

Disparada em benefícios, mesmo com desemprego menor, piora crise fiscal

CNN

Despesas obrigatórias - as quais grande parte são compostas por programas sociais - enrijecem 90% do orçamento

 https://www.cnnbrasil.com.br/economia/macroeconomia/disparada-em-beneficios-mesmo-com-desemprego-menor-piora-crise-fiscal/#goog_rewarded

Inflação não deve ter ‘aumento fora de controle’ com guerra

UOL

O secretário-executivo do Ministério da Fazenda, Dario Carnevalli Durigan, não vê tendência de “aumento fora de controle” da inflação no Brasil por conta do cenário internacional

 <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2025/06/23/inflacao-nao-deve-ter-aumento-fora-de-controle-com-guerra-diz-durigan.htm>

Volta do feriado com oportunidades: Agências do Trabalhador têm 23 mil vagas

AEN

As funções com maior número de oportunidades seguem concentradas na indústria, comércio e setor de serviços. São 6.119 vagas para alimentador de linha de produção, 913 para operador de caixa, 809 para abatedor e 728 para repositor de mercadorias

 <https://www.parana.pr.gov.br/aen/Noticia/Volta-do-feriado-com-oportunidades-Agencias-do-Trabalhador-tem-23-mil-vagas>

Segundo semestre tem mais seis feriados. Em Curitiba, três podem ser emendados

Bem Paraná

O próximo feriado é o da Independência, apenas no dia 7 de setembro, que cai em um domingo. Neste caso, em Curitiba esse feriado está grudado ao Dia da Padroeira de Curitiba, no dia seguinte — portanto, com possibilidade de emenda com o fim de semana

 <https://www.bemparana.com.br/noticias/parana/segundo-semester-tem-mais-seis-feriados-em-curitiba-tres-podem-ser-emendados/>

Turismo paranaense mantém ritmo de crescimento e tem expansão de 2,9% em abril

A atividade turística no Paraná teve expansão de 2,9% no mês de abril, conforme aponta a Pesquisa Mensal de Serviços (PMS), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O dado reforça a tendência de recuperação e expansão do setor, que segue acompanhando o desempenho nacional, cuja alta foi de 3,2% no mesmo período.

O levantamento integra o Boletim do Desempenho das Atividades Turísticas, elaborado pela Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Paraná (Fecomércio PR). Segundo o estudo, na comparação entre abril de 2025 e o mesmo mês do ano anterior, o volume de receitas do turismo brasileiro avançou 9,3%, enquanto o crescimento no Paraná foi de 4,4%.

No acumulado de 12 meses, o desempenho do Paraná é mais expressivo, com expansão de 6,9%, superior à média nacional de 5,1%. O resultado é impulsionado, sobretudo, pelo aumento das receitas em segmentos como transporte aéreo de passageiros, restaurantes e serviços de reser-

Indicador de Volume das Atividades Turísticas - Brasil e Paraná								
Período	Mês/ Mês anterior (1)		Mensal (2)		Acumulado no ano (3)		Últimos 12 meses	
	Brasil	Paraná	Brasil	Paraná	Brasil	Paraná	Brasil	Paraná
	Variação (%)							
abr/25	3,2	2,9	9,3	4,4	6,4	4,4	5,1	6,9
mar/25	-0,1	-2,8	6,0	1,9	5,5	4,5	4,7	7,5
fev/25	2,8	6,2	7,2	9,8	5,2	5,8	4,3	7,7
jan/25	-6,1	-5,4	3,5	2,3	3,5	2,3	3,8	7,1
dez/24	2,7	-1,4	10,1	10,4	3,6	7,2	3,6	7,2
nov/24	-0,8	-3,1	9,3	13,6	2,9	6,9	2,9	6,2
out/24	4,8	5,5	8,6	13,6	2,3	6,2	2,4	5,4
set/24	0,3	1,2	1,4	5,7	1,6	5,3	2,3	5,4
ago/24	0,1	0,7	2,7	4,7	1,6	5,3	2,8	6,2
jul/24	-0,7	0,7	1,4	7,6	1,4	5,4	3,0	7,0
jun/24	4,3	2,4	4,0	5,8	1,4	5,0	3,6	6,9
mai/24	-1,7	-2,1	-1,6	3,0	0,9	4,8	4,0	7,5
abr/24	1,1	0,7	3,8	11,5	1,6	5,3	4,9	8,4
mar/24	0,2	3,8	1,2	4,2	0,9	3,3	4,7	7,8

vas relacionados à hospedagem.

