

## VALOR DA CESTA DE NATAL CUSTA EM MÉDIA R\$ 272,00 EM CHAPECÓ

O curso de Ciências Econômicas juntamente com o Sindicato do comércio através do Sicom pesquisas realizaram uma pesquisa comparando preços de alguns dos produtos que tradicionalmente são utilizados para a preparação da ceia natalina<sup>1</sup>.

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 média<sup>2</sup> desses preços. O preço médio da ceia de natal para uma família chapecoense é de **R\$ 272,38**.

Os produtos foram pesquisados nos dez estabelecimentos comerciais (os mesmos que são utilizados para a formulação da pesquisa do Cesto/Cesta Básico(a) no município de Chapecó) entre os dias 14 e 17 de dezembro.

Faz-se 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: o panetone de frutas (140%), a champagne (136%), o chocotone (123%) e a barra de chocolate (97%). Esses produtos requerem um maior cuidado na hora da compra, pois suas oscilações são mais significativas.

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.

---

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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).

A título de ilustração, por exemplo, o peru um dos principais itens da ceia de natal pode custar entre R\$ 19,99 a R\$ 15,59 o quilograma, enquanto o panetone de frutas pode variar entre R\$ 19,03 e R\$ 7,93. (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 2017 e 2018. Nota-se que a cesta de natal de 2018 apresentou um aumento de 1% comparado ao ano de 2017, onde o custo médio da cesta no ano anterior era de R\$ 269,68.

Tabela 1: Preços médios dos produtos da cesta de natal entre 2017 e 2018.

PRODUTOS		dez/18	dez/17	VARIAÇÃO
CARNES				
CHESTER	KG	16,60	16,97	-2,17%
PERÚ TEMPERADO	KG	17,48	15,63	11,83%
FRANGO TEMPERADO	KG	10,39	9,93	4,62%
LOMBO TEMPERADO	KG	26,39	29,73	-11,23%
PERNIL SEM OSSO	KG	21,73	25,13	-13,54%
PEITO DE FRANGO	KG	13,22	8,56	54,42%
OLEAGINOSAS				
CASTANHA-DO-PARÁ	100g	13,85	18,74	-26,10%
NOZES	100g	9,91	10,21	-2,95%
CASTANHA DE CAJÚ	100g	13,37	13,07	2,31%
COMPLEMENTOS				
AMEIXA SECA S/CAROÇO	100g	3,75	3,77	-0,57%
FRUTAS CRISTALIZADAS	150g	4,08	3,87	5,42%
UVAS PASSAS BRANCAS	100g	4,31	4,15	3,78%
UVAS PASSAS PRETAS	150g	5,00	5,38	-6,98%
ENLATADOS				
PESSÊGO	Lata	6,54	7,89	-17,16%
FIGO	Lata	9,54	9,14	4,42%
ACOMPANHAMENTOS				
LENTILHA	500g	5,74	6,88	-16,51%
ARROZ PARBONIZADO	KG	3,05	3	1,74%
PÃO FRANCÊS	KG	8,77	8,02	9,34%
DOCES				
PANETONE	500g	13,48	11,83	13,91%
CHOCOTONE	450g	13,30	11,85	12,27%
CAIXA DE BOMBOM	300g/280g	8,51	8,48	0,36%
BARRA DE CHOCOLATE	150g/100g	5,82	5,53	5,23%
BEBIDAS				
ESPUMANTE	750ml	32,35	25,91	24,86%
REFRIGERANTE COLA	2L	5,20	6,01	-13,53%
<b>TOTAL DA CESTA DE NATAL</b>		<b>272,38</b>	<b>269,68</b>	<b>1,00%</b>

FONTE: Ciências Econômicas/Unochapecó/SICOM Pesquisas

Depois de comparado os preços de cada produto da cesta de natal, o curso de Ciências Econômicas em parceria com o curso de Gastronomia, ambos da Unochapecó, aproveitam esse clima natalino para proporcionar uma sugestão de prato a ser servido na ceia de natal com produtos que fazem parte da cesta. Essa receita é proporcionada pela *Prof<sup>a</sup>. Simone Cervini do Curso de Gastronomia*. Segue a receita.

### **PERNIL SUÍNO À PURURUCA COM GELÉIA AGRIDOCE DE TOMATE**

Marinada para o Pernil:

Ingredientes:

- 1 pernil de 5 a 6kg
- 6 dentes de alho
- 1 cebola
- 5 colheres (sopa) de mostarda
- 120g de sal
- 2 colheres (sopa) de gengibre picado
- 200ml de suco de limão
- Pimenta do reino a gosto
- Ramos de alecrim e osmarin
- Folhas de louro
- Folhas de menta

MODO DE PREPARO:

1. Bata todos os ingredientes em um processador e misture em 4L de água. Coloque o pernil na marinada e deixe em geladeira por no mínimo 12 horas.
2. Retire da marinada, coloque em uma assadeira, leve ao forno por 20 minutos até a pele mudar de cor, assim ficará mais fácil para cortar.
3. Com uma faca de ponta bem afiada faça cortes em forma de triângulos na pele.
4. Pincele bem toda a pele com óleo para que o alumínio não grude ao assar.
5. Cubra com papel alumínio e leve ao forno a 180° por 3 horas.
6. Retire o alumínio e retorne ao forno a 200° por mais alguns minutos para pururucar a pele.

#### **Geleia de tomate com pimenta**

Ingredientes:

- 4 tomates bem maduros, picados
- 2 pimentas dedo de moça sem semente picada bem fina
- 1 dente de alho
- 1 pedacinho de canela
- Suco de 1 limão
- 1 xícara e açúcar
- 2 colheres sopa de vinagre branco

MODO DE PREPARO:

1. Descascar os tomates, retirar a semente e cortar em cubinhos.
2. Abrir o alho, tirar o miolo e deixar inteiro para depois retirar.
3. Colocar todos os ingredientes em uma panela e deixar ferver até ficar com consistência de geleia
4. Servir com o pernil.

*Bom apetite*

---

Realização e entidades envolvidas:

**Bruna Furlanetto**

**Simone Cervino**

**Dilaine Cristina Busnello**

**Valsir Machado da Silva Junior**

**Fábio Piccinnin**

Coordenadora do projeto

Prof<sup>a</sup> de Gastronomia

Técnica de pesquisas

Bolsista em pesquisas

Sicom Pesquisas