

Gazeta do Estado

Segunda-feira

Goiânia, 20 de abril de 2026

Ano 20 - Edição 6417

gazetadoestado.com.br

gazetadoestado

62 3249-8883

ECONOMIA

Goiás cresce 3,8% em 2025 e supera média nacional

Resultado foi impulsionado pela agropecuária, com destaque para produção de grãos PÁGINA 03

Reprodução



ECONOMIA

Receita prevê restituição automática de até R\$ 1 mil via Pix



PÁGINA 03

SERVIÇO

Anápolis terá mudanças nos serviços durante feriado de Tiradentes



PÁGINA 04

TEMPO HOJE

Brasília Máxima 28°C Mínima 18°C Tendência Estável

Goiânia Máxima 32°C Mínima 19°C Tendência Estável

Palmas Máxima 29°C Mínima 22°C Tendência Estável

ENTRETENIMENTO

Showrunner antecipa mudanças na 2ª temporada de "Heated Rivalry"

Divulgação

Nova fase da série deve explorar conflitos mais maduros entre os protagonistas e adaptação de novos livros da franquia

A REDAÇÃO - O showrunner da série "Heated Rivalry", Jacob Tierney, adiantou detalhes sobre a segunda temporada durante participação na BookCon, realizada no último sábado (18), em Nova York. Ao lado da autora Rachel Reid, ele destacou que os novos episódios devem apresentar uma abordagem mais madura da relação entre os protagonistas.

Segundo Tierney, a narrativa avança para um território mais sério em comparação com a primeira temporada. Ele afirmou que, embora elementos como romance e tensão continuem presentes, a nova fase deixará de lado o tom mais impulsivo inicial



para explorar desafios mais complexos dentro do relacionamento.

O showrunner também explicou que a adaptação foi planejada desde o início para chegar aos eventos do livro "The Long Game", considerado por ele como uma obra mais sofisticada do pon-

to de vista emocional. A nova temporada deve incorporar elementos de outros títulos da série literária "Game Changers", mantendo o foco na trajetória dos personagens Ilya e Shane.

De acordo com Tierney, os conflitos do casal ganham maior destaque

nos episódios inéditos, com ênfase nas dificuldades de comunicação e nos desafios de manter uma relação estável. A proposta é aprofundar o desenvolvimento dos personagens após o fim da fase inicial marcada por segredo e risco.

A série Heated Rival-

ry, baseada nos livros de Rachel Reid, acompanha o romance entre jogadores de hóquei de equipes rivais. A produção foi disponibilizada no Brasil pela HBO Max após sucesso nos Estados Unidos e no Canadá.

O elenco conta com Connor Storrie e Hudson

Williams nos papéis principais, além de nomes como François Arnaud, Sophie Nélisse e Franco Lo Presti. A segunda temporada já está em desenvolvimento e será inspirada principalmente no livro The Long Game, sequência direta da história original.

ESPORTE

Piloto morre após acidente em corrida da Nürburgring

Reprodução

A organização da Nürburgring Langstrecken-Serie confirmou, neste sábado (18), a morte do piloto Juha Miettinen, de 66 anos, após um acidente durante a corrida 1 dos qualificatórios para as 24 Horas de Nürburgring.

De acordo com a direção de prova, a corrida foi

interrompida logo após uma colisão envolvendo vários veículos. Miettinen, que conduzia um BMW #121, chegou a ser atendido pelos serviços de emergência, mas não resistiu aos ferimentos.

Em nota, a organização informou que o piloto foi levado ao centro

médico, onde teve a morte confirmada após tentativas de reanimação. Outros seis competidores envolvidos no acidente foram encaminhados para avaliação médica, sem risco de vida.

A prova não foi retomada após o ocorrido. Ainda segundo os organizadores,



será realizado um minuto de silêncio em homenagem ao piloto antes da corrida programada para domingo.

O acidente ocorreu nos primeiros minutos da disputa, que teria duração prevista de quatro horas.

Entre os participantes estava o tetracampeão mundial Max Verstappen, que não se envolveu na colisão.

Informações preliminares indicam que a presença de fluido na pista pode ter contribuído para a perda de controle de al-

guns veículos, provocando a sequência de acidentes. A causa oficial ainda será apurada.

