

ECONOMIA

Procon-MT orienta consumidores sobre compras para ceias de Natal e Ano Novo

Dar preferência a produtos da estação são as dicas para economizar

SOLANGE WOLLENHAUPT / PROCON-MT

Com a aproximação das festas de final de ano, aumenta a procura pelos ingredientes típicos das ceias de Natal e Ano Novo. Pressionados pelo custo logístico, sazonalidade de produtos e aumento do dólar, as ceias devem custar mais caro para os mato-grossenses.

“Para não comprometer o orçamento, o Procon Estadual recomenda que os consumidores tenham cautela e sejam realistas com os valores que podem gastar”, alerta o secretário adjunto, Edmundo Taques.

Pesquisa da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe) aponta que o preço médio da Cesta de Natal este ano está custando em torno de R\$ 375. Isso representa um aumento de 8,53% em relação a 2021.

De acordo com o estudo, itens tradicionais, como chester, peru e lombo tendem a aumentar de valor até o final de 2022. Entre os produtos que registraram maior aumento estão o panetone de frutas cristalizadas (16,28%), peru (15,22%), palmito inteiro (14,79%), atum sólido (13,94%) e espumante (13,56%).



Antes de ir ao supermercado, é importante elaborar o cardápio

Cuidados na hora de comprar alimentos e como economizar

Para orientar os consumidores sobre os cuidados na hora de comprar alimentos e como economizar na organização da festa, o Procon-MT elaborou uma lista com as principais recomendações.

Planeje com cuidado - Antes de ir ao supermercado, é importante elaborar o cardápio da ceia e fazer uma lista dos ingredientes que precisa comprar. Na hora das compras, evite adquirir itens que não estejam na

lista.

Durante as compras - Observe as condições de higiene do estabelecimento, verifique os prazos de validade e as recomendações dos fabricantes quanto à conservação e manipulação das mercadorias. Produtos de origem animal - carnes, leites e derivados - devem apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção.

Não compre produtos com lata estufada, amassada ou pontos de ferrugem; vidros com a tampa amassada/enferrujada ou com líquido turvo/espuma, pois a integridade do alimento pode estar comprometida. Ao comprar alimentos refrigerados ou congelados, observe o balcão de armazenamento.

Dê preferência ao que pode ser pesado, etiquetado e embalado na presença do consumidor. Produtos

já embalados tendem a ser mais caros.

Promoção - Confira a data de validade, pois os estabelecimentos costumam colocar em promoção itens que estão próximos de vencer. Em Mato Grosso, a legislação Estadual determina que o consumidor seja avisado, por meio de cartazes, por exemplo, sobre a proximidade de vencimento de alimentos comercializados mediante promoção, queima de estoque ou com descontos atrativos. A regra vale para produtos com menos de um mês de validade.

Dicas de economia - Antes de ir às compras, faça uma pesquisa dos preços em panfletos, anúncios, encartes promocionais e na internet. As promoções divulgadas pelos estabelecimentos devem ser cumpridas. Por isso é importante guardar os folhetos que comprovem a oferta. Opte por marcas menos famosas e substitua produtos típicos por outros menos consumidos nessa época e mercadorias regionais. Evite comprar frutas e legumes com muita antecedência, pois estragam facilmente. Dê preferência a frutas da época que, geralmente, são mais baratas do que as frutas secas ou importadas.

Na hora do pagamento, acompanhe se o valor registrado no caixa é o mesmo anunciado nos panfletos ou exposto nas gôndolas. Em caso de divergência, prevalece o menor.

TANGARÁ

Feira do Centro atende neste sábado; domingo não abrirá

ASSESSORIA

A Feira do Produtor do Centro de Tangará da Serra atende neste sábado, 24. No domingo não haverá atendimento.

Segundo a Associação dos Feirantes (Asfet), o atendimento antecipado para o sábado, véspera de Natal ocorrerá a partir das 5h, até o meio-dia. “Optamos por antecipar o atendimento para o sábado porque vimos a necessidade do consumidor em ter uma opção para compras visando a ceia natalina”, explica o presidente da entidade e gestor da Feira do Centro, Valdeci Ferraz Aquino.

A Feira do Centro dispõe do setor de carnes e embutido, onde o consumidor encontra boas opções. Para a ceia de Natal, o prato principal à base de carne bovina é uma ótima opção.

Uma dica é o tradicional churrasco, com destaque para a alcatra na brasa.

PRÓXIMA SEMANA - Na semana do ano novo, os atendimentos ocorrerão na quarta-feira, 28, sábado, 31 e, também, no dia 1 de janeiro de 2023 (domingo).



Feira do Produtor

Férias Inviolável é + paz e tranquilidade

INVIOLÁVEL
MONITORAMENTO ELETRÔNICO

Tangará da Serra - MT | 65 3311.3311

Leia o QR Code e coloque a Inviolável no seu roteiro de verão

inviolavel.com