

PRODUTOS DA FLORESTA



PROPOSTA DE NEGÓCIOS
NOVEMBRO | 2019



SOJA

OPORTUNIDADE NO NICHU DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Os números favorecem e as condições para empreender também. O Brasil é o maior exportador mundial de soja e o segundo maior produtor no mundo. O Pará segue essa onda de crescimento e, no estado, o grão da planta representa cerca de 25% do valor exportado pelo setor. Neste material você vai entender porque o cenário é favorável e porque pode ser um setor rico de oportunidades para o seu negócio.



Contexto econômico

Conheça os dados sobre o mercado da soja e saiba mais sobre a sua história na **página 2**.

Benefícios e produtos

Saiba mais sobre os produtos feitos a partir da soja e os benefícios para a saúde na **página 3**.



Oportunidade

Descubra as principais oportunidades para empreender no setor na **página 4**.

Empreendedorismo e mercado

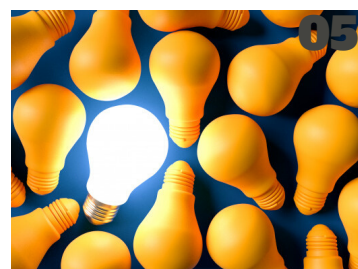
Conheça as principais estratégias para alcançar o sucesso profissional na **página 5**.



06

Tendências do setor

Conheça mais sobre as tendências no ramo da soja e inspirações para o seu negócio nas **páginas 6 e 7**.





CONTEXTO ECONÔMICO DE CRESCIMENTO É DESTAQUE NA CULTURA DA SOJA

Originária da China, a soja já é conhecida há mais de 5 mil anos. Ao longo dos anos ela foi disseminada por outros países e tornou-se um produto bastante conhecido, principalmente com o crescimento das dietas sem base animal, como é o caso da dieta vegetariana e da vegana. Por trazer inúmeros benefícios ao organismo devido suas propriedades funcionais, a soja é indicada para consumo não só de vegetarianos ou veganos, mas de qualquer pessoa que deseja **viver de forma mais saudável**. Confira dados que comprovam o crescimento dessa tendência:

- Soja no mundo:

Segundo dados da CONAB e da Embrapa, os Estados Unidos correspondem a 34,8% da produção mundial, sendo seguido pelo **Brasil com 30,9%** e a Argentina com 16,5%. Juntos, os três países são responsáveis por 82,2% da safra mundial.

- Soja no Brasil:

No biênio 2017/2018, de acordo com a previsão da CONAB, a cultura ocupou uma área de 35.149 milhões de hectares, o que totalizou uma **produção de 119.281 milhões de toneladas**, tendo como maiores estados produtores os estados do Mato Grosso, Paraná, Rio Grande do Sul e Mato Grosso. Com isso, a produtividade desse tipo de cultura chegou a 3.394 kg por hectare.

- Soja no Pará (dados do IBGE):

- A planta vem apresentando ritmo significativo de crescimento no estado, expandindo sua **área cultivada**, no período de 2010/2017, de 85,4 mil para 500,4 mil hectares, o equivalente a 30% do total da área de lavouras, sendo a **de maior representatividade dentre as culturas**.
- De acordo com o Censo Agro do IBGE 2017, **577 propriedades paraenses têm plantação e produção ativa de soja**, que ocupa cerca de 340 mil hectares no estado e produção de 1.087 milhão de toneladas.
- Em termos de valor, a soja é, hoje, o terceiro principal produto do campo, com **faturamento anual de R\$ 1,57 bilhão**. Só perde para o reinado do açaí (R\$ 5,44 bilhões) e da mandioca (R\$ 1,85 bilhão).
- O Pará tem **21 municípios que produzem soja**. Paragominas, no nordeste paraense, é o rei do grão no estado, com 104 mil hectares destinados a colheita do grão. Nesse pedaço de terra são produzidos anualmente R\$ 351 milhões em soja. Santana do Araguaia, no sul do estado, também se destaca com 53 mil hectares ocupados e movimentação de R\$ 155 milhões.

- Contra a destruição da floresta nativa:

Segundo a Faepa, a **expansão da soja vem sendo efetuada em campos naturais e em áreas já alteradas** (áreas de pastagem). Isso significa que, nestes casos, não está utilizando área de floresta nativa, **evitando-se, assim, o desmatamento**. Esse aspecto é muito importante para que os negócios voltados à soja tenham **responsabilidade ambiental e social**, dando mais credibilidade à cadeia produtiva e aumentando as chances de sucesso.