A Nürburgring Langstrecken-Serie não detalhou, até o momento, as circunstâncias completas do acidente.

Gazeta

Alameda do Contorno, 1508, Qd. 37, Lt. 05,
Santo Antônio, CEP: 74.853-120, Goiânia-GO

DIRETOR PRESIDENTE
Adão dos Reis Gonçalves
adao@gazetadoestado.com.br

VICE PRESIDENTE
Nana Gonçalves
nana@gazetadoestado.com.br

COMERCIAL
Tel: (62) 3249-8883
comercial@gazetadoestado.com.br

PUBLICAÇÃO LEGAL
Tel: (62) 3249-8883
editais@gazetadoestado.com.br

REDAÇÃO
redacao@gazetadoestado.com.br

DISTRIBUIÇÃO
go@gazetadoestado.com.br
df@gazetadoestado.com.br

DIAGRAMAÇÃO
GT Designer

DIREÇÃO DE JORNALISMO
Adão Gonçalves
MTB 3719/GO

EDITOR DE REPORTAGEM
Eube Messias
MTB 3720/GO
eube.messias@gazetadoestado.com.br

Matérias e artigos assinados não representam a opinião do jornal

Esta página faz parte da edição impressa produzida pelo Gazeta do Estado com circulação em bancas de jornais e dirigida, nos estados de Goiás, Tocantins e Distrito Federal. AUTENTICIDADE DA PÁGINA. A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QR Code ao lado ou pelo site <https://www.gazetadoestado.com.br/edicao-digital/>

Assinado Eletronicamente por Certificação Digital
conforme Lei 13.818/2019
VERIFICAÇÃO - acesse: verificador.iti.gov.br

Gazeta do Estado
ICP Brasil

Assinado Digitalmente por
G. EXATA DE COMUNICAÇÃO LTDA
CNPJ: 04.471.978/0001-92
Data: 2026/04/20 00:32:37

ECONOMIA

Goiás cresce 3,8% em 2025 e supera média nacional

Reprodução

Resultado foi impulsionado pela agropecuária, com destaque para produção de grãos

A REDAÇÃO - A economia de Goiás registrou crescimento estimado de 3,8% em 2025, superando a média nacional de 2,3%, segundo o Relatório Conjuntural da Economia Goiana divulgado pelo Instituto Mauro Borges (IMB).

O desempenho foi impulsionado principalmente pela agropecuária, que avançou 20,4% no período. A produção de grãos teve papel central, com crescimento de 22,4% no milho e de 19,7% na soja.

Na avaliação do governo estadual, o resultado reflete a continuidade de políticas públicas voltadas à atração de investimentos, geração de emprego e fortalecimento do ambiente de negócios.

A indústria também



apresentou crescimento, com alta de 2,2% em 2025, registrando o quarto ano consecutivo de expansão. Entre os segmentos com melhor desempenho estão a fabricação de máquinas e equipamentos, com avanço de 25,8%, e

a confecção de vestuário e acessórios, com alta de 14,5%.

O setor de serviços manteve estabilidade no acumulado do ano. Algumas atividades tiveram desempenho positivo, como transportes, com cresci-

mento de 4,2%, e informação e comunicação, com alta de 3,6%. O comércio, por outro lado, contribuiu para um resultado mais moderado no setor.

No mercado de trabalho, o estado alcançou 3,87 milhões de pessoas ocupa-

das em 2025. A taxa de desemprego caiu para 3,9%, o menor nível em 12 anos. O rendimento médio do trabalho chegou a R\$ 3.794, acima da média nacional.

No comércio exterior, Goiás também apresentou crescimento. As exporta-

ções somaram US\$ 13,41 bilhões, alta de 8,9% em relação ao ano anterior. O saldo da balança comercial atingiu US\$ 8,05 bilhões, com crescimento de 20%, impulsionado pelos complexos de soja, carne e minério.

ECONOMIA

Receita prevê restituição automática de até R\$ 1 mil via Pix

Uma das novidades da declaração do Imposto de Renda de 2026 é a restituição automática para contribuintes que não prestaram contas ao fisco no ano passado. A medida, chamada de cashback pela Receita Federal, prevê a devolução de valores de até R\$ 1 mil.

