

Pix automático: veja como usar para pagar contas do mês

CNN Brasil



O Pix Automático, nova funcionalidade que permitirá o pagamento automático de contas recorrentes, será lançado nesta quarta-feira (4) em São Paulo, e entra em operação no próximo dia 16 de junho.

Junho começa com grande volume de vagas de emprego em Londrina e Campo Mourão

AEN



De maneira geral, a função com maior número de oportunidades segue sendo alimentador de linha de produção, com 6.370 vagas abertas, no segmento industrial, seguida por abatedor (820), operador de caixa (804) e magarefe - cortador de carne (794).

Mercado financeiro reduz previsão da inflação para 5,46%

Agência Brasil



A previsão do mercado financeiro para o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – considerado a inflação oficial do país – passou de 5,5% para 5,46% este ano. A estimativa está no Boletim Focus desta segunda-feira (2), pesquisa divulgada semanalmente pelo Banco Central (BC) com a expectativa de instituições financeiras para os principais indicadores econômicos.

Dólar tem queda após ameaças tarifárias de Trump; Ibovespa sobe

CNN Brasil



O dólar à vista recuava nesta segunda-feira (2), devolvendo ganhos recentes, com os investidores reagindo às novas ameaças tarifárias do presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, enquanto aguardam comentários do chair do Federal Reserve e do presidente do Banco Central.

Semana S e PEC contra jornada 6x1 são destaques em reunião da Diretoria da CNC

CNC



Reunião da Diretoria da CNC, realizada em 22/05/2025, na sede da entidade no Rio de Janeiro



Marcelo Freire e Rico Villares/CNC

O presidente da CNC, José Roberto Tadros, entregou ao presidente da Fecomércio PR em exercício, Ari Faria Bittencourt, o certificado de reconhecimento pelo excelente desempenho do Paraná durante a Semana S

A quarta reunião da Diretoria da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) em 2025, realizada nesta quinta-feira (22), na sede da entidade no Rio de Janeiro, foi marcada pelo balanço positivo da Semana S e pela preocupação com a tramitação da Proposta de Emenda à Constituição (PEC) que prevê a redução da jornada de trabalho de 44 para 36 horas semanais sem redução salarial.

O presidente da CNC, José Roberto Tadros, abriu os trabalhos com destaque para os resultados expressivos da Semana S, que mobilizou mais de 1,2 milhão de pessoas em todo o País com ações promovidas pelo Sistema CNC-Sesc-Senac e Federações do Comércio. Para Tadros, a visibilidade conquistada pela iniciativa é essencial para tornar conhecido o papel do Sistema Comércio entre os parlamentares e a sociedade.

Presente na reunião, o presidente

da Fecomércio PR em exercício, Ari Faria Bittencourt, recebeu o certificado de reconhecimento pelo excelente desempenho do Paraná durante a Semana S.

A diretora-geral executiva da CNC, Simone Guimarães, também celebrou os resultados da mobilização e o engajamento dos colaboradores das entidades. “Foi algo que realmente movimentou o Brasil e mostrou para a sociedade e para os parlamentares o nosso trabalho. Foi muito gratificante. Os colaboradores da CNC puderam sentir a alegria de ver ali na frente as coisas acontecendo.”

De acordo com o chefe do Gabinete da Presidência e coordenador de Comunicação Integrada do Sistema CNC-Sesc-Senac, Elienai Câmara, os números superaram as expectativas. “Houve 1,2 milhão de atendimentos e 250 mil inscrições em ações, em todo o País. O aplicativo da Semana S foi o

terceiro mais baixado entre os eventos no Brasil”, ressaltou.

“Tivemos indicadores claros. A meta era atingir 10 mil empresários, alcançamos 8,5 mil. A ideia era atingir 500 mil inscrições, chegamos a 250 mil. É uma iniciativa que transformou vidas, fortaleceu empresas e ajudou a desenvolver o Brasil”, explicou.

A proposta de redução da jornada de trabalho semanal sem redução salarial, conhecida como PEC 8/2025, foi debatida com preocupação pela Diretoria. O diretor Ivo Dall’Acqua alertou para os impactos da medida nos setores de comércio e serviços, os maiores empregadores do País.

“Desde que tivemos acesso ao texto, começamos a trabalhar. Não é uma voz única. Estamos tratando o assunto com a bancada patronal e com as confederações no Conselho Nacional do Trabalho”, declarou Dall’Acqua.

Multinacional japonesa de diagnóstico anuncia nova planta em São José dos Pinhais

AEN

A multinacional japonesa Sysmex, líder global em hematologia e diagnóstico in vitro, vai implantar uma nova sede em São José dos Pinhais, na Região Metropolitana de Curitiba, para ampliar a produção no Estado. O vice-governador Darci Piana participou, nesta segunda-feira (26), do lançamento da pedra fundamental da nova planta, que será construída em um terreno de 52,3 mil metros quadrados onde também vai funcionar um centro de distribuição.

A previsão é de que a construção da unidade inicie até o final do ano e a produção deve começar no primeiro semestre de 2027. Fundada nos anos 1970 em Kobe, no Japão, a Sysmex veio ao Paraná em 2000, quando se instalou no parque do Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar), na Cidade Industrial de Curitiba.

