

Imposto de Renda 2026: Receita abre consulta ao 4º lote de restituição nesta segunda; veja como fazer

G1

A Receita Federal libera nesta segunda-feira (24), às 9h, a consulta ao quarto lote de restituição do Imposto de Renda Pessoa Física (IRPF) referente a agosto de 2026. O lote contempla também restituições residuais de exercícios anteriores.

<https://g1.globo.com/economia/imposto-de-renda/noticia/2026/08/24/imposto-de-renda-2026-restituicao.shtml>

Paranaenses devem desembolsar R\$ 72 bilhões com alimentos e bebidas neste ano

Bem Paraná

O setor de Alimentação e Bebidas vai movimentar mais de R\$ 72 bilhões até o final de 2026 no Paraná. É o que aponta a Pesquisa IPC Maps, especializada em potencial de consumo dos brasileiros há mais de 30 anos, com base em dados oficiais. No País, a estimativa é de um gasto de mais de R\$ 1,7 trilhão.

<https://www.bemparana.com.br/noticias/parana/paranaenses-devem-desembolsar-r-72-bi-com-alimentos-e-bebidas/>

Golpe do boleto falso exige atenção; PCPR reforça cuidados no Paraná

Hoje PR

O golpe do boleto falso continua entre as fraudes financeiras capazes de causar prejuízos expressivos aos consumidores e ganhou novo alerta nesta sexta-feira (21), com a divulgação de orientações para identificar cobranças adulteradas antes do pagamento.

<https://hojepr.com/golpe-do-boleto-falso-exige-atencao-pcpr-reforca-cuidados-no-parana/>

Indústria e comércio impulsionam geração de empregos no Paraná em junho

Hoje PR

O Paraná criou 8.438 empregos com carteira assinada em junho de 2026, segundo levantamento da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Paraná (Fecomércio PR). A indústria e o comércio tiveram os maiores avanços na comparação com junho do ano passado. Curitiba liderou a criação de vagas, com 2.099 novos postos.

<https://hojepr.com/industria-e-comercio-impulsionam-geracao-de-empregos-no-parana-em-junho/>

Sistema Fecomércio Sesc Senac PR participa do Conexão Litoral e destaca potencial da região

O Sistema Fecomércio Sesc Senac PR participou do Conexão Litoral, realizado nos dias 20 e 21 de agosto, em Pontal do Paraná, apresentando serviços e ações e contribuindo para as discussões sobre desenvolvimento regional, turismo, qualificação e geração de negócios.

Promovido pelo Sebrae/PR em parceria com a Agência de Desenvolvimento do Turismo Sustentável do Litoral do Paraná (Adetur Litoral), o Comitê Territorial e o Sistema Regional de Inovação (SRI), o encontro reuniu representantes e empreendedores dos sete municípios que compõem o Litoral do Paraná - Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá e Pontal do Paraná. A programação contou com debates, capacitações e rodadas de negócios, além de conteúdos sobre inovação, inteligência artificial, turismo, sustentabilidade e acesso a mercados.

O Sistema Fecomércio Sesc Senac PR contou com um estande no evento para apresentar ao público serviços, projetos e ações desenvolvidos pelas três instituições. O Senac PR também levou à programação duas aulas-show que aproximaram a gastronomia dos produtos, da cultura e dos produtores do Litoral.

O presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR e vice-governador do Paraná, Darci Piana, participou da abertura do Conexão Litoral, acom-



Conexão Litoral reuniu lideranças, empreendedores e instituições dos sete municípios do Litoral paranaense



Darci Piana, vice-governador do Paraná e presidente do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR



O diretor regional do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira; o diretor do Senac PR, Marco Biss; a presidente da Câmara da Mulher Empreendedora e Gestora de Negócios (CMEG) de Curitiba, Luciane Burko; o gerente executivo do Senac Paranaguá, Gilberto Pereira Dias; e o gerente executivo do Senac Caiobá, Bruno Truber Damião, acompanhados de representantes do Sesc PR e Senac PR, no estande do Sistema Fecomércio Sesc Senac PR

panhado pelo diretor regional interno do Sesc PR, Ulisses Fernando de Moraes Rodrigues, e pelo diretor regional do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira.

Piana destacou que os investimentos em andamento na região precisam se refletir no desenvolvimento

Continua na próxima página

dos negócios locais. “Os investimentos em infraestrutura, mobilidade, turismo e logística abrem novas oportunidades para o Litoral. Esse avanço precisa vir acompanhado do fortalecimento das empresas locais para gerar emprego e renda em toda a região”, afirmou.

A dimensão desse potencial também aparece nos números. O Litoral paranaense possui 46.408 empresas ativas, sendo 41.129 micro e pequenas empresas, o equivalente a 88,6% da base empresarial da região. Nos últimos cinco anos, o número de empresas cresceu 45,5%.

Para o diretor-superintendente do Sebrae/PR, Vitor Roberto Tioqueta, a integração regional é fundamental para aproveitar esse cenário. “O Conexão Litoral permite olhar de forma integrada para as cadeias produtivas e para a complementaridade entre os municípios. Queremos preparar as pequenas empresas locais para ampliar a digitalização, conectar fornecedores e compradores e acessar novos mercados”, afirmou Tioqueta.

Gastronomia valoriza sabores e produtos do Litoral

Por meio da educação profissional em gastronomia, o Senac PR também contribui para preservar e valorizar a cultura alimentar dos territórios onde atua. Ingredientes produzidos localmente, preparos tradicionais e histórias ligadas à alimentação são

incorporados a cursos e ações da instituição, aproximando a formação profissional da identidade de cada região.

