

## Paraná tem o melhor abril na criação de vagas de emprego desde 2020

Bem Paraná

 Apenas em abril, mês mais recente com dados consolidados do Novo Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), divulgados nesta quarta-feira (28) pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), o saldo de empregos do Paraná foi de 18,6 mil vagas criadas - resultado de 176 mil admissões e de 157 mil demissões no período analisado.

\*\*\*\*\*

## Imposto de Renda 2025: prazo para declarar acaba amanhã e 9,7 milhões não enviaram o documento

Valor Investe

 O prazo para a entrega da declaração do Imposto de Renda 2025 termina nesta sexta-feira, 30 de maio, e 9,7 milhões ainda não enviaram o documento para a Receita Federal. O fisco estima receber 46,2 milhões de declarações até o fim do prazo.

\*\*\*\*\*

## Banco do Brasil amplia Pix Automático para todos os clientes

Agência Brasil

 A partir desta quinta-feira (29), todos os clientes do Banco do Brasil (BB) poderão usar o Pix automático. A instituição financeira foi a primeira a completar a fase de testes no Banco Central (BC). O sucesso nos testes permitiu que o BB lance o Pix automático cerca de três semanas antes das demais instituições financeiras.

\*\*\*\*\*

## Caixa quer usar recursos do Pré-Sal para financiar crédito imobiliário

G1

 A Caixa Econômica Federal está em negociações para direcionar mais recursos do Fundo Social do Pré-Sal para a habitação, afirmou a vice-presidente de habitação do banco, Inês Magalhães, nesta quarta-feira (28). Segundo a executiva, a ideia é que o uso dos recursos siga o mesmo feito pelo governo em março deste ano, quando remanejou R\$ 15 bilhões do fundo para o Minha Casa, Minha Vida (MCMV).

\*\*\*\*\*

## Previsão de temperaturas baixas aquece o comércio de Curitiba

Bem Paraná

 Chega o inverno, aumentam as vendas no comércio voltado para a estação. Lojas de roupas, calçados e acessórios de inverno, além de estabelecimentos que vendem itens para o lar, como cobertores e aquecedores, registram um aumento nas vendas naturalmente.



**CNC** Sesc Senac

**NRI**

## O que muda na sua empresa com a inclusão dos fatores de risco psicossociais?

 **11 de junho**  10 às 12 horas  Youtube @TVCNCOnline

Palestrantes



**Roberto Lopes**  
Advogado da Diretoria Jurídica e Sindical - DJS



**Ricardo Peixoto**  
Gerente Executivo de Saúde - SERBEM



**Sergio Henrique**  
Gerente da Assessoria de Gestão das Representações - AGR



**Bernadeth Macedo**  
Advogada, Representante da CNC na Comissão Tripartite Paritária Permanente - CTPP

[Inscreva-se aqui](#) 

## Sesc PR alcança objetivo no Dia do Desafio



Superando o ano passado e alcançando, pelo terceiro ano consecutivo, as 399 cidades do Paraná, o Dia do Desafio mobilizou ontem (28) 3.300.359 pessoas em todo o estado. Em Curitiba, a meta de autodesafio também foi cumprida e a capital paranaense registrou 631.256 pessoas, correspondendo a 35,59% da população.

Sob coordenação estadual do Sesc PR e realizado pelas prefeituras municipais, empresas e sindicatos associados à Federação do Comércio, o Dia do Desafio instiga a população a usar modais de locomoção ativa – caminhar, pedalar e correr – no seu dia a dia como uma atividade física, despertando para hábitos mais saudáveis e promoção do bem-estar e qualidade de vida. “Importante ressaltar o crescente número nos praticantes de atividades físicas, que não são vencidos pela chuva ou frio. Enaltecemos o esforço e engajamento das unidades do Sesc em todo estado, das prefeituras municipais e demais parceiros que levaram a mensagem para a população em aderir mais movimento na sua rotina”, afirmou Thiago Stachevski, analista de Esporte e Lazer do Sesc PR.

O Dia do Desafio explorou a ludicidade e a criatividade para incentivar pessoas de todas as idades a combaterem o sedentarismo. A frente fria que chegou ao Estado foi espantada com diversas atividades em grupo desde as primeiras horas da manhã.

No Colégio Sesc São José os alunos participaram de uma competição de coordenação motora assim que chegaram à escola. No Sesc Portão, as crianças da Educação Infantil participaram de uma oficina de dança pensada especialmente para a sua faixa etária. Em meio a coreografias divertidas e muita empolgação, a atividade promoveu o desenvolvimento motor e a alegria dos participantes — com direito a muitos sorrisos e passinhos animados.

