

**SEGURANÇA ALIMENTAR E FORMAÇÃO DE REDES NA CADEIA PRODUTIVA DE CARNE DE FRANGO**

CAMILA ANDRADE PEREIRA<sup>1</sup>, ANTONIO CARLOS DOS SANTOS<sup>2</sup>, BIBIAN MARCELA ZUÑIGA DIAZ<sup>3</sup>, CATARINA FURTADO S. P. BARBOSA<sup>4</sup>, CAROLINA ROCHA S. PIMENTA<sup>5</sup>

Devido à crescente preocupação dos consumidores, do mercado internacional e interno, com a segurança de alimentos e com a exigência de altos padrões de qualidade, os agentes de importação e grandes varejistas estão cada vez mais comprando alimentos que alcancem o nível de conformidade de suas exigências com relação a seus negócios. Nesse sentido, há uma mudança na forma com que as cadeias de suprimentos de produtos alimentícios são configuradas e coordenadas. A necessidade do consumidor em escolher produtos com alto padrão de qualidade tem estimulado o desenvolvimento de cadeias mais integradas, e como forma de enfrentar o acirramento da concorrência, observa-se a formação de arranjos organizacionais baseados na cooperação. Neste contexto pode-se falar em redes, que têm como fundamentos básicos a busca de cooperação entre seus membros, o estabelecimento de alianças e parcerias, a construção de relacionamentos de longo prazo, a geração de conhecimento, aprendizagem e inovação. Como a segurança alimentar tem se mostrado como um desafio para as cadeias produtivas de alimentos, as redes surgem como uma alternativa para ajudar no atendimento a essas normas e exigências, podendo contribuir para um posicionamento mais competitivo dessas cadeias no mercado. O objetivo deste trabalho, portanto, será o de identificar, na cadeia produtiva de carne de frango, a formação de redes entre os seus integrantes, que visem principalmente o atendimento aos sistemas de segurança alimentar, sendo que para alcançar tal objetivo, é necessária a realização de uma descrição da referida cadeia. A escolha pela cadeia produtiva de carne de frango se justifica pelo fato de a mesma se diferenciar das demais pelo seu dinamismo produtivo e pelo elevado nível de organização, além do fato do Brasil ser o maior exportador de carne de frango do mundo. Esta pesquisa caracteriza-se como qualitativa. Por meio da revisão de literatura e coleta de dados secundários foi possível a descrição da cadeia produtiva de carne de frango, bem como a identificação de iniciativas de formação de redes, como os consórcios de exportação, que levam a um melhor desempenho da cadeia no mercado. A coleta de dados primários está sendo feita por meio da realização de entrevistas com os agentes da cadeia com o propósito de identificar se há a formação de redes na mesma que objetivem o atendimento às normas de qualidade de alimentos.

**Palavras-chaves:** Segurança Alimentar; Cadeia Produtiva de Carne de Frango; Redes

---

<sup>1</sup> Mestranda em Administração, DAE/ UFLA, camila.apereira@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Professor Associado, DAE/UFLA, acsantos@dae.ufla.br

<sup>3</sup> Mestranda em Administração, DAE/UFLA, bmzd83@gmail.com

<sup>4</sup> Graduanda em Administração, DAE/UFLA, cat\_furtado@yahoo.com.br

<sup>5</sup> Graduanda em Administração, DAE/UFLA, kaka\_rochap@hotmail.com