

ANÁLISE DO CENÁRIO DA PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL DE COCO POR MEIO DA FERRAMENTA SWOT

ANALYSIS OF THE CRAFTSMAN COCONUT BEER PRODUCTION SCENARIO USING THE SWOT TOOL

Stefani Caroline Nolli – stefaninolli17@gmail.com
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga (Fatec) – Taquaritinga – SP – Brasil

Marcos Alberto Claudio Pandolfi – marcos.pandolfi@fatectq.edu.br
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga (Fatec) – Taquaritinga – SP – Brasil

DOI: 10.31510/inf.v19i2.1508

Data de submissão: 01/09/2022

Data do aceite: 28/11/2022

Data da publicação: 20/12/2022

RESUMO

O objetivo desse trabalho é apresentar a viabilidade da produção, comércio e distribuição de uma cerveja artesanal de coco no interior paulista por meio da ferramenta de gestão estratégica: matriz SWOT, termo em inglês que se refere a um conjunto de quatro palavras: *Strengths, Weaknesses, Opportunities e Threats*, respectivamente: Forças, Fraquezas, Oportunidades e Ameaças. Sendo a cerveja uma bebida popular e presente no dia a dia das pessoas, com diversas marcas, sabores e características no mercado, atualmente com um mercado competitivo e diverso, consumidores mais exigentes com qualidade e atendimento. O coqueiro é uma planta cultivada em quase todo o Brasil. O trabalho se desenvolveu por meio de revisão bibliográfica em sites, artigos e monografias visando à veracidade dos dados obtidos. Os resultados apresentados demonstram a forte capacidade de produção e comercialização de uma cerveja artesanal de coco, gerando emprego e renda, além de aproveitar de forma integral os derivados do coco.

Palavras-chave: Agronegócio. Cerveja Artesanal. Ferramenta. Mercado

ABSTRACT

The objective of this work is to present the viability of the production, trade and distribution of a craft coconut beer in the interior of São Paulo through the strategic management tool: SWOT matrix, a term in English that refers to a set of four words: *Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats*, respectively: *Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats*. Beer is a popular drink present in people's daily lives, with different brands, flavors and characteristics in the market, currently with a competitive and diverse market, more demanding consumers with quality and service. The coconut tree is a plant cultivated in almost all of Brazil. The work was developed through bibliographic review on websites, articles and monographs aiming at the veracity of the data obtained. The results presented demonstrate the strong production and commercialization capacity of a craft coconut beer, generating employment, income in addition to making full use of coconut derivatives.

Keywords: Agribusiness. Craft Beer. Tool. Marketplace

1 INTRODUÇÃO

De acordo com SINDICERV (2020), O Brasil é o terceiro maior fabricante mundial de cerveja, com 13,3 bilhões de litros produzidos, atrás apenas da China e dos Estados Unidos com respectivamente (46 e 22,1 bilhões de litros), atualmente mais de 2 milhões de pessoas são empregadas de forma direta e indireta, desde a produção no campo dos insumos à distribuição, alavancando a economia.

A cerveja surgiu há mais de seis mil anos na Mesopotâmia, após o homem abandonar a vida de nômade e começar a estocar grãos para alimentação, muitos estudos apresentam o processo sendo descoberto por meio de alguns grãos cultivados serem inadequados para consumo crus, eles eram esmagados e depois mergulhados em água. (OPA BIER, 2020).

Em meados do século XVII, a cerveja chegou ao Brasil, através dos holandeses, trazida pela companhia das Índias Orientais. Após isso famílias de imigrantes iniciaram a produção artesanal para seu próprio consumo, hoje em dia com a mudança de hábitos dos consumidores, a bebida ganhou um novo *status* de consumo. (Instituto da Cerveja, 2019).

Com toda essa produção de grãos e insumos, as empresas se diversificam para trazer qualidade e atender as necessidades dos mais diversos clientes, assim o ramo artesanal na produção de cerveja no país cresceu com a necessidade de se manter competitivas estratégias de gestão e estudos de viabilidade se tornam necessários. (CASSAROTO, 2020)

A safra de grãos deve atingir o patamar recorde em 2022, com um volume 3,2% superior ao de 2021, referente ao mês de junho de 2022, com um acréscimo de 8,2 milhões de toneladas. (IBGE, 2022).

No Brasil não há lei que define o que é cervejaria artesanal, porém de acordo com a Lei nº 155 de 27 de outubro de 2016, estabelece-se a adesão ao regime de tributos Simples Nacional as cervejarias com até 25 funcionários que abrange micros e pequenas empresas com receita Bruta de até R\$ 4,8 milhões. (Simples Nacional, 2017).