O pagamento será realizado em lote no dia 15 de julho, por meio de Pix. Para ter direito, é necessário estar com o CPF em situação regular, sem pendências junto à Receita Federal, além de manter dados bancários atualizados, com chave Pix vinculada ao CPF.

A estimativa é que cerca de 4 milhões de brasileiros sejam contemplados, com valor médio de restituição em torno de R\$ 125.

Os contribuintes elegíveis serão informados



pelos canais oficiais da Receita Federal, como o aplicativo Meu Imposto de Renda, o portal e-CAC e a área de consulta pública no site do órgão.

A restituição automática refere-se ao ano-ca-

lendário de 2024, ou seja, à declaração do Imposto de Renda de 2025. Valores referentes ao ano-calendário de 2025 serão pagos apenas em 2027.

O prazo para entrega da declaração do Imposto

de Renda de 2026 segue até 29 de maio.

Neste ano, a Receita Federal prevê quatro lotes regulares de restituição, com pagamentos programados para os dias 29 de maio, 30 de

junho, 31 de julho e 28 de agosto. A expectativa é que a maior parte dos contribuintes receba nos dois primeiros lotes.

Têm prioridade no recebimento idosos com 80 anos ou mais, pessoas com 60 anos ou mais, contribuintes com deficiência ou doença grave e professores cuja principal

fonte de renda seja o magistério. Em seguida, têm preferência aqueles que utilizarem a declaração pré-preenchida e optarem por restituição via Pix.

A consulta sobre a restituição pode ser feita no site da Receita Federal ou por aplicativo, mediante informação do CPF e data de nascimento.

SERRA DO FACÃO ENERGIA S.A.
COMPANHIA FECHADA - CNPJ/MF 07.727.966/0001-74 - NIRE 52.300.015.791
EDITAL DE CONVOCAÇÃO ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA: Nos termos do artigo 124 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 ("LSA"), e conforme aprovação unânime da convocação realizada na 359ª Reunião do Conselho de Administração, em 26 de março de 2026, ficam convidados os Senhores Acionistas da Serra do Facão Energia S.A. ("Companhia") a reunirem-se em Assembleia Geral Extraordinária ("AGE"), a ser realizada, em primeira convocação, no dia 27 de abril de 2026, às 11h30min, de forma exclusivamente virtual, possibilitando a participação e o voto dos acionistas por meio digital, sem prejuízo do envio do boletim de voto à distância, para deliberar sobre as seguintes matérias constantes da ordem do dia: (i) adesão da Companhia à repactuação do Saldo do Uso de Bem Público - UBP, nos termos do Despacho nº 668, de 24 de fevereiro de 2026, da Agência Nacional de Energia Elétrica - ANEEL e da Lei nº 15.235/2025; (ii) autorizar os administradores da Companhia a celebrar o Termo Aditivo ao Contrato de Concessão, bem como a praticar todos os atos necessários para efetivar a deliberação acima. **Informações Gerais:** A participação do acionista será na forma pessoal ou por meio de procurador devidamente constituído, observado o disposto no artigo 126 da LSA. Os acionistas e seus representantes legais deverão participar da AGE munidos de documento de identidade. Aos acionistas que forem representados por meio de procuração, solicitamos que o instrumento de mandato, outorgado na forma da lei, seja entregue à Companhia, até às 9 horas do dia 27 de abril de 2026, por meio do endereço eletrônico sefacdiretoria@sefac.com.br. **Disponibilização de documentos relacionados à AGE:** Os documentos relativos às matérias constantes da ordem do dia encontram-se à disposição dos acionistas na sede social da Companhia. O pedido de acesso aos documentos poderá ser solicitado por meio do endereço eletrônico sefacdiretoria@sefac.com.br. Catalão, GO, 17 de abril de 2026.
SERRA DO FACÃO ENERGIA S.A.
Luiz Laércio Simões Machado Junior - Presidente do Conselho de Administração

150395

SERVIÇO

Anápolis terá mudanças nos serviços durante feriado de Tiradentes

Ponto facultativo na segunda-feira (20) altera atendimentos; serviços essenciais seguem funcionando

A REDAÇÃO - A Prefeitura de Anápolis informou que os serviços municipais terão funcionamento alterado durante o feriado de Tiradentes, celebrado nesta terça-feira (21). Conforme decreto publicado no Diário Oficial do Município, a segunda-feira (20) será ponto facultativo, com manutenção apenas dos serviços essenciais.

