Documentação de contexto do negócio

Esta análise contextual é parte integrate do projeto de Pesquisa e inovação. A presente Análise Macroambiental incorpora um conjunto de dados e informações oficiais, devidamente referenciados, sem se aprofundar no setor de hortaliças. Essa análise será utilizada para a reflexão sobre o ambiente no qual se insere o público alvo de nosso interesse.

Modelo de análise utilizado (imagem que ilustra os 4 modelos)

1- Análise Socio cultural

1.1 - Aspectos hisóricos

1.2 - Aspectos demográficos

1.3 - Aspectos culturais

2 - Análise economica

2.1 - Pimentas na economina agrícula

2.2 - Pequenos agricultores e agricultores familiares.

3 - Análise política

3.1 - Programas públicos que beneficiam o segmento

4 - Análise tecnológica

4.1 - Tecnologias usadas no segmento.

1. Análise Sociocultural

1.1 - Aspectos históricos:

Condimento picante mais consumido no mundo, As pimentas são originárias das Américas e foi no tempo do Descobrimento que elas foram introduzidas no resto do mundo: Europa, Ásia e África.

As pimentas parecem ter surgido há 7.000 anos AC na região do México Central. O primeiro europeu a descobrir foi Cristovão Colombo em uma das suas viagens históricas para a América em 1493. Ele estava procurando uma fonte alternativa de pimenta preta, que na ocasião era o condimento favorito na Europa.

As primeiras pimentas consumidas foram coletadas provavelmente de plantas selvagens. Aparentemente os índios já cultivavam pimentas entre 5200 e 3400 a.C., o qual coloca as pimentas entre as plantas cultivadas mais antigas das Américas.

É igualmente substancial a contribuição histórica brasileira na dispersão destas plantas pelo mundo, eficientemente feita pelos navegadores portugueses e pelos povos que eram transportados em suas embarcações. As rotas de navegação no período 1492-1600 permitiram que as espécies picantes e doces de pimentas viajassem o mundo. As pimentas foram então, introduzidas na África, Europa e posteriormente na Ásia.

Não encontramos registros dos primeiros cultivos de pimenta no Brasil mas pimentas são parte da história e da cultura brasileira, são consideradas patrimônio da agrobiodiversidade nacional.

.

1.2- Aspectos demográficos:

O cultivo de pimentas ocorre praticamente em todas as regiões do país e é um dos melhores exemplos de agricultura familiar e de integração pequeno agricultor-agroindústria.

O Sistema de Produção de Pimentas contribui para o desenvolvimento desta cultura no Brasil, e ajudará principalmente aos pequenos produtores familiares.

Existem 4 espécies domésticadas de pimenta que, atualmente, são cultivadas em diferentes regiões do país.

Capsicum annuum: Jalapeño e paprika, região centro oeste, nordeste e sudeste.

Capsicum chinense: Bode, biquinho, cumari-do-pará, habanero e murupi, regiões centro oeste, nordeste e norte.

Capsicum baccatum: dedo-de-moça, cambuci e cumari verdadeira, região sudeste e sul.

Capsicum frutescens: Malagueta e tabasco, regiões centro-oeste, nordeste e norte.

O consumo de pimenta é segmentado em dois mercados, in natura e processadas.

O mercado para as pimentas in natura é fortemente influenciado pelos hábitos alimentares de cada região do Brasil, e são parte importante de vários pratos tradicionais.

Na região Sudeste consome-se principalmente a pimenta doce do tipo americana, pimenta ‘Cambuci’, ‘Malagueta’ e ‘Cumari Vermelha’. Na região Nordeste, predominam as pimentas ‘Malagueta’ e ‘De Cheiro’. Na região Norte, as pimentas mais apreciadas são a ‘Murupi’, ‘Cumari do Pará’ e a ‘De Cheiro’; na região Centro-Oeste, tradicionalmente são cultivadas e consumidas as pimentas ‘Bode’, ‘Malagueta’, ‘Cumari do Pará’, ‘Dedo de Moça’ e mais recentemente a ‘De Cheiro’, anteriormente importada do Pará e atualmente já cultivada em Goiás.

O mercado de pimentas processadas é explorado por empresas familiares ou de pequeno porte; empresas de porte médio, especializadas ou não em derivados de Capsicum; e grandes empresas processadoras, geralmente especializadas em determinados tipos de produtos e que visam mais a exportação. Existe um grande número de pequenos processadores familiares ou de pequeno porte que fazem conservas de pimentas em garrafas de vidro com 150ml, praticamente um padrão de mercado, e que comercializam diretamente para os consumidores em feiras-livres, mercados de beira de estrada, pequenos estabelecimentos comerciais e eventualmente atacadistas. As empresas de porte médio, em geral, têm vários tipos de produtos, como conservas, molhos, geléias, conservas ornamentais, entre outros, que são comercializadas em supermercados, mercearias especializadas, lojas de conveniência e de produtos importados.

1.3 - Aspectos culturais

Nos últimos anos, as pimentas têm ganhado um espaço cada vez maior na mídia por sua versatilidade culinária e industrial e também por suas propriedades medicinais. Ela esta enraizada nos hábitos alimentares e meicinais dos brasileiros.