Em 2005, a empresa se instalou em São José dos Pinhais, iniciando a produção com 60 mil caixas de testes de diagnóstico in vitro, volume que aumentou para UM milhão de caixas atualmente e que deve crescer ainda mais com a ampliação.

Piana ressaltou que a presença da Sysmex no Estado é fruto do acordo de irmandade entre o Paraná e a província japonesa de Hyogo, onde fica a matriz da companhia, que perdura há mais de 50 anos. “Graças a essa parceria, muitas empresas japonesas vieram para o Paraná, incluindo a Sys-



max e, mais recentemente, a Nissin, que está construindo uma unidade em Ponta Grossa”, destacou.

“Ficamos muito felizes com essa ampliação, que demonstra que o Estado está crescendo e leva a sério a sua responsabilidade com a atração de investimentos. A ampliação da presença da Sysmex no Paraná dá prestígio e incentiva os empresários a virem aqui produzir, ajudar o nosso Estado a crescer e gerar empregos aos paranaenses”, ressaltou.

“Esta ampliação vem reafirmar São José dos Pinhais como um grande polo industrial. A empresa está aqui desde 2005, agora lança a pedra fundamental para a construção dessa nova unidade”, afirmou a prefeita Nina Singer. “Isso demonstra o que o Governo do Estado vem fazendo

por São José dos Pinhais, atraindo e fortalecendo as nossas empresas, o que gera mais empregos para a nossa cidade, aumenta a arrecadação e ajudar a melhorar a vida do cidadão”.

NOVA UNIDADE – O local onde será construída a nova planta está a apenas seis quilômetros da atual fábrica, que opera em um imóvel alugado, também em São José dos Pinhais. A nova localização também mantém a proximidade com o aeroporto e o porto, permitindo atender de forma eficiente à crescente base de clientes na América Latina e nos Estados Unidos.

“Nosso forte hoje no Brasil é a fabricação de itens para hematologia e urinálise. Estamos em franca expansão do nosso negócio, por isso estamos saindo de uma planta que tem,

Continua na próxima página

em média, 2 mil metros quadrados de área para essa nova construção, de 16 mil metros quadrados”, explicou a diretora de operações da Sysmex América Latina, Samira Faret.

“Fomos muito bem-sucedidos na escolha do local, estamos aqui desde 2005, e vamos permanecer. Essa ampliação representa o compromisso da Sysmex com o desenvolvimento local e com um plano de longo prazo de

firmar raízes no Brasil, atendendo os mercados dos Estados Unidos e da América Latina”, ressaltou Samira. “Temos previsão de aumentar entre 50% e 60% a produção e adquirimos um terreno que permite ampliar ainda mais as instalações, para continuar a expansão”.

A nova unidade da Sysmex América será planejada e construída para operar de forma eficiente, alinhada

aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU. O local vai oferecer um ambiente de trabalho moderno para os colaboradores e vai incorporar tecnologia de ponta, com sistemas avançados de armazenamento, transporte, distribuição e recursos de cross-docking, sistema logístico que otimiza o fluxo de mercadorias, minimizando o tempo de armazenamento no centro de distribuição.



Prêmio Queijos do Paraná condecora 65 produtos de excelência



Autoridades e os premiados com a medalha Super Ouro



O diretor-superintendente do Sebrae-PR, Vitor Roberto Tioqueta; o senador Sérgio Moro; o diretor regional do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira; e o presidente-executivo do Sindileite-PR, Wilson Thiesen



Os 10 superjurados



Nove minicursos movimentaram a unidade móvel de Pães e Confeitos do Senac PR

A excelência e a qualidade dos queijos produzidos no Estado, mais uma vez, foram reconhecidas e colocadas em evidência. Em sua segunda edição, o Prêmio Queijos do Paraná encerrou, na noite desta sexta-feira (30), com a condecoração de 65 derivados lácteos. No total, 15 queijos conquistaram medalha de ouro, 20 levaram a prata e 30 ficaram com o bronze (veja a lista abaixo). Além disso, entre os

medalhistas de ouro, o júri selecionou dez produtos, que foram condecorados com medalha super ouro. A premiação foi realizada no Museu Oscar Niemeyer (MON), em Curitiba. O queijo Parmesão Gold, produzido pela Frimesa Cooperativa Central, de Marechal Cândido Rondon, Oeste do Paraná, recebeu a maior pontuação dos jurados, sagrando-se o melhor produto do Prêmio Queijos do Paraná. O Senac PR foi um dos realizadores

do Prêmio Queijos do Paraná, ao lado do Sistema FAEP, Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), Sebrae-PR e Sindileite-PR. 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.

Essa edição teve um total de 477 queijos que foram avaliados por 81

Continua na próxima página

jurados, sendo que três deles são do Senac PR: os instrutores Adriano Barrozo Di Renzo e Débora Borba de Souza, e a professora Veridiana Lanzuolo. Para a escolha do queijo Super Ouro, foram selecionados 10 Super Jurados para que fizessem a defesa dos 10 queijos que tiveram a maior pontuação e Di Renzo foi um desses jurados. Ele defendeu o Queijo colonial maturado no vinho, de Chopinzinho.

