

Diário da Serra

O DIA-A-DIA DA NOTÍCIA

JORNAL DIÁRIO DA SERRA
Propriedade da AJOTA
ASSOCIAÇÃO JORNALÍSTICA DE TANGARÁ DA SERRA
CNPJ: 29.464.235/0001-16
ISSN 22386467

REDAÇÃO
DIREÇÃO DE JORNALISMO
Fabiola Tormes Homsí (DRT-MT 1302)

CONTATO
ds@diariodaserra.com.br

Envie Pautas, Fotos Sugestões e Vídeos para o whatsapp do DIÁRIO DA SERRA (65) 3326-4724

www.diariodaserra.com.br
www.ds.jor.br



DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDADE ASSINATURA
PUBLICIDADE LEGAL

Associação Jornalística de Tangará da Serra - AJOTA

SERVIÇOS GRÁFICOS

E. Tormes e Cia. LTDA
CNPJ: 14.048.123/0001-07
CONTATO: adm@diariodaserra.com.br
Fone: (65) 3326-4724

ENDEREÇO: Av. Tancredo Neves - 1247 W - Parque Mansões - 78302-028 Tangará da Serra-MT
Fundado em 11 de novembro de 1996
Edição online desde 06 de setembro de 1997

TIRAGEM: 1 MIL EXEMPLARES

CIRCULAÇÃO: Tangará da Serra, Nova Olímpia, Barra do Bugres, Porto Estrela, Campo Novo do Parecis, Sapezal, Denise, Arenápolis, Nortelândia e Santo Afonso.

CENTRAL DO ASSINANTE: f @ /jornalds (65) 3326-4724

CURTAS//

FESTIVAL DE PIZZA

Pelo segundo ano o Lar Espírita Cristo Consolador realiza o Festival de Pizza e será neste sábado, dia 07. O festival acontece para arrecadar fundos para a construção do lar que fica localizado na Rua 7, nº1868-N, no Jardim Europa, bem em frente ao Hospital Municipal. Conforme Carlos Tayano, uma pizza gostosa e com sabor de solidariedade.

SABORES

“Uma pizza muito boa e bem recheada e que tem como recheio também a ajuda para que possamos dar andamento na construção do lar”, comenta, ao solicitar a ajuda da população. São oferecidas pizzas em três sabores: frango, calabresa e mista. “Estamos atendendo pelo número 99978 1797, nos chame, que nós te mandamos as orientações”.

SOLIDARIEDADE

Cabe salientar que é importante que o pedido seja realizado anteriormente porque a organização está confeccionando as pizzas de acordo com as vendas. “Mas faça contato conosco que faremos o possível para atender”, destaca Carlinhos. As pizzas são comercializadas a R\$ 35 e deverão ser retiradas no próprio lar.

ARTIGO//

Conquiste Vendas no Natal Digital

O Natal de 2024 promete ser um dos mais conectados e tecnológicos da história, moldado por tendências que estão transformando a forma como marcas e consumidores interagem. As ferramentas de inteligência artificial têm desempenhado um papel central, permitindo que empresas personalizem ofertas e criem campanhas ajustadas ao perfil de cada cliente. Segundo dados da Gartner, empresas que adotam personalização baseada em IA têm até 30% mais chances de converter leads em vendas. Outra novidade no setor é o uso de estratégias omnichannel, que integram lojas físicas e digitais, oferecendo uma jornada de compra fluida e prática. Hoje, o consumidor quer

começar no digital e finalizar na loja, ou vice-versa, sem barreiras entre os canais. Além disso, o live commerce está em alta, misturando entretenimento e compras com transmissões ao vivo que atraem a atenção dos usuários nas redes sociais. Quem nunca se pegou assistindo uma live com descontos exclusivos? Essas ações engajam e criam um senso de urgência que impulsiona as vendas. A personalização também se estende ao e-mail marketing, que agora aposta em histórias reais e ofertas exclusivas baseadas no comportamento do consumidor. No campo das redes sociais, a valorização dos microinfluenciadores, é uma tendência simples e altamente eficaz, que têm conquistado espaço pela autenticidade e capacidade de conectar marcas a públicos específicos de forma mais direta e engajada. Destaque também para o social selling, que utiliza o Instagram e TikTok para compra direta na própria plataforma, por

meio anúncios interativos que permitem ao usuário explorar produtos e promoções sem sair do aplicativo. Em um mercado tão competitivo, a reflexão é inevitável: como as marcas que não aderirem a essas tendências conseguirão se manter relevantes neste Natal, quando o consumidor espera mais personalização, praticidade e inovação? Afinal, estamos em um momento em que não basta apenas vender, é preciso criar experiências memoráveis.

Rômulo Rampini é especialista em marketing digital, consultor credenciado pelo SEBRAE MT e fundador da @tr3scomvc. Acesse: www.tr3s.com.vc



PREFEITURA DE TANGARÁ DA SERRA RECEBE SELO OURO DE QUALIDADE DA TRANSPARÊNCIA PÚBLICA

A Prefeitura de Tangará da Serra recebeu o Selo Ouro de qualidade da transparência pública do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso (TCE-MT), que certificou também outros 68 órgãos públicos do estado nas categorias Diamante, Ouro e Prata. A entrega, realizada na última quarta-feira, 4, marcou a conclusão do 3º ciclo do Programa Nacional de Transparência Pública (PNTP), que avaliou 288 unidades gestoras.

O coordenador nacional do Programa e ouvidor-geral do TCE-MT, conselheiro Antonio Joaquim, destacou o rigor e a importância da iniciativa para a democracia. “O programa avalia 124 critérios e mais de 200 itens, com seriedade e credibilidade. Então, quem recebe o certificado é porque merece verdadeiramente”.

Para o prefeito de Tangará da Serra, Vander Masson, a certificação chancela o trabalho realizado por uma grande equipe. “É o reconhecimento do Tribunal de Contas que certificou que o Município de Tangará da Serra tem transparên-



FOTO: DIVULGAÇÃO

cia relevante dentro da prestação de suas contas, de suas ações”, comemora, ao agradecer o trabalho realizado por todas as Secretarias Municipais e Controladoria. “É a gestão de Tangará prestando contas das suas ações para a população”.

O Selo Ouro foi entregue para 30 órgãos públicos que alcançaram índice entre 85% e 94%. Tangará da Serra obteve 89,54%.

Liderado pela Associação dos Membros dos Tribunais de Contas do Brasil (Atricon), pelo TCE-MT e pelo Tribunal de Contas da União (TCU), o PNTP possui metodologia padronizada nacionalmente.

Selo Diamante

A Câmara Municipal de Nova Olímpia recebeu o Selo Diamante, de qualidade da transparência pública concedido pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso. Outros 68 órgãos públicos do estado também foram classificados entre as categorias Diamante, Ouro e Prata. “Este é um reconhecimento do trabalho firme e responsável da presidência, que no ano passado já havia conquistado o Selo Ouro”, comemorou o presidente da Casa, vereador Irmão Guina.