A pimenta é uma hortaliça benéfica para o organismo, contém ações antimicrobianas, anti-inflamatórias, melhora a digestão, diminui níveis de colesterol e acelera o metabolismo. Além de hortaliça, é um alimento funcional, rica em carboidratos, fibras alimentares, vitamenias A, E e C, contém ácido fólico, zinco, potássio e ainda tem pgmentos vegetais que previnem o câcer.

2 - Análise econômica

2.1 - O mercado para as pimentas no Brasil sempre foi considerado como secundário em relação às outras hortaliças, provavelmente devido ao baixo consumo e ao pequeno volume comercializado. Este cenário está modificando-se rapidamente pela exploração de novos tipos de pimentas e o desenvolvimento de novos produtos, com grande valor agregado, como conservas ornamentais, geléias especiais e outras formas processadas. Os empreendedores rurais e o segmento da agroindústria podem descobrir novas oportunidades de negócios pela prospecção de mercado e a exploração de ‘nichos’ especializados.

2.2 -Conceito de agricultura familiar

No Brasil, a legislação determina que é preciso atender a quatro requisitos:

* ter área de até quatro módulos fiscais;
* utilizar mão de obra da própria família, de maneira predominante;
* ter percentual mínimo de 50% da renda familiar derivada da atividade realizada no campo;
* administrar o empreendimento com a família

O Censo Agrícola mostrou que, em 2006, o valor anual da produção da agricultura familiar, tal como definida na lei, foi de 54,5 bilhões de reais, ou seja, 33,2% do valor total da produção agrícola brasileira (R$ 169 bilhões). Pode afirmar com certeza é que, naquele ano, a agricultura familiar foi responsável por 33,2% do valor da produção agrícola brasileira e a agricultura não-familiar foi responsável por 66,8% desse valor. Em outros anos, esses valores podem mudar.

O [levantamento realizado em 2018](https://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/comissoes/comissoes-permanentes/capadr/audiencias-publicas/audiencias-publicas-2018/audiencia-publica-24-de-maio-de-2018-unb) mostrou que essa prática é responsável pela economia de 90% dos municípios com até 20 mil habitantes. Mais que isso, 40% da população economicamente ativa depende dessa atividade, assim como 70% dos brasileiros que vivem no campo. Por isso, o Brasil ocupa a 8ª posição entre os países que mais produzem alimentos, quando é considerada somente a agricultura familiar.

3- Aspectos políticos

3.1 - Principais programas públicos para o incentivo a agricultura familiar

Plano Safra da Agricultura familiar 2019/2020

Os beneficiários do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) têm R$ 31,22 bilhões à disposição para custeio, comercialização e investimento. Pela primeira vez, o Tesouro Nacional alocou mais recursos para subvenção do programa em relação aos demais, somando R$ 4,975 bilhões.

Estão garantidos recursos de custeio para produção de alimentos básicos: arroz, feijão, mandioca, trigo, leite, frutas e hortaliças e para investimento na recuperação de áreas degradadas, cultivo protegido, armazenagem, tanques de resfriamento de leite e energia renovável.

Outra medida inédita é a que os financiamentos podem ser usados para construção e reforma de casas rurais dos pequenos agricultores. Serão destinados R$ 500 milhões para esse fim, pleito antigo do setor rural. Com estes recursos, será possível construir até 10 mil casas.

Seguro rural

Em 2020, será destinado R$ 1 bilhão para subvencionar a contratação de apólices do seguro em todo o país. Esse é o maior montante que o programa receberá desde sua criação em 2004.

Com esse valor, cerca de 150,5 mil produtores rurais poderão ter a safra segurada. Devem ser contratadas 212,1 mil apólices, com a cobertura de 15,6 milhões de hectares e valor segurado de R$ 42 bilhões.

Apoio à Comercialização

Foram aprovados novos preços mínimos, com reajuste médio de 7% para os principais produtos. Esses valores tiveram como referência os custos das lavouras, os preços nos mercados internacionais e a perspectiva das taxas de câmbio

Programa Brasil sem Miséria

Tem como obetivo aumentar a capacidade produtiva de agricultores familiares e promover a entrada de seus produtos nos mercados consumidores. Esses estão entre os objetivos da vertente ligada á inclusão produtiva rural do programa Brasil Sem Miséria, que conta com a participação da Embrapa.

Plano ABC

Composto de sete programas, o Plano ABC visa fomentar a adoção de tecnologias de produção sustentáveis, com o objetivo de responder aos compromissos de redução de emissão de GEE no setor agropecuário assumidos pelo País.

4 - Aspectos tecnológicos

Existem poucas tecnologias na área de cultivo de pimentas, encontramos alguns exemplos que estão citados abaixo.

4.1 - O Programa de Melhoramento Genético de Pimentas e Pimentões (Capsicum) tem exercido um importante protagonismo nos caminhos que levam ao crescimento dessa diversidade, por meio de novos materiais genéticos desenvolvidos.

- Tecnologias são aplicadas a produtos que auxiliam na higienização das pimentas.

- Sistema de Irrigação inteligente por gotejamento.

- Plano ABC que visa desenvolver tecnologias para a baixa emissão de carbono nas plantações.

Fontes de pesquisa: Embrapa / SEBRAE