

PRODUTOS DA FLORESTA



PROPOSTA DE NEGÓCIOS
OUTUBRO | 2019



DENDÊ

ALIMENTO É TENDÊNCIA DEVIDO OS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE

Incentivado pelo mercado de gordura zero e trans, a produção de dendê tem ganhado força na economia, com sua distribuição variando desde a culinária até a agroindústria. Com grande incentivo de crescimento no Pará e na Bahia, a dendeicultura deve achar o seu maior pólo de desenvolvimento bem aqui, onde você produz. Neste material vamos mostrar porque o dendê faz parte do cotidiano de mais de 80 milhões de brasileiros e porque você pode ganhar com isso.



Contexto econômico

Conheça os dados sobre o mercado do dendê e saiba como é feito o seu cultivo na **página 2**.

Benefícios e utilidade

Saiba mais sobre os benefícios e modos de utilização do óleo de palma na **página 3**.



Empreendedorismo e mercado

Saiba mais sobre o cenário para empreender no mercado do dendê e reflexões para a fidelização de clientes na **página 4**.



Plano de ação

Descubra as principais estratégias para alcançar o sucesso profissional na **página 5**.



Tendências do setor

Conheça mais sobre o ramo da alimentação saudável e inspirações para o seu negócio na **página 6**.



CONHEÇA O CONTEXTO ECONÔMICO DE UM DOS ÓLEOS MAIS PRODUZIDOS MUNDIALMENTE



Extraído do dendezeiro, a palma ou o dendê resulta em um óleo ou azeite que têm diversos modos de uso e, por isso, apresenta várias formas de inserção no mercado. Podendo ser utilizado para a culinária, na confecção de cosméticos, sabões, velas e produtos farmacêuticos, o óleo de palma também tem encontrado uso na produção de energia, resultando em combustível. Está em dúvida do crescimento desse mercado?

Confira algumas informações a seguir:

- Devido a sua alta produtividade, o azeite de palma ocupa a **segunda posição na produção mundial de óleos e gorduras vegetais**, ficando atrás apenas do óleo de soja.
- Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Pará, em 2018, concentrou aproximadamente **98% da produção brasileira** com valor de produção de aproximadamente 394 milhões de reais.
- De acordo com o IBGE, no estado do Pará, destacam-se como principais polos da dendeicultura os municípios de **Tomé-Açu, Tailândia, Moju, Acará e Concordia do Pará**.
- Conforme pesquisa da agência Euromonitor, o **Brasil** está em 4º lugar no ranking de **países que mais consomem alimentos saudáveis** indicando que é cada vez mais crescente o estímulo do consumo de produtos com base natural ao invés de produtos industrializados.
- No mundo, o plantio de palma de óleo **envolve cerca de 3,6 milhões de agricultores familiares**.
- Mesmo diante da desaceleração econômica, **a indústria de alimentos e bebidas mantém crescimento**. Dessa forma, o segmento da indústria registrou alta de 2,08% no faturamento em 2018.

COMO É CULTIVADO O DENDÊ



Para cumprir a legislação ambiental, os dendezais são permeados por grandes áreas de floresta. Todo o trabalho começa com a produção das mudas de dendê, que podem ser feitas a partir de pequenos sacos compostos por terra, matéria orgânica e uma semente germinada. Com água e adubação na medida, as plantas crescem rapidamente. Com um ano, a palmeira está pronta para o plantio no campo. Por ser rústico, o dendezeiro não exige grandes cuidados. Mas, como em qualquer monocultura, o controle de pragas é um desafio. Da palmeira, ou dendezeiro (*Elaeisguineensis*), colhem-se os frutos que dão em cachos. Do seu aproveitamento obtêm-se muitos sub-produtos. O processo produtivo situa-se entre artesanal e manufactureiro. Para a extração dos frutos, é feita a coleta dos cachos até que eles sejam transportados, retirados e cozidos durante todo o dia. A polpa obtida é levada para um equipamento de extração do azeite. O processo, que dura aproximadamente uma semana, é concluído com lavagem, filtragem e acondicionamento.



CULTURA EM EVIDÊNCIA

Que este óleo pode resultar em vários tipos de produtos, você já sabe. Agora, você vai saber um pouco mais sobre os setores que fazem parte da indústria do dendê. Muito marcado pelo seu uso na alimentação, ele não é só matéria prima, como também é ingrediente essencial para a cultura local, além de trazer muitos benefícios a quem o consome.



COSMÉTICOS E OUTROS

- Pode ser usado para fazer sabões e detergentes especiais (que ajudam na reconstrução da pele), protegendo e reparando danos causados pelo sol.
- Possui vitamina E, um antioxidante que impede a destruição e oxidação das células da pele, ajudando a mantê-la com aparência jovem e saudável.
- Serve como um ótimo aditivo para cabelos ressecados e com frizz, pela presença de vitamina A. É possível misturá-lo com cremes de hidratação, potencializando seus efeitos, ou, ainda, podendo ser usado na forma pura. Em cabelos cacheados, ele ajuda na definição dos cachos, deixando-os brilhosos e macios.
- Também pode ser utilizado na produção de velas, graxas e lubrificantes.