Na área da saúde, a rede

de urgência e emergência funcionará normalmente, com atendimento 24 horas em unidades como o Hospital Municipal Alfredo Abrahão, UPA Pediátrica, Unidade Mista Vila Norte, Centro Médico da Jaiara, Centro de Especialidades Odontológicas (CEO) e a UPA 24h Dr. Alair Mafra de Andrade.

As Unidades de Saúde da Família (USFs) estarão fechadas nos dias 20 e 21 e retomam o atendimento na quarta-feira (22), a partir das 8h.

A Unidade de Vigilância em Zoonoses também não funcionará na segunda e terça-feira, retornando na quarta-feira (22).



Kamilla Brandão

Em casos de mordida de animal, a orientação é procurar o Hospital Municipal Alfredo Abrahão.

O canal de atendimento digital da Prefeitura funcionará exclusivamente para demandas

da área da saúde, como solicitações de consultas e exames eletivos.

Os serviços do Rápido

estarão suspensos durante o ponto facultativo e feriado, com retomada na quarta-feira (22), das 8h às 17h.

Na limpeza urbana, os serviços de coleta de lixo, capina, roçagem, manutenção asfáltica e troca de lâmpadas seguirão normalmente, conforme cronograma.

Na assistência social, as unidades do CRAS e o CREAS não funcionarão nos dias 20 e 21, com retorno das atividades na quarta-feira (22). O Conselho Tutelar Leste permanecerá em funcionamento, com atendimento para denúncias e orientações.

CORTE



MARIA REIS
mariareisjornalista6@gmail.com

DOIS TEMPOS

1. World Creativity Day Goiânia - Amanhã, terça-feira (21), inicia o World Creativity Day Goiânia 2026, o maior festival colaborativo de criatividade do mundo, que vai movimentar a cidade, com uma programação gratuita até o dia 23 (quinta-feira), reunindo experiências que conectam inovação, cultura, educação e empreendedorismo. Reconhecido internacionalmente, o festival acontece de forma simultânea em várias cidades, é acessível e descentralizado. Em Goiânia, as atividades ocupam diferentes espaços, ampliando o acesso do público e estimulando novas conexões por meio da criatividade.

2. A programação acontece no Hub Goiás, no Portal Shopping, na Escola do Futuro de Goiás e no Coletivo Centopeia. A abertura, no dia 21, terá atividades voltadas no Portal Shopping, com a participação do influenciador Fidelis Falante, e experiências gratuitas para toda a família, reforçando seu caráter diverso e inclusivo. No dia 22, terá a oficina "Elas em Movimento - Caminhos para Empreender", com Walkiria, e a cerimônia do Prêmio Goiânia Mais Criativa, realizada no Hub Goiás. No dia 23, o Hub Goiás concentra uma programação intensa, e edição especial do Sebrae Plural no Coletivo Centopeia.

Divulgação



ACONTECENDO NA TECNOSHOW

Pela décima vez consecutiva, a Umuarama Concessionárias marcou presença na Tecnoshow COMIGO 2026, em Rio Verde, oferecendo em seu estande, soluções completas para o produtor e modelos como a Toyota Hilux, com condições especiais por tempo limitado. Na foto, Carlos Pimentel, Luciana Pires e Júnior Brasil

Divulgação



LIDERANÇAS SICREDI NA TECNOSHOW

O Sicredi reuniu importantes lideranças em seu estande, durante a Tecnoshow COMIGO 2026, entre 06 e 10 de abril, em Rio Verde (GO), Reconhecida como uma das principais financiadoras privadas do agronegócio no País, a cooperativa reforçou seu protagonismo ao apresentar soluções voltadas ao produtor rural e estreitar parcerias estratégicas, consolidando seu papel no fortalecimento da economia regional. No registro, Petherson Santana, César Augusto Sotkevicene, Zeir Ascari e Renata Lacerda Noleto

VITRINE

VOCÊ SABIA?