MAIORIA DOS GRÃOS DE SOJA SÃO TRANSFORMADOS EM VARIEDADE DE ALIMENTOS

Os alimentos à base de soja mais populares, tais como tofu, proteínas vegetais, farinhas, molhos, e óleos podem ser encontrados em supermercados e esse pode ser um setor a explorar. Porém, outras alternativas têm surgido e podem diferenciar o seu negócio, veja alguns exemplos:



LEITE DE SOJA



EDAMAME



LECITINA



AMENDOIM DE SOJA



QUEIJO DE SOJA



TEMPEH



PROTEÍNA TEXTURIZADA



MISSÔ



BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E VERSATILIDADE SÃO CARACTERÍSTICAS DO GRÃO

Rica em proteínas, vitaminas, minerais, fibras, fitoesteróis e isoflavonas, a soja é um dos alimentos mais saudáveis e nutritivos para ser utilizada na alimentação diária. O grão consegue muitas vezes substituir a proteína de origem animal por conseguir se assimilar em textura e sabor à carne vermelha e ao frango, por exemplo. Mais que isso, a leguminosa ainda traz diferentes benefícios para a saúde, veja alguns deles:

- Reduz o risco de doenças cardiovasculares;
- Reduz o colesterol ruim;
- Previne trombose e placas de ateroma;
- Fortalece os ossos, pois diminui a eliminação de cálcio na urina;
- Alivia os sintomas da menopausa;
- Previne o câncer de mama, próstata e cólon, devido às isoflavonas;
- Mantém a firmeza e elasticidade da pele, por estimular a produção de colágeno e ácido hialurônico.
- Melhora o trânsito intestinal, evitando problemas como a constipação e a prisão de ventre.
- É uma fonte de proteína completa, isto é, contém quantidades significativas da maioria dos aminoácidos essenciais que devem ser providos ao corpo humano.

Outras utilidades:

- Os grãos da soja preta transformados em pó ou farinha são ricos em antocianinas, substâncias anti-inflamatórias que aumentam a queima de gordura no organismo, favorecendo a perda de peso para quem tem essa necessidade. Por ser rica em fibras e proteínas, dão a sensação de saciedade e diminuem o apetite.



Foto: Globo Rural

OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS COM A SOJA

Agora que já entendemos mais sobre o panorama econômico e as utilidades da soja, é hora de atentar para fatores que podem impulsionar o seu negócio nesse mercado.

Público com restrições alimentares

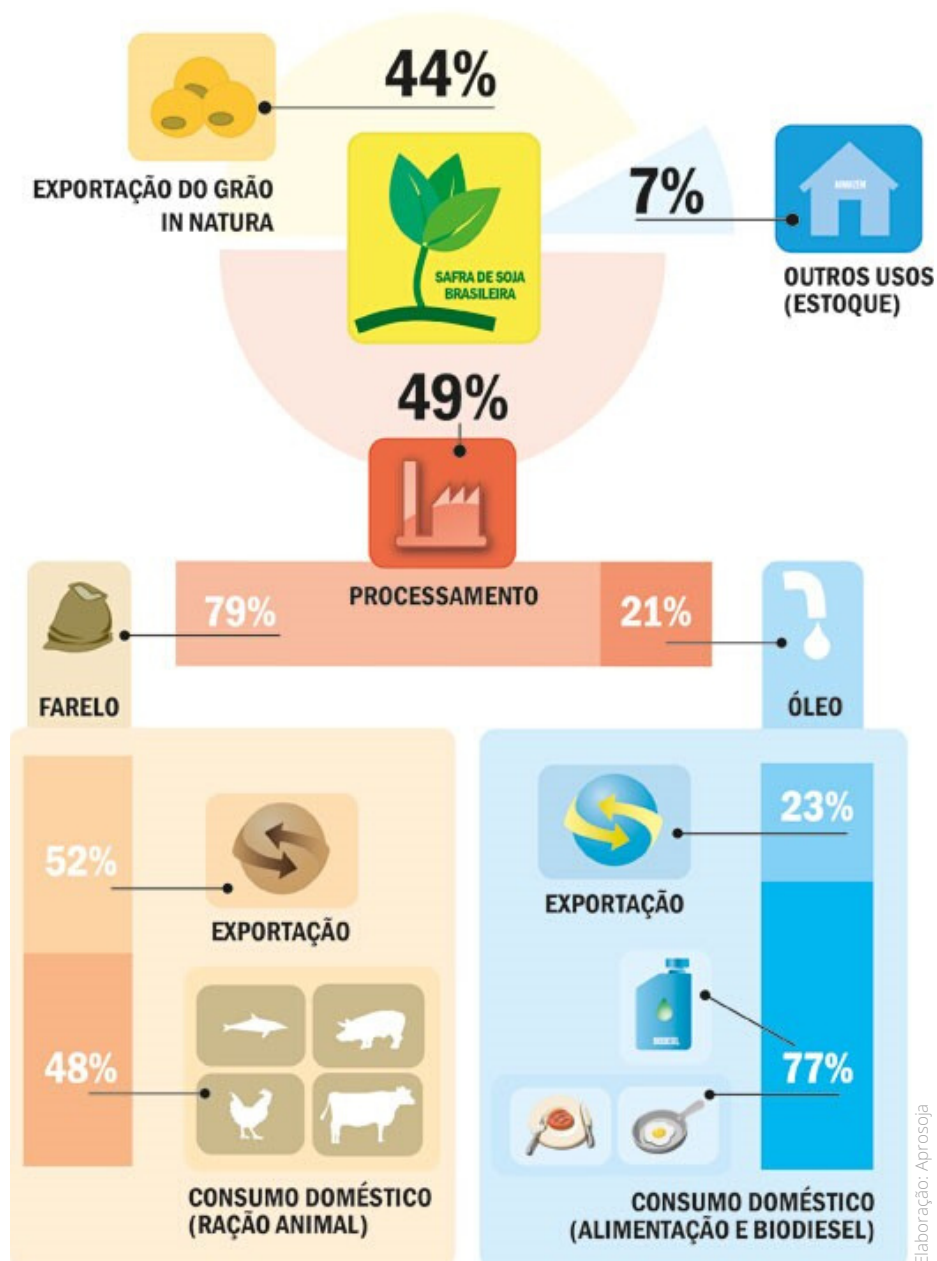
O público **vegetariano** e **vegano** é um ótimo nicho para se investir. O grão da soja não apenas serve para substituir carnes (a carne de soja é uma importante fonte de proteínas magras), como também pode ser consumido como feijão comum e até mesmo ser utilizado para preparar as mais variadas receitas de entradas, pratos quentes ou sobremesas (veja exemplos na página anterior). Outro nicho a ser explorado é o dos intolerantes à lactose. Com a elaboração de bebidas à base de soja, esse público se sente mais apto a consumir itens que não provoquem reações desconfortáveis ao corpo.