1.1. Objetivo

Apresentar a matriz SWOT e suas características como parte da análise de processo estratégico, as informações apresentadas pelo estudo levam gestores a questionar os

resultados encontrados para a viabilidade da cerveja artesanal de coco no interior paulista, deste modo o trabalho identificará os aspectos positivos e negativos da produção de cerveja de coco, salientando a importância do planejamento e gestão para a abertura de uma agroindústria, em especial às cervejarias que se encontram em ascensão no mercado.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1 Cerveja

De acordo com Carme e Calais (2021), a origem da cerveja é questionável, no entanto estudo relatam que a fabricação da bebida começou na Mesopotâmia, acompanhando a evolução e contemporaneidade das sociedades egípcias e sumérias, sempre buscando um sentido comum, a alegria de apreciar uma bebida resultante da fermentação

O Brasil, terceiro país que mais consome cerveja no mundo, segundo pesquisa deste ano com dados do Credit Suisse, da Euromonitor e da Statista, com certeza não fica de fora dessa lista. De acordo com as informações, os brasileiros bebem, em média, seis litros de cerveja por mês (CARME E CALAIS, 2021).

Existem inúmeros estilos e tipos de cerveja, ela é uma bebida fermentada, a partir de levedura cervejeira, mosto de cevada malteada ou extrato de malte, sabe-se que a sua produção de cervejas artesanais tem como destaque uma diversidade maior de tipos e suas características por um produto de aroma e sabor diferenciados. (BRASIL, 2019)

Segundo Tozetto (2017) a produção artesanal vem crescendo exponencialmente na indústria de bebidas e sua popularidade afeta a tendência de consumo. Aroma e sabor são os atributos diferenciais da produção artesanal se comparado com a cerveja produzida em grande escala, “Geralmente os degustadores e provadores do produto artesanal buscam apreciar algo com novos aromas e sabores”

De acordo com JusBrasil (2019). “Art. 40. A cerveja poderá ser adicionada de suco ou extrato de vegetal, ou ambos, que poderão ser substituídos, total ou parcialmente, por óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)”.

Ferreira (2022) destaca que quando consumida com moderação a cerveja é considerada benéfica a saúde, devido a sua grande quantidade de compostos fenólicos encontrados no malte quanto no lúpulo, principais adjuntos que contém propriedades antioxidantes.

“De acordo com um estudo publicado na revista *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, o hábito de beber cerveja aumenta o número de bactérias boas no intestino, o que pode reduzir o risco de desenvolver doenças cardíacas e diabetes tipo 2. Mas atenção, falamos aqui de um consumo moderado.” (FERREIRA, 2022).

TORRES (2022) relata que a perspectiva para 2023, a produção artesanal passe de 1,7% para 2,1% do mercado nacional. Existem 1383 cervejarias registradas no Brasil, as regiões Sul e Sudeste concentram o maior número de cervejarias, cerca de 85,6% do total de estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Vale destacar também que as regiões Sudeste e Sul são grandes produtoras de lúpulo, insumo essencial para a produção da cerveja “A planta colhida no Brasil tem qualidade equiparável às cultivadas pelos Estados Unidos e República Tcheca, dois grandes produtores internacionais da planta” (MARCHIORI, STELLA, 2021).

2.1.1 Processo Produtivo Da Cerveja

O processo para obtenção da cerveja apresenta várias vertentes, pois varia do tipo de cerveja a ser produzida, assim alterando as condições de: temperatura, tempo, matéria-prima entre outros. Porém basicamente o processo envolve os processos apresentados no quadro 1 (Tozetto, 2017)

Quadro 1: Processo Produção Cerveja.

Moagem	Tem o objetivo de quebrar o grão do cereal e expor o seu amido interno, assim aumentando a superfície de contato com as enzimas do malte
Mosturação	Envolve a mistura do malte moído com a água na tina de mostura, destacando maior controle de temperatura e tempo, pois tem o objetivo de contribuir com as reações bioquímicas que são necessárias no processo
Filtração do mosto	O objetivo da etapa filtração do mosto é a separação da parte sólida, chamada de bagaço de malte, e a parte líquida do mosto cervejeiro
Fermentação	A etapa de fermentação é iniciada logo após a inoculação da levedura, destacando que o mosto já está devidamente resfriado e aerado. Então, na sequência ocorre a liberação de CO ₂ , calor e a metabolização dos açúcares fermentescíveis em álcool principalmente.
Pasteurização	Tem como princípio eliminar microrganismos que podem alterar as características da cerveja e visa a segurança durante o envase
Envase	A cerveja pode ser envasada no local de preferência como barris de aço inoxidável, garrafas e latas.