Dica saudável: Consuma água de coco. Não tem calorias e é muito saudável.

RESERVADO GRANDE CAMPEÃO

A Flamboyant Agropecuária encerrou sua participação na 64ª Expo Londrina, ocorrida entre 11 e 12 de abril, com resultados expressivos, na raça Nelore Mocho, que abocanhou 14 premiações, incluindo o título de Reservado Grande Campeão da Exposição.

ENTRE AS MELHORES UTIS DO PAÍS

A UTI do Hospital Israelita Albert Einstein em Goiânia conquista pela quarta vez o selo Top Performer. A certificação, concedida pela Associação de Medicina Intensiva Brasileira em parceria com a Epimed Solutions, reconhece excelência e segurança no atendimento. O resultado reforça a consistência e o alto padrão da unidade entre as melhores do País.

RESULTADO

Em 2025, o Sicredi alcançou um recorde

ao gerar R\$ 31,1 bilhões em benefícios econômicos para mais de 10 milhões de associados, representando um crescimento de 22% em relação ao ano anterior e uma média de R\$ 3,1 mil por pessoa. O resultado, calculado pelo índice BES com base em metodologia do Banco Central, reflete vantagens como taxas de crédito mais baixas, melhor remuneração de depósitos e distribuição de resultados. Do total, R\$ 21,8 bilhões vieram do crédito, R\$ 5,8 bilhões de depósitos e R\$ 3,5 bilhões de resultados e ações sociais



MARIA REIS
mariareisjornalista6@gmail.com

Bora Viajar

Catas Altas uma pequena cidade histórica em Minas Gerais encanta pelo jeito simples de interior, diante da imponente Serra do Caraça

O visual das casas coloridas diante da imensa montanha, inclusive ruínas de um aqueduto, já seria suficiente para levar os turistas a Catas Altas. Contudo, a cidade vai além e oferece também sítios históricos, belas igrejas e passeios pela exuberante paisagem que cerca o local. Com menos de 5.000 moradores, Catas Altas tem história que remonta ao início do século XVIII, quando foram descobertas jazidas de metais preciosos nas redondezas. A história



atual não está muito distante do passado. Na região, ainda hoje, estão importantes pontos de exploração de metais do estado de Minas Gerais. Para proteger esse rico acervo histórico, cultural e religioso, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA) tombou todo o perímetro urbano do conjunto arquitetônico barroco formado pela Igreja da Matriz e por casas antigas ao redor da Praça Monsenhor. Catas Altas tem o turismo como uma alternativa de renda e sustentabilidade, garantindo às futuras gerações as paisagens naturais e a harmonia entre economia, renda e qualidade de vida, além da tradicional festa do vinho, que acontece todos os anos, organizada pela Prefeitura



CACHOEIRAS E TRILHAS

A cerca de duas horas de Belo Horizonte, a cidade encanta com suas paisagens emolduradas pela imponente Cordilheira do Espinhaço, a única cadeia montanhosa do Brasil, e mais: o município guarda riquezas naturais perfeitas para quem busca recarregar as energias e é o destino completo para os amantes do ecoturismo, reunindo trilhas, histórias e, claro, lindas cachoeiras em meio aos cenários da Serra do Caraça, como a Cachoeira Cascatinha; Cachoeira Cascatona, Cachoeira da Santa, Cachoeira do Quebra Ossos; Cachoeira do Maquiné; Santuário do Caraça, Vale das Borboletas e o Banho do Belchior que é uma corredeira de água, isto é, nem uma cachoeira nem um rio manso. O acesso às trilhas é bastante diversificado, com opções leves, moderadas e pesadas. Já para quem busca emoção e adrenalina, também não faltam alternativas: esportes de montanha como trekking, escalada, highline e corrida de montanha.

