

CUSTO DA CESTA DE NATAL APRESENTA ELEVAÇÃO NO ANO DE 2021

O curso de Ciências Econômicas juntamente com o Sindicato do comércio através do Sicom pesquisas realizam anualmente uma pesquisa comparando preços de alguns dos produtos que tradicionalmente são utilizados para a preparação da ceia natalina¹.

A pesquisa foi realizada levando em consideração o preço máximo e o preço mínimo de cada produto que compõe a cesta, estabelecendo-se assim a média² desses preços. O preço médio da cesta de natal para uma família chapecoense é de **R\$ 356,39** neste ano, **15,09%** mais cara que em 2020.

Os produtos foram pesquisados em dez estabelecimentos comerciais (os mesmos que são utilizados para a formulação da pesquisa do Cesto/Cesta Básico(a) no município de Chapecó) nos dias 1, 2 e 3 de dezembro.

A cesta natalina é formada por vinte e quatro mercadorias, como por exemplo, castanhas, frutas secas, frutas em calda, panetones, aves, carnes e bebidas. A metodologia de referência utilizada para a coleta, tabulação e apresentação dos preços foi a da pesquisa anual que o *PROCON do Estado de Goiás* realiza, porém, levando-se em conta as especificidades culturais da região Oeste de Santa Catarina.

É importante atentar para o fato de que este é o custo médio da cesta levando-se em consideração a metodologia da pesquisa. Existem discrepâncias significativas de preços entre o mesmo produto em diferentes mercados. Dentre as mercadorias pesquisadas, aquelas com maiores oscilações entre seus preços máximos e mínimos foram: espumante (139%), o panetone de frutas (77%) e o chocotone simples (74%). Esses produtos requerem um maior cuidado na hora da compra, pois suas oscilações são mais significativas.

¹ Os preços refletem a realidade praticada no momento da coleta. Ou seja, eles podem sofrer variações para mais ou para menos, uma vez que tais produtos não são tabelados. Dentre as mercadorias selecionadas para coleta estão àquelas que tradicionalmente fazem parte do preparo de uma tradicional ceia natalina.

² Para algumas mercadorias, como por exemplo, doces em caldas, panetones, aves, carnes e bebidas, foram comparados os preços obedecendo às mesmas gramagens (na presente pesquisa não foram determinadas marcas específicas de produtos).

O espumante pode variar entre R\$ 20,99 e R\$ 50,21, o panetone de frutas pode variar entre R\$ 11,82 e R\$ 20,96, enquanto o chocotone simples se encontra entre R\$ 12,32 e R\$ 21,45 (ver tabela 1). Daí a necessidade de pesquisar com muito cuidado antes de se realizar as compras.

A tabela a seguir apresenta os valores médios de todos os produtos que compõe a cesta de natal, e a comparação dos valores da cesta no ano de 2020 e 2021.

Tabela 1: Preços médios dos produtos da cesta de natal entre 2020 e 2021.

PRODUTOS	Unidade de coleta	Dez/2021	Dez/2020	Varição
CHESTER	KG	27,39	20,65	32,64%
PERÚ TEMPERADO	KG	27,69	22,59	22,58%
FRANGO TEMPERADO	KG	22,48	13,46	66,97%
LOMBO TEMPERADO	KG	33,72	27,94	20,71%
PERNIL SEM OSSO	KG	29,99	24,35	23,14%
PEITO DE FRANGO	KG	21,80	15,02	45,17%
CASTANHA-DO-PARÁ	100g	12,50	10,87	14,93%
NOZES	100g	11,50	12,09	-4,91%
CASTANHA DE CAJÚ	100g	12,75	12,34	3,29%
PESSÊGO	lata	9,68	8,37	15,65%
FIGO	lata	12,05	11,20	7,55%
AMEIXA SECA S/CAROÇO	100g	6,33	5,48	15,42%
FRUTAS CRISTALIZADAS	150g	3,08	3,97	-22,39%
UVAS PASSAS BRANCAS	100g	4,55	5,33	-14,69%
UVAS PASSAS PRETAS	150g	8,34	6,48	28,67%
LENTILHA	500g	9,39	7,66	22,48%
ARROZ PARBOILIZADO	KG	4,63	6,18	-25,01%
PANETONE	500g	15,74	15,66	0,53%
CHOCOTONE	450g	16,23	18,42	-11,86%
PÃO FRANCÊS	KG	9,37	9,05	3,48%
CAIXA DE BOMBOM	300g/280g	10,55	8,99	17,36%
BARRA DE CHOCOLATE	150g/100g	5,15	5,27	-2,20%
ESPUMANTE	750ml	34,74	31,53	10,17%
REFRIGERANTE COLA	2L	6,73	6,73	0,00%
TOTAL DA CESTA DE NATAL		356,39	309,65	15,09%