Fonte: Tozetto (2017).

2.1.2. Coco na produção de cerveja

O coqueiro é de origem asiática e foi introduzido no Brasil por volta de 1553, sua adaptação aos solos arenosos da costa brasileira permitiu o surgimento de uma classe produtora, ocupando um ecossistema com poucas possibilidades de outras explorações comerciais. O coco é quase 100% utilizado pela indústria, o óleo na indústria alimentícia, casca na fabricação de cordas e tapetes e sua polpa em alimentos e cosméticos (SIQUEIRA, 2008).

As frutas têm sido utilizadas há muitos anos na produção de cerveja, antes do lúpulo, item necessário para equilibrar o sabor amargo da cerveja, com o processo de fermentação a bebida apresenta sabor azedo e aroma forte, então muitas cervejas recebem fruta para harmonização da acidez e dulçor. (GAZETA DO POVO, 2017).

2.2. Regiões produtoras

O interior paulista se apresenta cada vez mais industrial e um lugar de forte produção rural, o estado apresenta um moderno sistema agroindustrial, “um território de 24,8 milhões de hectares de clima tropical, solo fértil e água abundante, no qual 8,8 milhões (35,55%) são utilizados pela agricultura e 4,6 milhões (18,6%) por pastos.” (INVESTSP, 2021).

“As regiões de São José do Rio Preto, Marília e Garça lideram a produção. São lugares de temperaturas elevadas e farta luminosidade. Campo fértil para o coco, diz o chefe da Casa da Agricultura de São José do Rio Preto (451 km ao noroeste de São Paulo), José Azevedo Soares, 51.” (RIPARDO, 2020).

2.3. Matriz SWOT

Matriz SWOT, também conhecida como FOFA, é uma ferramenta de gestão que examina o ambiente externo e interno de uma organização buscando encontrar oportunidade de melhoria ou até mesmo implementação, com a análise da matriz pode-se planejar suas ações e decisões com base em dados reais e confiáveis, tendo segurança em relação aos resultados. (SANTAELLA, 2020).

Uma análise SWOT ajuda a identificar pontos fortes, pontos fracos, oportunidades e ameaças de dado projeto ou do seu plano de negócios geral. Trata-se de uma ferramenta que pode ajudar a sua equipe a planejar de modo estratégico e ficar à frente das tendências de mercado. (REABURN, 2022).

Figura 1: Matriz SWOT

Ambiente externo / Ambiente interno	Oportunidades	Ameaças
Forças	I	II
Fraquezas	III	IV

Fonte: Raeburn (2022).

Na linha do ambiente externo elencam-se as oportunidades e ameaças que representam questões externas da organização, na coluna do ambiente interno apontam-se as forças e as fraquezas apresentadas no exercício das considerações dos participantes, no cruzamento dos fatores internos e externos determinam quadrantes distintos e importantes.

- I quadrante: ajuda a aproveitar as oportunidades do mercado por meio da ação ofensiva, apontando as forças.

- II quadrante: indica a capacidade defensiva apresentando a capacidade que os conjuntos de forças estão preparados para as ameaças.

- III quadrante: indica a fraqueza da capacidade ofensiva, quando a fraqueza pode causar problemas para o aproveitamento das oportunidades.

- IV quadrante: apresenta a vulnerabilidade da organização, apontam o grau do conjunto de fraqueza pode amplificar as ameaças e seus efeitos. (RAEBURN, 2022).

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.

O trabalho se apresenta como pesquisa acadêmica de acordo com Martins (2018) “A pesquisa acadêmica é um exercício de estudo e aprendizado em primeiro lugar, mas não deixa de ser um esforço para acrescentar algo ao mundo. É a partir desse estudo que as ideias científicas podem surgir”.

Conforme Lando (2020) a pesquisa qualitativa é um conjunto de práticas que transformam o mundo visível em dados representativos, incluindo notas, entrevistas, fotografias, registros e lembretes. Assim os resultados da pesquisa qualitativa se destinam em explicar o fenômeno ou contexto que a pesquisa foi aplicada.

A pesquisa bibliográfica se desenvolveu em *sites*, com fontes seguras referente ao tema abordado com o intuito de trazer embasamento e apoio ao trabalho. O trabalho se dividiu em duas principais partes:

- I coleta de dados: pesquisa em *sites*, artigos, revistas e monografias sobre o tema, estudo da ferramenta de gestão em questão (SWOT), registro das informações.