Já no Sesc Água Verde, o salão de festas se transformou em pista de dança para a turma da terceira idade. Ao som de músicas que embalaram diferentes épocas, o tradicional bailão reuniu dezenas de idosos, que mostraram que disposição não tem idade. Além do baile, outras atividades de dança também foram realizadas, reforçando o compromisso do Sesc com o envelhecimento ativo e saudável.

Neusa do Rosário tem 79 anos e não perde nenhuma atividade do Sesc. Não seria diferente no Dia do Desafio. “Eu participo há muitos anos. O Sesc é tudo, é vida! A gente encontra tudo o que precisa aqui. Então que a gente tem que fazer é se movimentar, não podemos ficar parados. Temos pilates, dança, bailinho. Não dá para ficar sentada na poltrona assistindo televisão, tem que sair da rotina”, disse.

Na Boca Maldita, no centro comercial de Curitiba, o Sesc PR também levou estrutura de equipamentos de ginástica, games com realidade virtual e desafios de mobilidade para quem passava pelo local.

A edição 2025 comemora 30 anos do Dia do Desafio no Brasil. No Paraná, a campanha ganha o lado solidário convocando os paranaenses a doarem caixas de leite UHT para atender às instituições mantidas pelo programa Mesa Brasil. As doações poderão ser feitas em todas as unidades do Sesc PR no estado até o dia 31 de maio.

## Prêmio Queijos do Paraná vai escolher os melhores produtos do Estado

No total, 477 produtos serão avaliados por júri especializado. Iniciativa também contempla o Concurso Excelência Muçarela - Edição Pizza

O Prêmio Queijos do Paraná vai revelar, nesta semana, os melhores derivados lácteos de diferentes tipos produzidos no Estado. O evento será realizado nos dias 29 e 30 de maio, no Museu Oscar Niemeyer (MON), em Curitiba. No total, 477 produtos de 76 municípios serão avaliados por um júri técnico, segundo critérios técnico-sensoriais. A iniciativa também contempla o Concurso Excelência em Muçarela - Edição Pizza, que vai eleger os melhores queijos para esta aplicação gastronômica.

Realizado por um comitê-gestor formado pelo Sistema FAEP, Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), Sebrae-PR, Sistema Fecomércio-PR e Sindileite-PR, o Prêmio Queijos do Paraná conta com 21 categorias, de acordo com o tipo de queijo e de leite utilizado (de vaca, cabra, ovelha ou búfala), além de criações especiais. O objetivo da iniciativa é dar visibilidade aos queijos produzidos no Paraná, colocando-os em posição de destaque, valorizando a cadeia produtiva como um todo.

"Com o Prêmio Queijos do Paraná, nós criamos uma vitrine para colocar nossos produtos e produtores no lugar de destaque que merecem. O Paraná produz queijos de ponta e tem queijeiros que já receberam até prêmios internacionais. Queremos ampliar ainda mais essa excelência".



No dia 30 de maio, os produtos habilitados serão avaliados simultaneamente, por jurados formados pelo próprio Prêmio Queijos do Paraná. De acordo com os critérios técnico-sensoriais, o júri vai atribuir nota a cada um dos concorrentes. Os queijos que obtiverem pontuação superior a 18 (em um total possível de 20), receberão medalha de ouro. Os que fizerem entre 16 e 18 pontos, ganharão medalha de prata. Por fim, os que tiverem entre 14 e 16 pontos levarão o bronze.

Em uma segunda etapa, os produtos condecorados com a medalha de ouro passarão por uma nova avaliação. Dez desses concorrentes serão premiados também com a medalha super ouro. Por fim, em fase final realizada no auditório do MON, os dez super ouro serão submetidos a um novo julgamento, em que cada um será defendido por um jurado. O produto que obtiver a melhor nota será eleito o melhor queijo do concurso.

### Concurso Excelência em Muçarela

Novidade nesta edição, o Concurso Excelência em Muçarela - Edição Pizza será realizado no dia 29 de maio. O objetivo da iniciativa é eleger e premiar as melhores muçarelas de pizza, a partir de características como derretimento, elasticidade e fatiabilidade. Os produtos também serão julgados a partir de critérios sensoriais.

No total, 37 inscritos de 28 municípios foram habilitados a participar do concurso. Os jurados avaliarão um concorrente por vez. Cada queijo será ralado, fatiado e utilizado no preparo da pizza, seguindo os mesmos protocolos. Os jurados farão, na hora, a mensuração e as análises, também de acordo com os critérios pré-estabelecidos.

### Minicursos e palestras

Além de celebrar os melhores derivados lácteos produzidos no Estado, o Prêmio Queijos do Paraná também trará uma série de ações voltadas ao fortalecimento desta cadeia produtiva. A programação contempla minicursos e palestras gratuitos, desde temas voltados a produtores de leite até assuntos de interesse do mercado consumidor. Entre os palestrantes estão a premiada chef Manu Buffara e o chef Rui Morshel, referência em cultura gastronômica paranaense.

