

economia

Preços dos alimentos da ceia têm elevação de 6,56%

Alta, no entanto, perdeu ritmo em comparação a anos anteriores, diz estudo

/ CONSUMO

Arthur Reckziegel
arthurr@jcrs.com.br

Os alimentos tradicionalmente utilizados nas ceias de Natal e Ano Novo estão mais caros para as festividades deste ano. Em comparação com 2023, a subida geral foi de 6,56%. Entre os alimentos que mais encareceram, destacam-se a romã e o azeite de oliva. A informação é do Núcleo de Pesquisa Econômica Aplicada (Npea) do Instituto de Estudos e Pesquisas Econômicas (Iepe) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs).

As pesquisas foram realizadas na primeira e na segunda semana do mês de dezembro. Do total de itens presentes na lista, 29 produtos registraram variações positivas, enquanto 13 tiveram reduções nos seus preços médios.

Raphael Martins, economista do Iepe, explica o motivo para o aumento no preço da romã e do azeite de oliva. “A romã, na verdade, sempre foi cara, porém neste ano a produção foi menor e a demanda se manteve a mesma. Já o azeite é produzido em larga escala na região mediterrânea, que foi fortemente afetada por mudanças



ANINHAS COMAS/INSTAGRAM/REPRODUÇÃO/JC

Quase todas as opções para o prato principal registraram aumento

climáticas, resultando numa menor oferta do produto”, informa.

Por outro lado, houve uma queda no preço de alguns alimentos. A grande diferença fica por conta da cebola, que teve o preço reduzido quase pela metade, numa estatística que chegou em 46,55% de diminuição, passando de R\$ 7,31 para R\$ 3,91 o quilo. “Nesse caso é o oposto da romã, houve uma grande produção a demanda acabou sendo a mesma do ano anterior”, afirmou o economista.

Para o prato principal da ceia, praticamente todas opções tiveram um aumento considerável.

Chester, peru, bacalhau, pernil e lombo de porco ficaram mais caros esse ano. O único que apresentou uma queda de preço e foi indicado como alternativa por Martins para aqueles que querem dar uma economizada é o tender, que baixou 9,63%.

Apesar desse aumento de 6,56% citado na lista de produtos para a ceia de 2024, é importante ressaltar que o mesmo é menor comparado com outros anos. Em 2023, a alta foi de 10,75% em comparação com o ano anterior, e em 2022 a variação da referida cesta de produtos foi de 16,85% em relação a 2021.

Lojistas do Litoral Norte estão otimistas com negócios

Osni Machado
osni.machado@jornaldocomercio.com.br

Os comerciantes dos municípios do Litoral Norte, como Tramandaí e Imbé, estão muito otimistas com a possibilidade de bons negócios neste Natal, no Réveillon e, principalmente, durante a temporada de verão 2025. Entre os fatores que indicam nesse momento estão a retenção no litoral de muitas pessoas que foram impactadas pela enchente de abril/maio deste ano e da possível escolha de muitos, desencorajados pela elevação dos juros e das taxas de câmbio do dólar, por viagens nacionais.

A expectativa abrange diversos tipos de estabelecimentos como a hotelaria de Tramandaí e Imbé, que relata índices acima dos 70% de ocupação de leitos. Já no segmento imobiliário,

a informação repassada é de que há pouca oferta de imóveis para alugar, em especial para o Réveillon. O segmento de bares e restaurantes também está muito otimista com a possibilidade de aumento do consumo em seus estabelecimentos também durante o período de veraneio nas praias gaúchas.

“Todos estão com uma expectativa positiva de que as vendas irão aquecer. Hoje, o comércio de Tramandaí e de Imbé está realizando campanhas com oferta para o Natal”, destaca a presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas de Tramandaí e Imbé, a administradora Nara Maria Müller. A dirigente explica que os estabelecimentos também prepararam decorações especiais para a data e até escolha de Papai Noel e visita dele pelas lojas.

Nara comenta que o setor

mantém uma certa preocupação com o fator inadimplência que deve ocorrer nas compras feitas a prazo. Por outro lado, ela informa que a CDL fez uma pesquisa recente com o setor comercial dos dois municípios e de um modo geral todos manifestaram otimismo para o período (materializando essa tendência).