- II análise dos dados: com a preparação e organização dos dados foram possíveis apresentar a necessidade de uma ferramenta de gestão no estudo da viabilidade de um processo agroindustrial.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a etapa de análise e estudo dos dados obtidos e com a utilização da ferramenta SWOT norteando o trabalho foi possível desenvolver a matriz apresentada no Quadro 2, destacando a viabilidade da cerveja de coco no interior paulista apresentando as suas peculiaridades e necessidades.

Quadro 2: Matriz SWOT (cerveja de coco).

Fatores internos	Fatores externos
<p>Força: Capacidade de produção agrícola da região; Tecnologia na produção Mão de obra especializada Parceria com distribuidores</p>	<p>Oportunidade: Fácil escoamento da produção Demanda em crescente inovação Alto valor agregado ao produto</p>
<p>Fraqueza: Custo elevado Distribuição segmentada na região Sul e Sudeste. Restrita a um nicho de consumidor</p>	<p>Ameaças: Concorrência com grandes fabricantes, atendendo o país todo Sabor pouco conhecido</p>

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Ponderando o quadro 2, os resultados de cunho bibliográfico demonstram a grande possibilidade da produção de uma cerveja artesanal na região norte do estado de São Paulo, apresentando pontos fortes, oportunidade e uma alta na produção de insumos da bebida estuda, apresentando também pontos fracos e ameaças, resumidas em conseguir ganhar os consumidores e questões orçamentarias.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a necessidade de apresentar a viabilidade da produção de uma cerveja artesanal na região do interior Paulista, local com grande capacidade agrícola, industrial e de pesquisa acadêmica, o trabalho se desenvolveu de forma coesa e coerente, por meio de uma pesquisa sólida e aprofundada, apesar das dificuldades em encontrar boas referências para o assunto da área estudada.

A produção de cerveja tem uma história antiga e com diversas facetas em todo o mundo, no Brasil sua história é curta, suas raízes são de colonizadores portugueses, no entanto com o clima tropical em sua maior parcela territorial, a bebida entrou no gosto nacional e faz parte da cultura brasileira.

O trabalho se formou por meio de uma ferramenta de gestão de estratégia matriz SWOT, denotando a importância de um estudo para implementação de uma agroindústria desde pequena, média ou de grande porte analisando fatores externo, internos, como: mão de obra, qualificação, capacidade de escoação da produção, produção agrícola.

Com base nos resultados conclui-se que o trabalho poderá contribuir para o desenvolvimento de futuras pesquisa relacionados análise de uma cerveja artesanal de forma teórica e prática, elencando correções de possíveis erros e atualização da metodologia, os resultados da pesquisa se limitam na produção dos dados coletados.

REFERÊNCIAS

CARMEM, Del Gabriela. CALAIS, Beatriz. **A cerveja ideal: especialistas explicam como encontrar o estilo perfeito para o seu paladar.** 2021 Disponível em: <https://forbes.com.br/forbeslife/2021/08/a-cerveja-ideal-especialistas-explicam-como-encontrar-o-estilo-perfeito-para-o-seu-paladar/>>. Acesso em: 16 Ago. 2022.

CASSAROTO, Camila. **Análise Swot é uma ferramenta essencial para o planejamento estratégico de qualquer empresa. Mas você já sabe como fazer uma.** 2020. Disponível em: <https://marketingdeconteudo.com/como-fazer-uma-analise-swot/>. Acesso em: 16 Ago. 2022.

IBGE, Estatísticas Econômicas. **Em junho, IBGE prevê safra recorde de 261,4 milhões de toneladas para 2022.** 2022. Disponível em: < [---

Interface Tecnológica - v. 19 n. 2 \(2022\) – ISSN \(On-Line\) 2447-0864](https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/34237-em-junho-ibge-preve-safra-recorde-de-261-4-milhoes-de-toneladas-para-2022#:~:text=A%20informa%C3%A7%C3%A3o%20de%20junho%20para,toneladas%20(%2D0%2C6%25).>. Acesso em: 16 Ago. 2022.</p></div><div data-bbox=)

INSTITUTO DA CERVEJA, Blog. **Destaque-se entre os amigos: conheça a história da cerveja no Brasil.** 2019. Disponível em: <

[Acesso em: 18 Ago. 2022.](https://www.institutodacerveja.com.br/blog/n142/novidades/destaque-se-entre-os-amigos-conheca-a-historia-da-cerveja-no-brasil#:~:text=A%20hist%C3%B3ria%20da%20cerveja%20no%20Brasil%20remonta%20ao%20ano%20de,equipamento%20necess%C3%A1rio%20para%20prepar%C3%A1-la.>.</p></div><div data-bbox=)

INVESTSP, Blog. **Agronegócios.** 2020. Disponível em:

<<https://www.investe.sp.gov.br/setores-de-negocios/agronegocios/>>. Acesso em: 18 Ago. 2022.