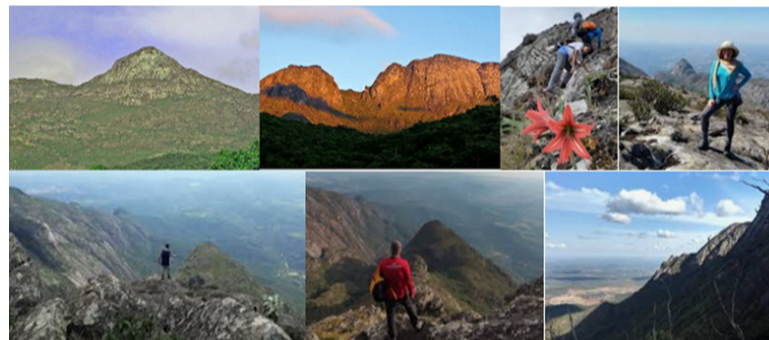
Igrejas e Capelas

A cidade possui inúmeros atrativos, entre eles, belas capelas e igrejas, como o Santuário do Caraça; Capela da Santa Quitéria; Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição; Igreja de Nossa Senhora Mãe dos Homens; Igreja Nossa Senhora do Rosário e a Capela de Nosso Senhor do Bonfim. A principal igreja é a Matriz de Nossa Senhora da Conceição, localizada no centro, construída a partir de 1729.



Casas e construções antigas

O conjunto arquitetônico barroco formado por casas coloniais preservadas, entre outras construções antigas, ruas de pedras inclusive com obras de Aleijadinho e mestre Ataíde, que traz para o presente a história da pequena e bucólica cidade mineira, em um cenário encantador. Alguns casarões contam a história do antigo povoado, como o local onde hoje funciona a prefeitura de Catas Altas. O lugarejo pode ser visitado em uma hora de passeio, melhor na sexta, sábado e domingo. Durante a semana, grande parte das lojas e restaurantes não abrem. Como eles são boa parte do charme local, a viagem não seria tão interessante.



Picos

Catas Altas é cercada pela exuberante Serra do Caraça, e que agrega numa mesma paisagem, de onde desponta em uma vista inebriante o Pico Catas Altas, também chamado de Pico dos Horizontes, com 1.810 metros de altura, além de outros picos imponentes que superam 1.800 metros de altitude, ideais para trekking e escalada. Os principais picos na região incluem: Pico do Sol; Pico do Inficionado; Pico Trindade; Pico Carapuça; Pico do Canjerana; Pico Agulhinha e o Pico Conceição. O acesso principal é feito pelo complexo do Santuário do Caraça, e haja fôlego para as trilhas de nível difícil.

DESTINO CERTO

LOCALIZAÇÃO DE CATAS ALTAS

A cidade fica localizada aos pés da Serra do Caraça, fazendo parte do Circuito do Ouro na Estrada Real. Está situada a 130 km de Belo Horizonte

COMO CHEGAR

Catas Altas está localizada a 65 km de Ouro Preto. A melhor opção para chegar à cidade é de carro, pela MG-129. Alguns trechos da estrada são de terra e a viagem até Catas Altas tem, em média, 1h30 de duração.



PUBLICIDADE LEGAL

(62) 3249-8883 - EDITAIS@GAZETADOESTADO.COM.BR

ASSINADO ELETRONICAMENTE
POR CERTIFICAÇÃO DIGITAL
CONFORME LEI 13.818/2019
VERIFICAÇÃO
ACESSE: VERIFICADOR.ITI.GOV.BR

A V PEREIRA COMERCIO DE AUTOPECAS, CNPJ: 57.168.358/0001-45, torna público que está recebendo da Secretaria Municipal de Eficiência - SEFIC de Goiânia a Licença Ambiental de Operação para atividade: comércio a varejo de peças e acessórios usados para veículos automotores. Empresa localizada na Avenida Fernão Dias, Número 372, Quadra 13, Lote 24, Vila Maúa, CEP: 74.323 - 133, Goiânia - GO.

150419

PAX BOM JESUS
SERVIÇOS FUNERÁRIOS E CREMAÇÃO

- Serviços funerários e cremação;
- Construção e reforma de túmulos;
- Planos de assistência familiar;
- Fotos de porcelana;
- Coroa de flores.

