendações analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005), à caracterização de sais minerais, por espectrometria de absorção atômica com chama, de acordo com as recomendações analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005) e a análises microbiológicas, conforme AOAC. Serão verificadas as possíveis aplicações das farinhas de vegetais como ingredientes de produtos alimentícios.</p>
<p>Pesquisadora: Dr^a. Cláucia Fernanda Volken de Souza</p> <p><u>1 BIC UNIVATES:</u> Luísa Neumann</p> <p><u>1BIC:</u> Tailize de Carli</p> <p><u>Voluntários:</u> Dr. Eduardo Miranda Ethur Dr^a. Miriam Inês Marchi Dr^a. Simone Morelo Dal Bosco Dr^a. Simone Stülp Ms. Caroline Lima Zanatta Paula Roberta Miguel</p>	
<p>Fonte Financiadora: UNIVATES</p>	

EDITAL: 001/2010	Título do Projeto: Uso de águas pluviais em propriedades rurais para o consumo animal, após aplicado métodos de filtragem
Coordenadora: Ms. Rosângela Uhrig Salvatori	Resumo: A questão da água desponta como uma das prioridades na produção de alimentos e na manutenção de sistemas produtivos viáveis. Assim, fontes alternativas que buscam garantir a qualidade e a quantidade de água nas propriedades rurais são priorizadas em muitos desses sistemas. Nesse contexto a captação da água de chuva pode ser apontada como alternativa para suprir a demanda de água necessária na propriedade bem como, a utilização de um sistema de filtragem e desinfecção de custo viável pode vir a oferecer água com qualidade. A pesquisa tem por objetivo, desenvolver um sistema de baixo custo para captação, filtragem e desinfecção de água de chuva para consumo animal, especialmente na avicultura, suinocultura e pecuária, para isso será necessário identificar tecnologias existentes atualmente. O projeto será desenvolvido em produtores rurais do Vale do Taquari, com dedicação a produção de leite, aves e suínos, sendo que a utilização da água de chuva será para o consumo animal e higienização de criadouros. Como resultado espera-se comprovar a viabilidade deste sistema, bem como a melhoria da qualidade dos animais a partir do consumo de uma água mais saudável, qualificando assim a alimentação humana produzida a partir destes animais.
Pesquisador: <u>BIC UNIVATES:</u> Paulo Souza Porcher <u>Voluntários:</u> Ms. Evania Schneider Fernando Loch 2 alunos voluntários	
Fonte Financiadora: UNIVATES Empresa EBH Engenharia Hidráulica Ltda	