Acompanhamento de pesquisas

Manter-se informado é essencial para que a sua produção não seja desconectada das tendências sociais e do mercado. A Embrapa Soja, por exemplo, reúne pesquisadores e técnicos que trabalham no desenvolvimento de cultivares de soja ainda mais adequadas ao consumo humano. Desde 1985, ano em que iniciou o programa da empresa para incentivo de utilização de soja na alimentação humana, foram desenvolvidas oito cultivares de soja com conquistas que vão desde a diminuição do sabor característico da soja, conquistando-se um sabor mais suave, ao tamanho da semente e teor de proteínas, entre outras características.

Outros nichos que podem se transformar em tendência

Segundo a Associação dos Produtores de Soja e Milho de Mato Grosso (Aprosoja-MT), a soja é aproveitada na fabricação de



diversos a soja é aproveitada na fabricação de diversos bens de consumo, para além da alimentação. Ela aparece em indústrias de diferentes setores, como as de cosméticos, farmacêutica, veterinária, adesivos, adubos, formulador de espumas, revestimento, tintas e plásticos. Apesar desses itens representarem apenas 7% da destinação final da soja, podem representar um mercado a ser explorado.

Alimentos inovadores: Tempeh

O produto indonésio à base de soja tem conquistado o mercado. Ele não possui o colesterol da carne vermelha e tem um ligeiro aroma de nozes, além de uma textura carnuda. Pode ser preparado de diversas formas: cortado em tiras, cubos, assado, frito, grelha, na brasa, processado ou refogado. Alimentos como esse podem representar inovação ao seu empreendimento.

Elaboração: Aprosoja

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 Arrisque de maneira consciente: Não comprometa a saúde financeira da empresa, separe uma parte do seu dinheiro para investir e somente corra riscos calculados.

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 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.

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 Pesquise sobre o segmento de mercado escolhido: Pesquise tudo sobre sua opção de negócio, desde fornecedores e concorrentes naquela região até o perfil de sua clientela potencial.

7 Crie um protótipo: antes de executar a sua ideia, faça um protótipo do seu negócio testando combinações para **visualizar o que pode ser melhorado.**

8 Faça um plano de negócios: Esse documento vai dar um norte aos próximos passos. No plano de negócios você vai detalhar todas as fases do processo, com seus gastos e prazos de retorno do investimento.

9 Invista no marketing digital: Tenha uma boa presença nas mídias sociais e **proporcione aos seus clientes uma experiência positiva.** Contrate um profissional capacitado para gerenciar as redes com publicações criativas e que agreguem valor a marca. E não esqueça de ter o seu próprio site.

10 Participe de eventos: Além de fazer contatos importantes e divulgar o seu produto no mercado, os eventos proporcionam espaços de formação importantes para saber as tendências do momento.