No Conexão Litoral essa proposta foi apresentada ao público em duas aulas-show. Na quinta-feira (20), o instrutor do Senac Caiobá, Jackson Pasturczak, abordou a cambira, preparação tradicional caiçara feita com peixe espalmado e defumado. A atividade apresentou a origem, o processo de produção e a importância cultural do alimento e terminou com uma degustação de cambira desfiada servida com pão bao e pickles de cenoura e cebola.

Na sexta-feira (21) o instrutor da Faculdade Senac Curitiba Centro, Rafael de Andrade, explorou produtos com Indicação Geográfica (IG) e outros ingredientes característicos do Litoral paranaense, com destaque para as ostras do Cabaraquara, a bala de banana de Antonina e a cachaça de Morretes.

Antes da atividade, o instrutor conheceu de perto a produção das ostras e acompanhou um dos produtores até a área de cultivo, onde pôde selecionar os produtos utilizados na aula-show. A experiência resultou em um arroz caldoso caiçara de ostras do Cabaraquara com acidez de bala



O instrutor do Senac Caiobá Jackson Pasturczak durante aula-show sobre a cambira e a gastronomia caiçara

de banana de Antonina. A combinação reuniu em um mesmo preparo produtos de diferentes pontos do Litoral paranaense e mostrou possibilidades de utilização da produção regional na gastronomia.

Para o diretor regional do Senac PR, Sidnei Lopes de Oliveira, essa valorização pode gerar reflexos para a cadeia produtiva, os negócios e o turismo. “Quando ensinamos um aluno, um profissional ou um empreendedor a trabalhar com ingredientes da própria região, também estimulamos a produção e a economia local. E quando restaurantes incorporam esses sabores aos seus cardápios, eles ganham identidade e personalidade. No turismo de experiência, isso pode se transformar em um diferencial para o negócio, porque o visitante não busca apenas uma refeição, mas também conhecer e vivenciar a cultura do lugar”, afirma Sidnei.

Senac PR promove experiência gastronômica durante a Rua da França



O Senac PR participou, no último sábado (22), da Rua da França - Prudente Cultural, realizada na Alameda Prudente de Moraes, em Curitiba. O evento reuniu gastronomia, música, arte e atividades culturais, promovendo um encontro entre referências da cultura francesa e a produção artística e gastronômica paranaense.

O evento teve shows, feira criativa, atividades para crianças, jogos, oficinas culturais e experiências gastronômicas. A proposta foi aproximar as culturas francesa e paranaense e, ao mesmo tempo, va-

lorizar o comércio e o polo gastronômico da região.

A participação do Senac PR teve como destaque duas aulas-show realizadas na sede da Aliança Francesa. Os instrutores Débora Borba e Milton Gonçalves apresentaram ao público duas receitas tradicionais da culinária francesa.

Na primeira atividade, os participantes acompanharam o preparo da Quiche Lorraine, uma das receitas mais conhecidas da gastronomia francesa. Em seguida, foi a vez da Madeleine,

pequeno bolo de formato característico que se tornou um dos símbolos da confeitaria do país. As oficinas integraram oficialmente a programação gastronômica da Rua da França.

Durante as aulas-show, o público pôde acompanhar todas as etapas de elaboração das receitas, conhecer técnicas utilizadas no preparo e, ao final, degustar os pratos. A ação reforçou a atuação do Senac PR na difusão da cultura gastronômica e na aproximação da educação profissional com experiências abertas à comunidade.

Sesc Mesa Brasil realiza entrega de alimentos em Piraí do Sul

O Sesc Mesa Brasil Parolin realizou, no dia 18 de agosto, uma entrega emergencial de mais de uma tonelada de alimentos ao município de Piraí do Sul, no Paraná, em apoio às famílias afetadas pelo tornado que atingiu a cidade.

O fenômeno climático provocou danos em diferentes localidades do município, especialmente nas regiões de Jararaca, Fundão, Capinzal, Vasoura, Boa Vista e áreas próximas, atingindo residências, barracões, estruturas e áreas destinadas à criação de animais.

Diante da situação emergencial, o Mesa Brasil mobilizou sua rede para contribuir com o atendimento às famílias impactadas. A doação de mais de uma tonelada de alimentos tem

como objetivo colaborar com a segurança alimentar da população afetada e auxiliar o município durante o período de recuperação.

A entrega foi realizada em articulação com a Secretaria de Assistência Social da Prefeitura, que vem atuando no levantamento dos danos e no atendimento às famílias atingidas.

Para o Mesa Brasil, a ação reforça a importância da solidariedade e da atuação integrada entre instituições, empresas, poder público e sociedade civil em momentos de emergência. A destinação dos alimentos representa não apenas o atendimento de uma necessidade imediata, mas também o fortalecimento da rede de proteção às famílias que enfrentam as consequências do desastre.



A ação em Piraí do Sul demonstra que, por meio da união de esforços, é possível transformar a solidariedade em assistência concreta para quem mais precisa.



A maior rede privada de
bancos de alimentos da
América Latina.



AJUDE PIRAÍ DO SUL!

DOE ÁGUA, ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS, PRODUTOS DE
HIGIENE PESSOAL E LIMPEZA, ROUPAS, COBERTORES E
AGASALHOS. SUA DOAÇÃO PODE FAZER A DIFERENÇA.
PONTOS DE ARRECADAÇÃO NAS UNIDADES SESC
DE PONTA GROSSA, CURITIBA E PARCEIROS.