Esse avanço posiciona o estado no 6º lugar do ranking nacional em volume de vendas do setor turístico, lista liderada por Santa Catarina (+11,2%), Pará (+10,5%), Rio de Janeiro (+9,4%), Bahia (+9,3%) e Ceará (+8,2%).

O economista e assessor econômico da Fecomércio PR, Lucas Dezordi, observa uma aceleração da atividade turística nos últimos 12 meses no Brasil e no Paraná. “O crescimento da atividade turística está fundamentado em

um setor de serviços forte, com baixa taxa de desemprego, e pelo aumento da renda, que favorecem o consumo de serviços como viagens e lazer. No caso do Paraná, esse desempenho também está relacionado aos investimentos contínuos em infraestrutura turística e à capacidade do estado de oferecer experiências diversificadas, que atendem desde o turismo de natureza e aventura até roteiros urbanos e culturais”, analisa Dezordi.

[CLIQUE AQUI para acessar o boletim](#)

Dia da Araucária tem plantio de clone e distribuição de mudas

Agência Estadual de Notícias

Nesta terça-feira (24) é comemorado o Dia Nacional da Araucária. Para celebrar, o governador em exercício Darci Piana e o secretário de Desenvolvimento Sustentável, Rafael Greca, plantam nesta terça, às 11 horas, nos jardins do Palácio Iguaçu, uma muda clonada de *Araucaria angustifolia* produzida pela Embrapa Florestas.

Os técnicos conseguiram clonar uma árvore de cerca de 700 anos que tombou na cidade de Cruz Machado (Sul do Paraná), em 2023. O tombamento ocorreu durante um temporal. A clonagem é resultado de uma pesquisa florestal inédita.

Outra ação que acontece na cidade será a distribuição de 2 mil mudas de Araucária pela prefeitura nas regionais da cidade.



Levy Ferreira/SMCS



Sucesso nas primeiras etapas do Festival Paranaense de Xadrez

Com torneios em Foz do Iguaçu e Campo Mourão, o xadrez mobiliza jogadores internacionais antes de Caiobá

O Festival de Xadrez 3 Fronteiras, realizado em Foz do Iguaçu, no dia 15 de junho, abriu a temporada enxadrística profissional no Paraná, com a realização de dois torneios nas modalidades Rápido e Blitz. Ambos contaram com enxadristas de nove nacionalidades.

O ritmo blitz, também chamado de relâmpago, contou com 74 jogadores e foi vencido pelo Grande Mestre paraguaio Axel Bachmann seguido pelo GM brasileiro Yago de Moura Santiago e pelo Mestre Internacional Roberto Molina, também do Brasil.

Já na modalidade de Xadrez Rápido, o GM sérvio Aleksa Strikovic foi o campeão, tendo o também GM Karen Movszizian, da Armênia, como vice-campeão. O GM Alejandro Hoffman, do Uruguai, completou o pódio.

Campo Mourão

A cidade do noroeste paranaense recebeu a segunda etapa do Festival Internacional neste último fim de semana, com jogos a partir da quinta-feira (19) e encerramento ontem, domingo (22), em três modalidades.

Na Blitz, a vitória coube ao GM brasileiro Alexandr Fier, seguido pelo

Premiação da categoria Standard em Campo Mourão, com o campeão Strikovic ao centro, ladeado pelo GM Hoffman, 3º lugar, e Roberto Molina, segundo colocado.

GM sérvio Aleksa Strikovic e, pelo GM Yago de Moura Santiago, do Brasil.

No Xadrez Rápido, o veterano Mestre Fide paranaense, Lídio Dias Delgado, surpreendeu ao vencer jogadores com titulação superior a sua, levando para casa o troféu de campeão. O pódio foi completado pelo MI brasileiro Roberto Molina e pelo GM armênio Karen Movszizian, este na terceira posição.

A modalidade Standard, disputada em seis rodadas com 90 minutos de reflexão para cada jogador, teve o GM Aleksa Strikovic como vencedor, seguido por Roberto Molina e Alejandro Hoffman.

A modalidade rápida bateu o recorde de participação, com 139 inscritos, defendendo seis bandeiras – ou países que representam.

Agora os enxadristas se encaminham para Caiobá, onde a partir da sexta-feira (27), iniciam as competições do 9º Torneio Internacional de Xadrez Sesc Caiobá. Realizado pelo Sesc PR e Centro de Excelência de Xadrez (CEX), o torneio terá as modalidades Blitz, Rápido e Clássico, além de palestras, congressos técnicos e cerimônias de premiação. Ao todo, o evento distribuirá R\$ 90 mil em prêmios aos participantes em diversas categorias.



