UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"

LAN1880 - Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar

Tendência de Fornecedores

Docente: Dra. Sandra Helena da Cruz

Alunas: Bruna Thomé Nastaro Nº USP 8562861

Karollyne Yoshioka dos Santos Pereira Nº USP 8562882

Luana Ribeiro da Cunha Nº USP 8607665

Marina Paraluppi Loureiro Nº USP 8562857

Monalisa de Lima Nepomoceno N° USP 8562652

Piracicaba

2016

1.1. Tendência de fornecedores

Os consumidores atuais são mais exigentes em relação à qualidade dos alimentos, a presença de características funcionais que promovam a saudabilidade, além do interesse pela origem do produto, e toda a cadeia produtiva. Há uma forte tendência de confiabilidade e qualidade.

Os varejos são os pontos de comercialização mais próximos as necessidades desses novos consumidores, e precisam garantir a qualidade dos produtos que estão sendo comercializados, e para isso, eles fazem exigências para que as indústrias forneçam dados em relação à origem e a rastreabilidade dos produtos. Essa mudança do consumidor, reflete em toda a cadeia produtiva, e direciona todos os setores envolvidos à um maior fluxo de informações entre si, e adequações às tendências de mercado. Grandes redes de supermercado estabeleceram grandes parcerias com os fornecedores, em projetos que visam a sustentabilidade, que também é uma tendência, desde a matéria prima até o produto final, e para isso, houve uma proximidade maior do fornecedor com o atacadista/varejista.

Um dos impactos das tendências sobre os sistemas de gestão, envolvem a qualificação dos fornecedores, ou seja, estes precisam atender as exigências dos consumidores, apresentarem medidas que garantam a qualidade, a confiabilidade, que permita a rastreabilidade, agregando conceitos de sustentabilidade (Food Trends 2020). Com isso, os fornecedores precisam ser cada vez mais flexíveis, buscar informações, afim de elaborar estratégias de melhoria dos principais gargalos, e investir em pesquisa e tecnologia. Espera-se que os fornecedores consigam melhorar seu sistema de produção, afim de suprir a demanda por produtos de qualidade.

Na tabela abaixo estão descritas as principais tendências de mercado para os fornecedores e as justificativas de tais tendências frente as necessidades do consumidor.

Tabela 1 – Tendências e justificativas para adequação dos fornecedores

Tendências	Justificativas
Ingredientes orgânicos, funcionais, naturais	Mercado em transformação; aumento da demanda por clean-label e exigências de saudabilidade por parte do consumidor.
Soluções tecnológicas para a redução de sal e açúcar, corantes, aromatizantes sem alterar estabilidade e sabor dos produtos	Benefícios sensoriais e emocionais proporcionados pelos produtos estão se tornando mais racionalizados pelo consumidor; conceito better for you and better for world vs. Better taste. Nova engenharia do gosto
Ingredientes mais beneficiados, totalmente identificados e alinhados nos seus aspectos regulatórios, e que estão bem avaliados em sua segurança de uso e consumo.	Aumento da preocupação com rastreabilidade, segurança e adequação.
Inovações tecnológicas para processos	Melhora da eficiência de processos, redução de custos e redução de itens na formulação dos produtos.

2. Referências Bibliográficas

VIALTA, Airton; REGO, Raul Amaral. **Brasil ingredients trends 2020**. 2014. Disponível em:<http://alimentacaoemfoco.com.br/wp-content/uploads/2015/05/Brasil-Ingredientes-Trends-2020.pdf>. Acesso em: 11 ago. 2016.

BRASIL FOOD TRENDS 2020. São Paulo: FIESP/ITAL, 2010. Disponível em: <http://www.ital.sp.gov.br/tecnolat/anais/tl230513/Arquivos/Brasil%20Food%20Trends%202020.pdf>.Acesso em: 12 ago. 2016