61 3622-7879 / 61 9 9985-7978
Av. Alfredo Nasser Qd.70 Lt.1/3 P.E.D. I

INDEPENDÊNCIA É TUDO!

**Somos Impresso
Somos Digital
Somos Conteúdo**

Gazeta do Estado
R\$1
Dominga
Edição: 02 de fevereiro de 2022
Ano 17 - Edição 489

Prefeitura de Goiânia promove o Café Sinfônico

Balanços e Editais



O Gazeta do Estado está apto e atualizado com as novas exigências da lei para a publicidade legal em jornais (balanços e editais).
Somos o único jornal de grande circulação, que circula em Goiás, Tocantins e Distrito Federal.

62 3249-8883

✉ editais@gazetadoestado.com.br / comercial@gazetadoestado.com.br

Gazeta do Estado



CORA FERNANDES
corafrnd@gmail.com

“
É UM MACA-
CO?”

CINEMA

QUE ISSO, UM FILME?

O PRIMATA

Durante férias em família no Havaí, uma jovem reencontra seu chimpanzé de estimação criado como membro da casa. A situação se transforma em terror quando o animal contrai raiva após um ataque, obrigando todos a se refugiarem para sobreviver enquanto ele se torna uma ameaça.

CORA INDICA

Johannes Roberts aposta em “O Primata” como uma variação curiosa do terror de sobrevivência, trocando o clássico animal doméstico por um chimpanzé infectado pela raiva e assumidamente inspirado em “Cujo”. O filme abraça sem pudor os elementos do slasher, com personagens pouco desenvolvidos, decisões questionáveis e mortes pensadas para o impacto, mas encontra força justamente nessa proposta mais direta e violenta. Ro-

berts demonstra segurança ao equilibrar tensão e exagero, usando bem o espaço isolado da casa e, especialmente, a dinâmica da piscina como refúgio, criando sequências eficientes e até criativas. Apesar de um roteiro previsível e diálogos limitados, o longa se sustenta pelo ritmo, pela encenação sádica e por um vilão incomum, resultando em um terror que não reinventa o gênero, mas entrega entretenimento competente dentro de suas próprias regras.

FICHA TÉCNICA

Título: O Primata
Ano produção: 2026
Dirigido por: Johannes Roberts
Estreia: 29 de janeiro de 2026
Duração: 89 minutos
Classificação: 18 anos
Gênero: Terror
Países de Origem: Estados Unidos da América



GASTRONOMIA

BOLO DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

4 ovos
1/2 xícara de chá de manteiga (100 gramas)
1 lata de milho em conserva sem água (170 gramas)
2 xícaras de chá de açúcar (435 gramas)
4 xícaras de chá de leite (960 ml)
6 colheres de sopa de parmesão ralado (50 gramas)
3/4 de xícara de chá de farinha de trigo (130 gramas)
1 xícara de chá de fubá mimoso ou fubá fino (145 gramas)
1 colher de sopa rasa de fermento em pó (14 gramas)

MODO DE PREPARO

Organize sua bancada e separe todos os ingredientes! Quebre os ovos separadamente, para verificar se estão bons;
Coloque no liquidificador os ovos, a manteiga, o milho escorrido, o açúcar e o leite. Bata por aproximadamente 5 minutos até obter uma mistura homogênea;
Transfira a mistura líquida para uma tigela grande;
Adicione o queijo parmesão ralado à mistura, assim como a farinha de trigo, o fubá e o fermento. Misture bem por cerca de 1 minuto até ficar homogêneo;
Unte e enfarinhe uma forma retangular (20 x 30 x 5 cm);
Despeje a massa na forma, mantendo a textura líquida. Leve ao forno preaquecido a 180 °C e asse por cerca de 1 hora e 10 minutos ou até dourar;
Retire do forno e deixe esfriar completamente;
Sirva no lanche da tarde com uma xícara de café quentinho! Bom apetite.



Receiteria

A ÚNICA TV ABERTA DE NOTÍCIAS DO PAÍS

COM COBERTURA EM

GOIÁS, MINAS GERAIS E ENTORNO DO DF

ALCANCE DE

+30

MILHÕES

DE PESSOAS



TV ATUAL



NEWS