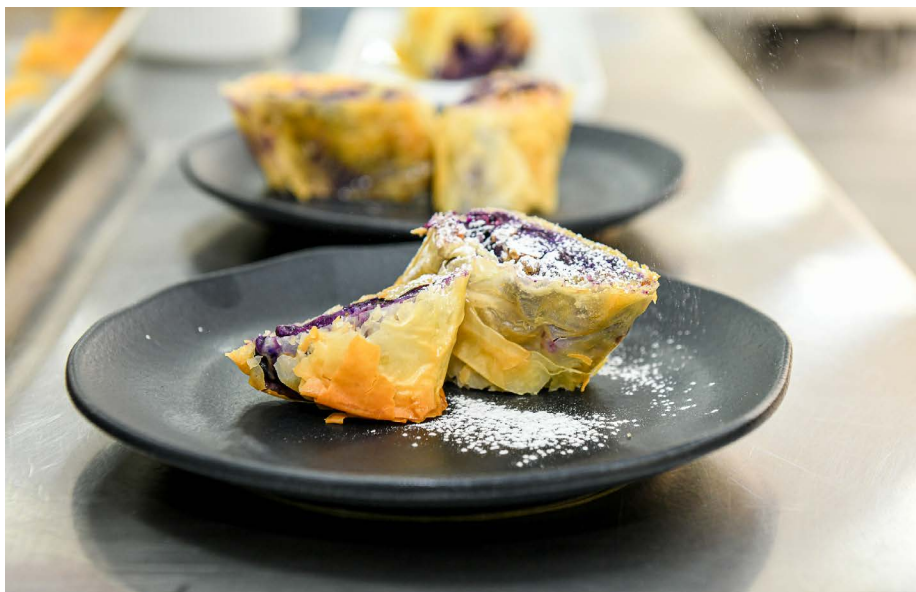
As inscrições podem ser realizadas online pelo site <https://cex.org.br/inscricoes/>

Senac PR realiza Semana de Estudos e Pesquisas Queijos do Paraná

Produtos vencedores da 2ª edição do Prêmio Queijos do Paraná serão as estrelas do cardápio

Chegou a hora de provar os queijos premiados da segunda edição do Prêmio Queijos do Paraná. Os restaurante-escola do Senac PR realizam de 24 a 27 de junho uma semana dedicada aos vencedores da edição de 2025. Durante a 37ª Semana de Estudos e Pesquisas Queijos do Paraná todo o cardápio servido nos restaurantes do Senac de Curitiba, Caiobá, Foz do Iguaçu e Maringá levará algum queijo vencedor como ingrediente principal acompanhado de outros insumos paranaenses.

O Prêmio Queijos do Paraná é promovido por um comitê composto por cinco entidades: Senac PR, Sistema FAEP, Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), Sebrae/PR e Sindileite-PR. O principal objetivo é dar visibilidade aos queijos produzidos no Paraná, colocando-os em posição de destaque, valorizando a cadeia produtiva como um todo. “Ao apresentar modos de utilizar os queijos na gastronomia estamos valorizando os nossos produtos. O queijo pode ser utilizado em diversos preparos doces e salgados e nossos instrutores e professores se debruçam diariamente na criação de novos pratos utilizando ingredientes genuinamente paranaenses, entre eles os queijos vencedores do Prêmio Queijos do Paraná”, explica o assistente de gerente do Senac Curitiba Centro, Kaio Trevizan.



A missão do Senac é educar para o trabalho, de forma inovadora e inclusiva, em atividades do comércio de bens, serviços e turismo. E é exatamente isso que as Semanas de Estudos e Pesquisas do Senac proporcionam aos alunos. Toda edição algum profissional fala sobre a gastronomia escolhida, seja um *chef* de cozinha internacional ou algum especialista no assunto.

Na quarta-feira (25), Nelson Yukio Hirat, da Frimesa, ministrará um *workshop* sobre as particularidades e diferenciais do queijo Super Ouro, o parmesão gold. O *workshop* é gratuito e aberto ao público, a partir das 19h no Restaurante-escola do Senac Curitiba Centro, localizado na Rua André de Barros, 750.

Cardápio

Quem visitar os restaurantes-escola do Senac PR durante essa semana poderá provar diversas delícias como o Aligot de queijos paranaenses acompanhado de ragu de cordeiro de Cantuquiriguaçu; Strudel com queijo colonial e frutas vermelhas; Croquete de cracóvia com queijo cacciocavallo; Tomates com ricota fresca e nozes caramelizadas; Flan pâtissier de gorgonzola e maçã caramelizada em mel de Jataí; Escalope de mignon na crosta de queijo azul e castanha do Brasil com legumes ao forno; entre outros preparos.