FERREIRA, Tamires. **Dia Internacional da Cerveja: quais os benefícios da bebida para a saúde.** 2022. Disponível em: < [Acesso em: 19 Ago. 2022.](https://olhardigital.com.br/2022/08/05/medicina-e-saude/dia-internacional-da-cerveja-quais-os-beneficios-da-bebida-para-a-saude/#:~:text=De%20acordo%20com%20um%20estudo,aqui%20de%20um%20consumo%20moderado.>.</p></div><div data-bbox=)

GAZETA, do Povo. **Este gráfico mostra como 4 empresas dominaram o mercado de cerveja no Brasil.** 2017. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/economia/este-grafico-mostra-como-4-empresas-dominaram-o-mercado-de-cerveja-no-brasil-9ldacjmcqqr1jon9jyrj555gc/>> Acesso em: 19 Ago. 2022.

JUSBRASIL, Blog. **Artigo 40 do Decreto nº 6.871 de 04 de Junho de 2009.** 2019.

Disponível em: < <https://www.jusbrasil.com.br/topicos/13517482/artigo-40-do-decreto-n-6871-de-04-de-junho-de-2009>>. Acesso em: 19 Ago. 2022.

LANDO, Felipe. **Método de pesquisa qualitativa.** 2020. Disponível em: <

<https://www.academicapesquisa.com.br/post/m%C3%A9todo-qualitativo-como-fazer>>.

Acesso em: 19 Ago. 2022.

MARCHIORI, Brenda. STELLA, Rita. **Essencial na fabricação de cerveja, lúpulo**

brasileiro é tão bom quanto o importado, mostram estudos da USP. 2021. Disponível em: < <https://jornal.usp.br/ciencias/essencial-na-producao-de-cerveja-lupulo-brasileiro-e-tao-bom-quanto-o-importado-mostram-estudos-da-usp/>>. Acesso em: 22 Ago. 2022.

MARTINS, Everton. **Pesquisa Acadêmica: tudo que você precisa saber. Blog PPEC, Campinas, v.9, n.1, set. 2018. ISSN 2526-9429.** Disponível em:

<<https://periodicos.sbu.unicamp.br/blog/index.php/2018/09/15/pesquisa-academica/>>.

Acesso em: 22 Ago. 2022.

OPA BIER, Mestre cervejeiro. **História da cerveja no mundo.** 2020. Disponível em: <

<https://opabier.com.br/blog/historia-da-cerveja-no-mundo/>>. Acesso em: 22 Ago. 2022.

RAEBURN, Alicia. **Análise SWOT/FOFA: o que é e como usá-la.** 2022. Disponível em: < <https://asana.com/pt/resources/swot-analysis>>. Acesso em: 22 Ago. 2022.

RIPARDO, Sergio. **COCO MUDA A PAISAGEM DO INTERIOR PAULISTA**. 2020. Disponível em: <http://www2.feis.unesp.br/irrigacao/coco_sp.htm>. Acesso em: 22 Ago. 2022.

SANTAELLA, José. **TUDO sobre MATRIZ SWOT: o que é, passo a passo e dicas para aplicar no planejamento estratégico**. 2020. Disponível em: <<https://www.euax.com.br/2020/03/matriz-swot/>>. Acesso em: 22 Ago. 2022.

SINDICERV, Blog. **O Setor em números**. 2019 Disponível em: <<https://www.sindicerv.com.br/o-setor-em-numeros/>>. Acesso em: 22 Ago. 2022.

SIMPLES NACIONAL, Blog. **Comitê Gestor aprova a Resolução 135 e a Recomendação 7 - 28/08/2017**. 2021. Disponível em: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/noticias/noticiacompleta.aspx?id=415AD600-7D43-4E55-971B-55DF99E95EF3>>. Acesso em: 22 Ago. 2022.

SIQUEIRA, P.B.; BOLINI, H.M.A.; MACEDO, G.A. **O processo de fabricação da cerveja e seus efeitos na presença de polifenóis**. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v.19, n.4, p. 491- 498, 2008.

TOZETTO, L.M. **Produção e caracterização de cerveja artesanal adicionada de gengibre (Zingiber officinale)**. 80 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ponta Grossa, 2017.