ALIMENTAÇÃO

- O dendê é proveniente do continente africano e chegou ao Brasil juntamente com a resistência dos negros escravizados os quais trouxeram as sementes pro país a fim de manter suas tradições alimentares.
- Ele costuma ser utilizado na fritura de peixes, ensopados, escabeches, refogados, abará, aracajé, bobó, vatapá e moquecas (veja algumas receitas na página 6).
- Além dos pratos típicos, o óleo de palma ou azeite de dendê ainda pode ser utilizado em chocolates, sorvetes ou até margarinas e alimentos industrializados, pois proporciona ótima textura e crocância.



SAÚDE

- Apresenta propriedade bactericida, ajudando a regenerar tecidos com cortes ou ferimentos.
- A vitamina E encontrada no azeite de dendê ajuda prevenir doenças do coração, por meio da limpeza das artérias.
- Previne o envelhecimento precoce e doenças degenerativas, como o câncer, pela ação dos antioxidantes encontrados no fruto, combatendo os radicais livres e protegendo as células.
- Ótimo antiinflamatório, o azeite de dendê combate e previne inflamações no corpo humano.- Pode ajudar a prevenir a diabetes tipo 2, por conter gorduras boas.
- Duas colheres de chá com o azeite de dendê, em jejum, em média 30 minutos antes das refeições, pode amenizar dores gástricas e ajudar no combate do colesterol e triglicérides.
- Protege os ossos, em especial na terceira idade e em mulheres na menopausa.

EMPREENDEDORISMO E O DENDÊ

Um sistema agrícola ecologicamente estável, altamente valorizado e com produção sustentada: esse é o cenário atual da cultura da palma, uma ótima oportunidade para você empreender o seu negócio. No Pará, a disponibilidade de áreas recuperadas após desmatamento, além das condições climáticas favoráveis, contribuem ainda mais para o avanço da dendeicultura no estado. Veja mais motivos que podem contribuir para o seu empreendimento:

Por ser uma matéria-prima com alta produção na região, o plantio do dendê traz **menor custo para os produtores locais**.

Ainda sobre a sua produtividade, a palma pode render anualmente até cinco toneladas de óleo, ou seja, de cinco a dez vezes mais que qualquer outro cultivo comercial de óleo vegetal, sendo um óleo muito produtivo, já que **precisa de menos da metade de terra que outros cultivos para produzir o mesmo volume de óleo**.

Como o dendê é um **fruto muito rico**, é possível aproveitar todos os produtos e subprodutos provenientes do seu cultivo, gerando **mais possibilidades de lucro** para o negócio.

A agricultura familiar é quase que totalmente vinculada às grandes empresas. Isso facilita a atuação de negócios menores, pois as **empresas locais possuem larga experiência e podem facilitar o fluxo de produção e de venda**. Agropalma, Denpasa, Dentauá, Agroindustrial Palmasa e Marborges Agroindústria são algumas dessas empresas presentes no estado.

O setor de alimentos ainda é o principal quando diz respeito à utilização do óleo, mas os **setores menos explorados podem representar um novo nicho de mercado** para o seu negócio. 80% da produção mundial é utilizada pelo setor de alimentos, 10% em óleo-química e 10% em bioenergia e biocombustíveis.

O estado do Pará proporciona **maior proximidade com o mercado internacional**, o que indica mais oportunidades de exportação, apesar do mercado interno também ser muito favorecido.

FORMAS INOVADORAS PARA CONQUISTAR CLIENTES

Com tantas oportunidades de negócios, é importante que se saiba exatamente qual caminho seguir. O aspecto cultural, por exemplo, pode ser um grande aliado na venda de produtos provenientes do dendê. Pratos típicos chamam a atenção, mas cosméticos que valorizam a cultura do local, por exemplo, também podem ser chamativos no processo de venda.

Para que seu negócio seja exitoso é importante se fazer algumas perguntas:

- O que a pessoa deseja quando procura o meu produto para consumir?
- Como quero representar o dendê por meio desse produto?
- Estou promovendo uma experiência para o cliente?
- Meu negócio tem uma identidade?
- O que ofereço de diferente ou especial?