FONTE: Ciências Econômicas/Unochapecó/SICOM Pesquisas

Depois de comparado os preços de cada produto da cesta de natal, o curso de Ciências Econômicas juntamente com o curso de Gastronomia da Unochapecó, aproveitam esse clima natalino para sugerir duas receitas a serem servidas na ceia de natal com produtos que fazem parte da cesta mencionada.

Salpicão de Frango

Salpicão é um acompanhamento clássico do natal, podendo usar o frango já temperado, peito de frango ou o chester desfiado, acompanha muito bem um prato principal como o pernil.

INGREDIENTES

- - 500g de frango desfiado
- - Um pacote de Uva passas pretas e brancas
- - 100g de nozes
- - Maionese (podendo ser caseira ou industrializada)
- - 1 maçã
- - 3 figos
- - 1 pacote de batata palha
- - 150g de pepino em conserva
- - 1 lata de milho
- - 150g de palmito em conserva
- - Sal (a gosto)
- - Pimenta do reino (a gosto)

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe e desfie o frango, corte o pepino, palmito e a maçã,
2. Com o frango já desfiado misture com o pepino, o palmito, e a maçã
3. Pique e adicione o figo, em um refratário, adicione o milho e as passas, tempere com sal e pimenta, e outras especiarias que deseje.
4. Junte a maionese e misture bem, finalize por cima com a batata palha e as nozes.

Pavê de pêssego

O Pavê, é uma sobremesa clássica que é fácil e rápida de fazer, com tudo vamos utilizar o pêssego para sobremesa, que além de deliciosa, harmoniza muito bem com um espumante após a ceia.

INGREDIENTES

- - 8 pêssegos maduros ou 1 lata de pêssego em conserva
- - 500ml de leite
- - 1 lata de leite condensado
- - 1 creme de leite
- - 2 colheres de sopa de amido de milho
- - 1 gelatina sabor abacaxi
- - 100ml de água morna
- - 1 pacote de bolacha champanhe

MODO DE PREPARO

CREME

1. Em uma panela adicione o leite, o leite condensado e o creme de leite, misturando tudo.
2. Aqueça até se tornar um creme consistente, para acelerar o processo adicione o amido de milho, com cuidado para não empelotar, se preferir pode dissolvê-lo antes de adicionar.

PAVÊ

1. Em uma travessa coloque um pouco do creme, em seguida uma de bolacha com alguns pedaços de pêssegos picados, repetindo o processo 3 a 4 vezes.
2. Dissolver a gelatina na água morna e colocar a gelatina sobre a sobremesa levar refrigerar até dar o ponto da gelatina, antes de servir use mais alguns pêssegos por cima para decorar.

Bom apetite e boas festas!

Receitas do curso de Gastronomia da Unochapecó.

Realização e entidades envolvidas:

Bruna Furlanetto

Gabriel Salvador

Douglas Junior Pires da Silva

Coordenadora do projeto

Bolsista em pesquisas

Sicom Pesquisas