*Programação continua na próxima página*

Há desde palestras sobre o mercado de queijos (que será proferida por Rodrigo Magalhães, que tem mais de 20 anos de experiência na indústria) até sobre o papel dos queijistas com o mercado consumidor (com o queijista Tiago Pascoal). Também haverá apresentação de cases de sucesso e um painel sobre tecnologias e inovações queijeiras.

Além disso, Manu Buffara apresentará

a palestra “Jornada de Sabores, Desafios e Empreendedorismo”, com direito a um menu degustação. Rui Morshel falará sobre a importância de se utilizar as mídias sociais a favor de seu negócio. As inscrições para as palestras podem ser feitas online, pelo site do Sistema FAEP.

No dia 29 os minicursos enfatizam receitas com queijos, como strudel com queijo colonial e croquete de

cracóvia com queijos paranaenses – ambos, ministrados pelos chefs Débora Borba e Paulo Bedin. Também haverá títulos de harmonização de queijos com cervejas, vinhos e cafés especiais. No dia 30, os minicursos enfatizam opções como pizza, fonduta de queijo com cubinhos de frango e aligot de queijo acompanhado de cordeiro. As vagas para os minicursos já estão esgotadas.

## Assessor econômico da Fecomércio PR realiza palestra na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)



O economista e assessor econômico da Fecomércio PR, Lucas Dezordi, participou da XIII Semana Acadêmica do Curso de Ciências Econômicas (XIII SAECO), promovida pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), no campus de Laranjeiras do Sul. O evento, de caráter extensionista, reuniu estudantes e professores e profissionais da área para debater temas atuais e relevantes da economia entre os atores públicos e privados da região.

Dezordi proferiu a palestra “Perspectivas da Economia Paranaense”, realizada no Auditório do Bloco Docente/Administrativo da instituição. O assessor econômico destacou dados e análises sobre o atual cenário econômico do Paraná, enfatizando a expansão do mercado de trabalho, além do crescimento expressivo dos setores de comércio e serviços turísticos no estado. Também esteve presente o coordenador do curso de Ciências Eco-

nômicas da UFFS, professor Rafael Stefenon.

De acordo com Dezordi, a presença da Fecomércio PR no evento reforça a importância do diálogo entre o meio acadêmico e os setores público e privado, contribuindo para a formação crítica e atualizada dos futuros economistas.

## OdontoSesc leva atendimentos odontológicos gratuitos à Floráí, no noroeste do Paraná



De 30 de maio a 16 de julho de 2025, a população de Floráí, no noroeste do Paraná, contará com serviços odontológicos gratuitos da Unidade Móvel OdontoSesc. Durante esse período, serão realizados cerca de 1.200 atendimentos, beneficiando centenas de pacientes. A iniciativa é fruto de parceria entre o Sesc PR e a Prefeitura da cidade e as atividades ao público serão realizadas das 8h às 12h e das 13h30 às 17h na sede do Executivo, localizada na Rua Getúlio Vargas, nº 177, Centro.

A estrutura da carreta do OdontoSesc é totalmente adaptada para oferecer serviços clínicos como exames, restaurações com diferentes materiais (cimento de ionômero de vidro, amálgama ou resina composta), tratamento de canal em dentes anteriores, extrações, limpezas, aplicação de flúor e selantes, radiogra-

fias, curativos e atendimentos de urgência. Os procedimentos também contemplam tratamentos gengivais, instruções de higiene bucal e cuidados odontopediátricos.

Além dos atendimentos clínicos, o projeto desenvolve uma série de atividades de Educação em Saúde, incluindo escovação supervisionada, controle de biofilme dental, oficinas lúdicas, palestras em escolas, ações com gestantes, idosos e pessoas com deficiência, bem como a capacitação de multiplicadores como professores, agentes comunitários de saúde, equipes da Estratégia de Saúde da Família (ESF) e membros de associações locais.

Os atendimentos em Floráí serão realizados por uma equipe multiprofissional formada por dentistas, auxiliares odontológicas e uma técnica de atividades.

### Projeto OdontoSesc

O OdontoSesc é um projeto itinerante que garante o acesso da população paranaense, inclusive em regiões mais afastadas, a serviços odontológicos gratuitos e de qualidade. Com 59 unidades em operação no Brasil, o programa é reconhecido nacionalmente por promover a saúde bucal de forma acessível e educativa. Desde 2008, a unidade móvel já passou por 123 municípios no Paraná, somando mais de 206 mil consultas e impactando mais de 195 mil pessoas com suas ações educativas. No estado, o Sistema Fecomércio Sesc Senac PR conta com 11 Unidades Móveis, sendo duas dedicadas exclusivamente à odontologia.