O momento também significa uma oportunidade de emprego para muitos. Nara destaca que o comércio absorve muita mão de obra durante a temporada e representa uma porta de entrada para um emprego mais duradouro, ou seja, para além da temporada de veraneio. A presidente do CDL local salienta que realmente a procura pela mão de obra qualificada aumenta muito e há uma absorção até não existir mais nenhuma vaga disponível para segmentos com o comércio.



EMPRESA INOVADORA

Paulo Boa Nova
pauloboanova1@gmail.com

Sistema FIERGS inicia obra de Escola Sesi em Bento Gonçalves

O Sistema FIERGS deu início, em dezembro, à construção da oitava Escola Sesi de Ensino Médio no Rio Grande do Sul, em Bento Gonçalves. A obra da nova instituição de ensino na Serra foi lançada durante solenidade ocorrida junto ao Sesi Centro Esportivo José Fasolo, no bairro Fenavinho – mesmo espaço onde a unidade educacional está sendo erguida, na região de acesso ao Fundaparque (pavilhões da ExpoBento).

As aulas devem começar em 2026. O complexo educacional, com aproximadamente 5,7 mil metros quadrados, terá capacidade de atender a mais de 1,3 mil alunos (360 no Ensino Médio, 300 no Contraturno Tecnológico e 700 na Educação de Jovens e Adultos - EJA). “Só vejo uma saída para o Brasil, que é a educação. Tenho satisfação em lançar a pedra fundamental de mais esta escola, onde mais de 1,3 mil alunos terão ensino de qualidade”, destacou o presidente do Sistema FIERGS, Claudio Bier.

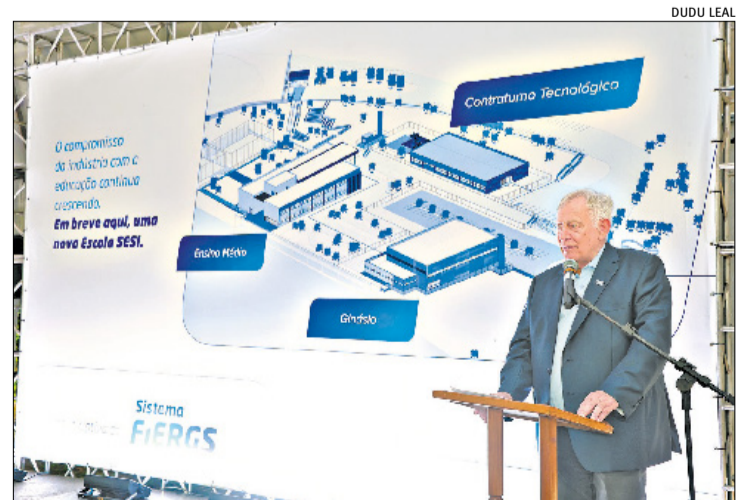
Integrante do Sistema FIERGS, o Sesi-RS já conta com sete escolas: Pelotas, Sapucaia do Sul, São Leopoldo, Montenegro e Gravataí (já em atividade), além de Canoas e Lajeado (que iniciam as atividades em 2025).

Ensino Médio de referência

As Escolas Sesi oferecem bolsas de até 100% para dependentes de trabalhadores da indústria. As obras em Bento Gonçalves incluem ginásio de esportes, fablearn – espaço para desenvolver a criatividade com uso de tecnologias por meio de projetos mão na massa –, biblioteca, laboratórios e estrutura para o Contraturno Tecnológico, que atende a crianças e adolescentes de seis a 14 anos no turno inverso à escola.

O projeto educacional do Sesi para estudantes do Ensino Médio tem como diferenciais a jornada de tempo integral, a centralidade na pesquisa como impulsionadora das aprendizagens, as salas de aula temáticas e a atuação dos professores como mentores, em apoio aos estudantes na busca de respostas para cada desafio. A exemplo de outras escolas, na de Bento inicialmente serão abertas vagas para 120 alunos do primeiro ano do Ensino Médio e assim, sucessivamente, para os próximos anos escolares.

Cada turma é composta por até 30 alunos e as salas são organizadas física e pedagogicamente pela disposição em grupos, de modo que o trabalho coletivo – um dos princípios da Escola Sesi e da indústria 4.0 – seja propulsor da aprendizagem. O acesso à tecnologia, incluindo a robótica como ferramenta de aprendizado, também é um incentivo pedagógico importante. O modelo educacional foi inspirado em experiências internacionais e é reconhecido em todo o país pelo caráter inovador.



Presidente do Sistema FIERGS, Claudio Bier, destacou a importância da educação.