O diretor regional do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira, participou da cerimônia de premiação e destacou a importância dos jurados no prêmio. "Sem os jurados nada disso seria possível, eles passaram horas em cursos para saber avaliar da forma mais justa e imparcial para chegarmos aos melhores produtos. Ficamos muito felizes em poder fazer parte de uma iniciativa tão importante para o setor leiteiro e queijeiro do nosso estado", disse o diretor.

Concurso Excelência em Muçarela

Esta edição trouxe como novidade o Concurso Excelência em Muçarela – Edição Pizza, que elegeu os cinco melhores produtos para esta aplicação gastronômica.

Quatro instrutores do Senac PR fizeram parte dessa avaliação: Paulo Bedin, Rafael Andrade, Luiz Amilton Koheler e Eunice de Oliveira.

Premiados Super Ouro		
Município	Nome do Queijo	Razão Social
Cantagalo	Queijo Aroma do Campo	Tia Nena Produtos Coloniais
Chopinzinho	Irmão Queijeiro Colonial maturado ao vinho maturação 45 dias	Giovana Karina Gregolon
Diamante D'Oeste	Requeijão	Produtos Elis
Ivaiporã	Queijo Parmesão Kollac - maturação 6 meses	KULTUM & RURATO LTDA
Marechal Cândido Rondon	Queijo Parmesão Gold	Frimesa Cooperativa Central
Marechal Cândido Rondon	Queijo Da Motta	Rosane Wirzius Borosky
Palmeira	Witmarsum tipo Gouda	Cooperativa Witmarsum Ltda
Palmeira	Ricota Witmarsum	Cooperativa Witmarsum Ltda
Palmeira	BACCHUS 5 meses até 7	Josef Ferdinand Lotscher (Ateliê Lötschental)
Palotina	Queijo Pérola Negra de São Camilo	Granja Santo Expedito

Foram avaliadas 33 muçarelas. Fatiabilidade, relatividade e elasticidade foram alguns dos critérios utilizados. Ao final cinco queijos saíram vencedores. Eles são dos municípios de Alto Piquiri, Coronel Vivida, Icaíraima, Marechal Cândido Rondon e Ponta Grossa.

Programação

A programação da segunda edição do Prêmio Queijos do Paraná incluiu uma série de palestras voltadas ao fortalecimento da cadeia produtiva do queijo, desde temas voltados a produtores de leite até assuntos de interesse do mercado consumidor. Entre os palestrantes estiveram a

premiada chef Manu Buffara e o chef Rui Morshel, referência em cultura gastronômica paranaense.

Além disso, na unidade móvel de pães e conceitos do Senac PR foram promovidos minicursos que enfatizaram receitas com queijos, como strudel com queijo colonial e croquete de cracóvia com queijos paranaenses. Também houve títulos de harmonização de queijos com cervejas, vinhos e cafés especiais. Outros minicursos contemplaram opções como pizza, fonduta de queijo com cubinhos de frango e aligot de queijo acompanhado de cordeiro. Mais de 150 pessoas participaram dos minicursos promovidos pelo Senac.

Alunos do Ensino Médio Integrado Sesc Senac União da Vitória conquistam destaque nacional na Expo Milset 2025

Os alunos do Colégio de Ensino Médio Integrado Sesc Senac de União da Vitória se destacaram na Expo Milset Brasil 2025, um dos maiores eventos de iniciação científica voltados à educação básica na América Latina. Realizada entre os dias 10 e 15 de maio, em Fortaleza (CE), a mostra reuniu dezenas de projetos inovadores de todo o país, entre eles o PetConfort: camas para animais de estimação produzidas a partir de esponjas de lavar louça usadas.

A proposta criativa e sustentável é assinada pelos alunos Guilherme Henrique Pape, Ricardo Soares e Lincoln de Moraes Blech, do segundo ano do Ensino Médio Integrado ao Técnico em Informática para Internet. Acompanhados pelo orientador Adriano Gabiec e pelo assistente administrativo Emerson Ricardo dos Santos, os estudantes apresentaram ao público uma alternativa simples e de grande impacto ambiental: reaproveitar esponjas que seriam descartadas no lixo para oferecer conforto aos pets e contribuir com a preservação do meio ambiente.

O projeto foi bem recebido por visitantes e avaliadores da Expo Milset, especialmente pelo seu viés ecológico e social. Como reconhecimento,



os alunos receberam uma credencial para participar da Feira Ciência Jovem, que ocorrerá em dezembro, em Recife (PE). O evento é considerado um dos mais importantes do calendário nacional de ciência e tecnologia voltado para estudantes.

A participação na Expo Milset soma-se a uma série de premiações que o PetConfort já conquistou em outras feiras científicas. O projeto foi destaque na Fitec, em Londrina, na Ficiências, em Foz do Iguaçu, e em uma mostra online promovida pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR), consolidando a trajetória de sucesso da iniciativa.

