

XXV ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
XVIII ENCONTRO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

## INOVAÇÕES NA PRODUÇÃO DE CACHAÇA ARTESANAL NA CIDADE DE VIÇOSA DO CEARÁ

<sup>1</sup>Matheus Ferreira Alves, <sup>2</sup>Felipe Porfirio de Aquino, <sup>3</sup>Vitória Alves de Abreu, <sup>4</sup>Luis André Aragão Frota

<sup>1</sup>Aluno do Curso de Tecnologia em Agroindústria IFCE Campus Ubajara (matheus.ferreira.alves60@aluno.ifce.edu.br)

<sup>2</sup>Aluno do curso de Tecnologia em Agroindústria IFCE Campus Ubajara (felipe.porfirio60@aluno.ifce.edu.br)

<sup>3</sup>Aluna do curso de Tecnologia em Agroindústria IFCE Campus Ubajara (vitoria.alves.abreu07@aluno.ifce.edu.br)

<sup>4</sup>Orientador/Professor do Curso de Tecnologia em Agroindústria IFCE Campus Ubajara (andre.frota@ifce.edu.br).

### RESUMO

A inovação é um conceito essencial para o sucesso de qualquer empresa, independentemente do tamanho ou setor em que atua. É por meio dela que as organizações conseguem se adaptar às mudanças do mercado, aumentar sua competitividade e desenvolver novos produtos e processos. No setor de bebidas alcoólicas, a inovação também desempenha um papel crucial. Empresas que buscam se destacar no mercado precisam investir em processos de produção criativos, que agreguem valor ao produto final e conquistem a preferência do consumidor. Nesse contexto, o presente trabalho tem como objetivo mapear os processos de inovação utilizados pela cachaçaria Malandrinha, que está localizada em Viçosa do Ceará e utiliza métodos artesanais de produção. O estudo se torna relevante à medida que a empresa está em processo de industrialização e busca manter a qualidade de seus produtos. A metodologia utilizada consistiu em uma pesquisa de campo, na qual foram realizadas observações *in loco* do processo de produção da cachaçaria Malandrinha e entrevistas com os dois proprietários e um funcionário da empresa. O objetivo da coleta de dados foi identificar os processos de inovação utilizados pela empresa e entender como eles contribuem para a qualidade do produto final. A análise dos dados foi feita por meio da categorização das diferentes formas de inovação presentes no Manual de Oslo, uma publicação da Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) que fornece orientações sobre inovação. Ele define amplamente o conceito de inovação e estabelece as principais maneiras pelas quais as empresas podem inovar, como por meio da introdução de novos produtos, processos, serviços, modelos de negócios e marketing. Assim, foi possível identificar quais deles eram utilizados pela cachaçaria Malandrinha em seu processo de produção e como eles contribuíam para a melhoria da qualidade do produto final. Os resultados da pesquisa revelaram que a cachaçaria Malandrinha utiliza processos de inovação em sua produção, como o uso de madeiras de sabiá nos barris de envelhecimento e a criação de um novo produto a partir do reaproveitamento de resíduos. A empresa também investe na melhoria de equipamentos e na mecanização da produção, além de criar *blends* novos e premiados e uma nova embalagem, contribuindo para a valorização da marca e a conquista de novos consumidores.

**Palavras-chave:** Inovação, Produção, Viçosa do Ceará.