# 22ª Semana Nacional de ciência e tecnologia

Planeta Água: a cultura oceânica para enfrentar as mudanças climáticas no meu território

Mapeamento de atores para estímulo e expansão da cadeia de valor de proteínas alternativas e do ecossistema empreendedor de carne cultivada em Santa Catarina

Brenda Fatima Rocha dos Santos | brenda.f23@aluno.ifsc.edu.br Nathan Gonçalves | nathan.g14@aluno.ifsc.edu.br Vinicius Lucrécio Concer | vinicius\_l.concer@hotmail.com Sayonara Varela | sayonara.varela@ifsc.edu.br Eduardo Guedes Villar | eduardo.villar@ifsc.edu.br Paolo Targioni | paolo.targioni@ifsc.edu.br

#### PALAVRAS-CHAVE:

Food techs; proteínas alternativas; sustentabilidade; transição alimentar.

## INTRODUÇÃO

- . **Desafio atual:** o sistema de produção de carne enfrenta desmatamento, emissões de gases, alto consumo de água e questões éticas (Steinfeld et al., 2006).
- Solução emergente: a agricultura celular oferece produção de carne sem abate animal, por meio de tecnologias como engenharia de tecidos e cultivo celular (Post, 2012).
- Benefícios esperados: crescimento muscular replicado com impacto ambiental reduzido (Post, 2012).
- Expansão de aplicações: a agricultura celular pode gerar outros produtos via fermentação com bactérias ou leveduras (Stephens; Sexton; Driessen, 2019; Kirsch; Morales-Dalmau; Lavrentieva, 2023).
- **Objetivo principal:** compreender os desafios de implementação e as perspectivas dessa tecnologia no contexto de Santa Catarina.



Esquema simplificado da produção de carne cultivada. Fonte: adaptado de PORTO e BERTI (2022).

#### **METODOLOGIA**

- Tipo de pesquisa: descritiva com estudo de caso, abordagem qualitativa (Creswell, 2009; Yin, 2015).
- Dados: entrevistas em profundidade com atores-chave.
- Foco: potencial de expansão da cadeia de valor e do ecossistema empreendedor em Santa Catarina.
- Análise: Método Gioia em 3 etapas (1ª ordem, 2ª ordem; construção de modelo; apresentação narrativa com citações).

### • RESULTADOS

#### Elementos possibilitadores:

- Potencial da carne cultivada como alimento ético e sustentável.
- Parcerias de pesquisa consolidadas e redes colaborativas em expansão.
- Avanços em infraestrutura científica e interesse crescente em inovação.
- Oportunidade regulatória para o Brasil liderar o tema, adaptando modelos internacionais.

#### Elementos de resistência:

- Resistência cultural da pecuária tradicional e necessidade de melhor comunicação pública.
- Falta de fomento público contínuo, equipamentos adequados e insumos de alto custo.
- Escassez de mão de obra qualificada, dificultando o avanço da pesquisa.
- Ausência de norma específica para carne cultivada, gerando insegurança regulatória.

## REFERÊNCIAS

CRESWELL, J. W. Research design: qualitative, quantitative, and mixed methods approaches. 3. ed. Thousand Oaks: SAGE, 2009.

POST, M. J. Cultured meat from stem cells: challenges and prospects. *Meat Science*, v. 92, n. 3, p. 297-301, 2012.