TENDÊNCIA DE MERCADO

O setor de alimentação saudável segue com boas perspectivas de mercado, sendo esse um segmento que movimenta milhões na economia brasileira. São muitas as tendências para aqueles que pensam em empreender nesse ramo. Analisar as necessidades do mercado onde estará inserido, assim como a facilidade nos processos de produção e distribuição são fundamentais antes de optar por um segmento. **Conheça algumas opções para o mercado da soja:**



Lanches e snacks saudáveis

A confecção de pequenos aperitivos saudáveis para o consumo entre as refeições é uma excelente oportunidade para empreender. As possibilidades são infinitas, dependendo da imaginação de cada um, como: biscoitos, chips e barrinhas.

Soja orgânica

Com foco nos consumidores que não toleram o aditivo de produtos químicos como herbicidas, fungicidas e inseticidas, a soja orgânica também é um bom investimento para pequenos produtores, tendo um custo de produção menor do que no sistema convencional.



Leite e sucos de soja

Benéficos à saúde, os leites e sucos de soja são bebidas encorpadas que substituem as opções tradicionais. Esses produtos podem ser direcionados tanto aos alérgicos quanto aqueles que buscam uma alimentação saudável. São excelentes acompanhamentos para frutas e cereais matinais.



Marmitas saudáveis

Com receitas simples e inovadoras a soja pode ser o carro-chefe na criação de uma empresa de marmitas saudáveis. De acordo com as necessidades locais, é possível direcionar os pratos e produzir opções vegetarianas, veganas, low carb, entre outras.

CERTIFICAÇÕES

Adquirir um selo ou certificação significa agregar valor ao produto ofertado. É também através das certificações que podemos conhecer mais sobre um negócio, se é produto ofertado é orgânico, se contém glúten e até mesmo se a empresa atua de forma sustentável. Conheça alguns selos:

- Certificação de Produtos Orgânicos, confirma que o produto é livre de agrotóxicos, fertilizantes e transgênicos.
- Certificação RTRS, garante que a matéria-prima ou subproduto derivado da soja teve uma gestão responsável em sua produção.
- Certificação SA 8000, assegura que a organização promove a responsabilidade social em todas as operações.

DE OLHO NA DICA

Embalagens modernas e com o design jovem são um diferencial na hora da apresentação do seu produto. Invista em cores fortes, fontes grandes e ilustrações divertidas. Um profissional do design ou comunicação será capaz de criar uma embalagem harmoniosa com a cara do seu negócio. Tudo é válido para ganhar espaço frente à concorrência.

OUTRAS FORMAS DE INVESTIMENTO

Não dá para falar de empreendedorismo e produtos naturais sem lembrar das franquias. Nesse modelo de negócio é possível investir em uma estrutura mais definida e testada, sem correr tantos riscos como na abertura de um negócio próprio. De acordo com a Associação Brasileira de franchising, o setor de franquias de produtos naturais movimentou R\$ 42,8 bilhões em 2018.

Conheça alguns modelos e inspire-se:

MR. FIT FAST FOOD SAUDÁVEL



A rede é pioneira em fast food saudável no Brasil e apresenta cinco modelos de negócios para quem deseja empreender: micro franquia, delivery, tradicional, gourmet e cafeteria. No modelo de micro franquia, o empreendedor trabalha em casa com uma linha de produtos congelados. O investimento é de R\$ 12 mil, com um faturamento estimado de R\$ 4 a 8 mil reais por mês. A rede já conta com mais de 100 unidades espalhadas pelo país.

Saiba mais no site da Mr. Fit: www.mrfitfranquias.com.br

NAÇÃO VERDE

Tendo suas atividades iniciadas em 2007, a franquia Nação Verde conta com 47 unidades. A proposta da marca é que o cliente encontre uma vasta variedade de produtos naturais que vão desde o setor de alimentação a granel, suplementos, produtos sem glúten, lactose, diet, até cosméticos, produtos para limpeza e muito mais. O investimento para esta franquia custa a partir de R\$ 71 mil, com o retorno estimado de 24 a 48 meses. A rede prevê um faturamento médio mensal de R\$ 62 mil em cada unidade.

Saiba mais no site da Nação Verde: www.nacaoverde.com.br



FONTES

25 alimentos à base de soja. Mundo Boa Forma. 2016. 37 receitas com soja para um dia a dia muito mais nutritivo. Receiteria. 2018. Alimentos e bebidas à base de soja. Diário do Litoral. 2016. Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Franquias de produtos naturais podem ser ótimas opções de negócio. Portal do Franchising. 2018. Censo Agropecuário. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pensa em ter um negócio só seu? Veja 10 dicas para fazer isso. Uol. 2019. Produto à base de soja conquista mercado brasileiro. Agência Sebrae de Notícias. 2012. Quer empreender no ramo de alimentação saudável? Veja o quê fazer. IG. 2017. Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA.

Fotos e ilustrações: Banco de Imagens.