



**Ismar
Becker**

beckerismar@gmail.com

Real na montanha russa

Os grandes estrategistas recomendam que a melhor defesa é o ataque. Seguindo esta lógica, antes que me acusem de ter errado feio nas projeções do valor do real em relação ao dólar (4,60 em 17/02 e 4,70 em 14/04), vamos aprofundar um pouco mais as variáveis que afetam a flutuação do real, com as consequências para os negócios e empregos em Santa Catarina.

A cotação de uma moeda, como já comentado nesta coluna, depende basicamente de fatores macroeconômicos (inflação, reservas internacionais, balanço de pagamentos, déficit fiscal), do cenário externo (taxa de juros dos Estados Unidos e Europa, crises e guerras), e os dois apimentados (ou não) pelo humor do mercado, que é influenciado pelo maior ou menor nível de irracionalidade dos governos. Problemas nestes três cenários é que deterem o valor do peso argentino, e colocaram as moedas dos países emergentes (Turquia, Índia, Brasil, entre outros) em uma verdadeira montanha russa (com o perdão do trocadilho bético).

BREVE HISTÓRICO FLUTUAÇÃO REAL

No início do governo Bolsonaro comprávamos um dólar por 3,86 reais. Na última terça-feira (10), 5,13 reais, mas, antes disto, chegamos ao pico de 5,90 (maio/2020) e caímos até 4,74 em março passado. De forma simplista podemos dizer que esta grande flutuação teve dois componentes:

Externo: Impactos do Covid (ruptura cadeias de logística e injeção de liquidez no mercado); Interno: Perspectiva (medo) do mercado de descontrole fiscal do governo, com medidas populistas do executivo e do legislativo.

Lá por fevereiro, era possível prever uma estabilização em torno de 4,70 reais, rebaixada para 4,60 em abril. Errei ao apostar nos 4,60, mas nos dois posts fiz uma ressalva: O valor projetado poderia ser afetado por um aumento mais abrupto da taxa de juros dos EUA e/ou por medidas economicamente irresponsáveis do governo brasileiro. Os quase 8% de variação desde abril

O dólar deveria ficar próximo dos 5 reais, com grande volatilidade, além das incertezas no cenário político.

inflação atinge mais os que ganham menos, que são a maioria dos eleitores. Isto pode levar o governo a usar medidas heterodoxas, queimando recursos de impostos e sua credibilidade fiscal.

-Necessidade de aumentos ainda maiores dos juros dos EUA, já que o FED demorou muito para reagir.

Tudo isto, claro, com uma volatilidade muito grande. Durma com um barulho destes!

Ismar Becker é empresário e escreve quinzenalmente às quintas-feiras.



(47) 3203-0022

www.gazetasbs.com.br

editoria@gazetasbs.com.br
comercial@gazetasbs.com.br

A Gazeta

(47) 3203-0022

www.gazetasbs.com.br

editoria@gazetasbs.com.br
comercial@gazetasbs.com.br

Rua Marechal Floriano 22,
89.280-343 São Bento do Sul, SC
Direção - **Cesar Celeski**, DRT 3850/SC
Editores - **Marcello Miranda**
e **Matheus Müller**

Tiragem desta edição: **7.620** exemplares

Circulação: Planalto Norte Catarinense,
Piani e Rio Negro, PR

Editora Gazeta do Norte Ltda.
CNPJ 00.506.497/0001-14
Insc. Mun. 8832
Insc. Est. 25.725.180-4

Rio Negrinho - Rua Pedro Simões de Oliveira,
118 - Centro - (47) 3644-5082

Florianópolis

Rua Patrício Farias, 131 - Térreo - Sala 2.2 -
Itacorubi (48) 3031-0437 (48) 3222-0100
opec@scursalcgm.com.br

Impressão
Gráfica A Gazeta

Assinaturas: (47) **3203-0026**
assinaturas@gazetasbs.com.br

Desconto mensal Celesc/Samae R\$ 35,00
Online semestral R\$ 82,00
Online anual R\$ 160,00
Trimestral R\$ 123,00
Semestral R\$ 223,00
Anual R\$ 396,00
Anual, para Florianópolis R\$ 567,00
Novos valores de assinaturas a partir de 01/06/2021



**Coluna
da Gabi**
Gabriela Weihermann

@gabiweihermann / gabiweihermann@hotmail.com

Negócio de mãe e filha

Cozinhar é um ato de carinho, é uma forma de transferir amor para as pessoas, além de proporcionar memórias culinárias inesquecíveis. E quando a receita atravessa gerações, fica ainda mais especial.

Na coluna de hoje conversei com a Neka Gauziski, que juntamente com a Dona Inês, sua mãe, abriram esse ano a Massa Fresca Perfeita. Mais uma história de mãe e filha trabalhando juntas, confira abaixo.



Como surgiu a ideia da massa fresca?

Minha mãe faz massas há 40 anos, ela aprendeu com a sogra receitas de pierogue e talharim. Eu casada e mãe de duas crianças, em casa por anos, precisava me sentir realizada profissionalmente.

Foi então que surgiu a ideia de transformarmos essa paixão e hobby em cozinhar as massas, numa empresa. Ela faz as massas, eu as finalizações e também cuido da parte de vendas e marketing.

A forma que encontramos para divulgar foi através do Instagram e a venda por grupo de WhatsApp, tem funcionado super bem, então lançamos um cardápio semanal, fazemos o pedido, a produção e a entrega que é super fresca. Todos os temperos usados são das nossas horas e selecionados por nós, a maioria dos produtos são orgânicos do Quintal Aplicativo.



Casada e com dois filhos, Gabi é proprietária da Paper Table decor. Escreve semanalmente, às quintas-feiras.