DICAS: ESTRATÉGIAS PARA EMPREENDER

Tem-se falado muito sobre empreendedorismo, mas você sabe do que se trata? Empreender é idealizar, coordenar e executar projetos, serviços e negócios com determinados valores. Trata-se, também, de treinar habilidades para se pôr em prática e ganhar com isso. Por isso, é preciso ação. Com um negócio relevante para o mercado e para a sociedade, tanto você, como a comunidade ao seu redor e a economia do país ganham. Confira as dicas que podem ajudar a sua iniciativa:



- 1 Exercite a proatividade:** Não espere que alguém lhe diga um problema a ser solucionado ou um negócio que vai fazer você lucrar milagrosamente. **Dê o primeiro passo e coloque suas ideias em prática, exercendo a criatividade.**
- 2 Ofereça um produto que agregue valor a sua cultura:** Faça com que o seu negócio tenha uma **identidade própria**, assim é muito mais provável que você se reconheça com o que vende e colabore para a divulgação da cultura local.
- 3 Foco nos objetivos:** É preciso definir quais os produtos que serão confeccionados no seu empreendimento. A diversidade é importante, mas **a qualidade é o principal fator para alavancar os negócios.**
- 4 Invista em uma boa apresentação:** Toda pessoa que tiver acesso ao seu produto deve entender o que ele oferece, além de acreditar na qualidade que é divulgada. Tudo o que diz respeito à apresentação do produto deve ser levado em conta, como **rótulos, condições de armazenamento, descrição, etc.**
- 5 Crie uma relação de proximidade com os seus clientes:** Entenda qual linguagem o seu público prefere e se utilize dela para se comunicar com ele. **Uma boa comunicação estabelecida garante mais credibilidade ao seu negócio.**
- 6 Atualize-se:** esteja sempre por dentro das tendências do mercado. Dessa maneira, será muito mais fácil entender o perfil do cliente, além de enxergar e **prever oportunidades** de negócios.
- 7 Ofereça real qualidade:** cumpra tudo o que prometer e supere as expectativas do cliente. Lembre-se, não há propaganda melhor do que um cliente satisfeito.
- 8 Arrisque de maneira consciente:** não comprometa a saúde financeira da empresa, separe uma parte do seu dinheiro para investir e somente **corra riscos calculados.**
- 9 Seja persistente:** nem sempre os negócios engrenam de primeira, por isso tenha perseverança. Lembre-se de que você pode falhar várias vezes, mas **basta uma única tentativa certa para transformar o seu negócio e a sua vida.**
- 10 Seja resiliente e otimista:** encare os erros como uma **oportunidade de aprender.** Pensar positivamente relaxa a mente e facilita o fluxo de ideias. Além disso, resistir, se adaptar e tentar novamente é fundamental. Vários obstáculos e dificuldades irão surgir. Cabe a você saber administrá-las e **seguir em frente.**

TENDÊNCIA DE MERCADO

A variedade de materiais produzidos a partir do dendê abre oportunidades no setor de alimentos, cosméticos e outros. O destaque fica com o setor de alimentação saudável que vem ganhando força em todo o mundo. Opções para empreender surgem desde a abertura de um espaço físico, a exemplo de lojas e quiosques, como na promoção de produtos disponíveis para distribuição e parcerias.



Com um espaço próprio para a venda de produtos derivados do dendê há o fomento do turismo e o reconhecimento dos produtos como parte da cultura local.



Outra opção de crescimento é o fechamento de parcerias no âmbito regional e nacional. Empórios, supermercados e academias são possíveis parceiros no ramo da alimentação saudável.

OPÇÕES DE RECEITAS



Ao pensar em pratos com o dendê é impossível não lembrar do **vatapá**, prato típico da culinária paraense. O preparo dessa delícia conta com a utilização do azeite de dendê, que, além de trazer um sabor especial, é o principal responsável pela coloração amarelada desta iguaria.



A combinação de **frutos do mar** com o dendê é excelente para o preparo de moquecas e de bobó de camarão. Com a grande variedade de pescados disponíveis na região amazônica, basta usar a imaginação para o preparo de receitas saborosas.



Quem não adora uma boa farofa? A **farofa de dendê** é a mais nova tendência do momento. Além de trazer um sabor excepcional, o uso deste azeite na receita vem sendo recomendado pela quantidade de nutrientes benéficos para a saúde, como a vitamina A e E.



Também como opção de utilização do dendê estão os **bolinhos fritos**. As opções de recheio ocorrem de acordo com a preferência de cada um. O dendê é uma opção versátil e pode ser usado para refogar variados alimentos, trazendo um aroma único e sabor levemente adocicado.

FONTES

5 dados sobre a indústria de alimentos e bebidas. A voz da indústria. 2019. 10 Dicas Para ser um Empreendedor de Sucesso. Química Jr. 2019. Alimentos saudáveis estão entre as principais tendências do mercado. Estadão. 2019. Dendê-Produtos, mercado e potencialidade. Embrapa. 2007. Dendê é fonte de renda para pequenos produtores da Amazônia. G1. 2015. Diagnóstico da produção sustentável da palma de óleo. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2018. Emeleocipio Andrade. A cadeia produtiva da palma de óleo no Estado do Pará: Uma avaliação crítica. Brasília. 2015. Produção Agrícola - Lavoura Permanente. IBGE. Mercado de gordura zero trans incentiva produção de dendê. Portal Dourados Agora. Panorama agrícola do Pará. Secretaria de Estado e Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca do Pará. 2017.

Fotos e ilustrações: Banco de Imagens.