

Diário da Serra

www.facebook.com/jornalds

O DIA-A-DIA DA NOTÍCIA

ANO XXV // EDIÇÃO Nº 11.0048
TANGARÁ DA SERRA - MT - BRASIL
24 DE DEZEMBRO DE 2021

R\$ 2,00

Sexta-feira

diariodaserra.com.br
ds.jor.br

NACIONAL

Tangaraenses se destacam no programa “Caça Asteroides”

O objetivo é promover a popularização da ciência e da astronomia **P5**



Mais de 200 empregos formais são gerados em Tangará

DADOS CAGED Foram 1.199 admissões e 992 desligamentos em novembro **P2**



O destaque é para o comércio que contratou 532 pessoas

GREVE ILEGAL

TJ afasta presidente do Sindspen e aumenta multa

Justiça havia determinado o retorno dos policiais penais, o que não ocorreu **P6**

VÉSPERA DE NATAL

Bancos abrem em horário especial nesta sexta

No dia 31, as instituições financeiras ficam fechadas **P4**

BALANÇO

Governador: “Avançamos em todas as áreas porque não tivemos medo de adotar medidas necessárias”

Rigor na gestão pública permitiu organizar “a Casa” **P3**



Viva a vida em alta definição, porque você merece!

SIGA-NOS
@lentesgradual

IMAGEM

é DOYON

medicina diagnóstica

(65) 3311-2000
(65) 99685-4216

LABORATÓRIO

é

laboratório carlos chagas | grupo sabin

(65) 3339-6500
(65) 99609-6350

RT Dr. Jefferson Marques - CRM/MT 6522
Doyon Medicina Diagnóstica - CRM/MT 540

RT Dra. Thaís Gonzales - CRM/MT 6321
Doyon Medicina Laboratorial - CRM/MT 888

DIÁRIO
HOJE



8 PÁGINAS+
CADERNO B

COTAÇÃO



DÓLAR
COMPRA: R\$ 5,66
VENDA: R\$ 5,66



EURO
COMPRA: R\$ 6,42
VENDA: R\$ 6,42

ARROBA DO BOI GORDO

TANGARÁ DA SERRA - MT



BOI
R\$ 286,51
VACA
R\$ 277,00

TEMPO



Sol e aumento de nuvens de manhã. Pancadas de chuva à tarde e à noite.

Envie Pautas, Fotos, Sugestões e Vídeos para o whatsapp do DIÁRIO DA SERRA (65) 3326.4724



CENTRAL DO ASSINANTE
(65) 3326.6501



Fotografe o QR code ao lado e acesse a página do site do seu jornal DIÁRIO DA SERRA

POR UMA PRÁTICA SUSTENTÁVEL RECICLE. PASSE ESTE JORNAL



DS

ARTIGO

PARA COLORIR A MAGIA DA CONFRATERNIZAÇÃO

Em tempos de final de ano, o amor convocou todos os sentimentos para juntos decidirem como cada um iria participar dos festejos.
De pronto a alegria se declarou companheira da felicidade. Até porque, juntas, alegram os corações e iluminam os sorrisos.
— “Ah! Ah! Ah!” — diversas gargalhadas podiam ser ouvidas ao longe. Era a vaidade debochando da alegria e da felicidade, no instante em que se declarava parceira da arrogância. A discórdia rapidamente convidou a desarmonia, muito amiga da raiva que já tinha se acertado com o pessimismo. Resolveram formar um quarteto.
A tristeza se uniu à solidão, a compaixão ao perdão, a saudade à nostalgia e a frustração ao mau-humor. E, assim, os sentimentos foram se unindo.
O aconchego se uniu ao carinho, a amizade à generosidade, a angústia à ansiedade, o apego à carência, o desânimo ao desgosto, o egoísmo ao orgulho, a esperança à fé, a humilhação à vingança, a paixão à união, a piedade à solidariedade, a timidez à vergonha e tantos outros se uniram.
Pouco a pouco, foram formando duplas, trios, quartetos, etc. Estava um verdadeiro alvoroço, todos buscavam companhia.
Todavia, como sempre há o estraga-prazeres, a

O amor convocou todos os sentimentos para juntos decidirem como cada um iria participar dos festejos

indiferença, contrariando o grupo, se recusava a ir com quem quer que fosse. Afinal, a indiferença é o único sentimento que verdadeiramente não aceita nenhum vínculo. Assim, criou-se um impasse a ser resolvido pela conciliação e sabedoria que, após muito sentir, concluíram que a indiferença poderia, sim, ir sozinha, afinal, se ela não era capaz de se vincular a ninguém, deveria ser respeitada na sua forma de ser. Contudo, receosas de que ela mais uma vez pudesse ser um estraga-prazeres, foi imposta uma condição:
“ — Você pode ir só, desde que permaneça o tempo todo voltado para o celular e não converse com ninguém”.
A indiferença, demonstrando indiferença, aceitou a condição.
Então, quando nos festejos de final de ano você encontrar pessoas esperançosas, sorridentes e alegres; apaixonadas, unidas e solidárias; sem falar das que estão se sentindo tristes, solitárias e desanimadas; e, ainda, as que estão mal-humoradas, raivosas e indiferentes ao celular; lembre-se de que elas, assim como todas as demais, estão tocadas pelos sentimentos convocados pelo amor. O sentimento que está sempre pronto a acolher todos para, assim, colorir a magia da confraternização.
Boas Festas e um Feliz Ano Novo!

Beatriz Breves é psicóloga, escritora, bacharel e licenciada em Física. Presidente, membro efetivo e fundador da Sociedade da Ciência do Sentir (SoCis).

JORNAL DIÁRIO DA SERRA

Propriedade da AJOTA

ASSOCIAÇÃO JORNALÍSTICA DE TANGARÁ DA SERRA

CNPJ: 29.464.235/0001-16

Av. Tancredo Neves - 1247 W - Parque Mansões 78302-028 Tangará da Serra-MT

ISSN 22386467

REDAÇÃO

DIREÇÃO DE JORNALISMO

Fabíola Tormes

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

TIRAGEM

1 MIL EXEMPLARES

CIRCULAÇÃO

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

CENTRAL DO ASSINANTE

(65)3326.6501

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

Diário da Serra®

O DIA-ADIA DA NOTÍCIA

FUNDADO EM 11 DE NOVEMBRO DE 1996

EDIÇÃO ON-LINE DESDE 06 DE SETEMBRO DE 1997

Endereço: Av. Tancredo Neves - 1247 W

Parque Mansões - CEP:78300-000

Tangará da Serra - MT - Brasil

f

www.facebook.com/jornalds

@diariodaserra

DADOS DE NOVEMBRO

Mais de 200 empregos formais são gerados em Tangará



O destaque é para o comércio que contratou 532 pessoas

Foram 1.199 admissões e 992 desligamentos em novembro

Redação DS

O Brasil gerou 324.112 postos de trabalho em novembro deste ano, resultado de 1.772.766 admissões e de 1.448.654 desligamentos de empregos com carteira assinada. No acumulado de 2021, o saldo positivo é de 2.992.898 novos trabalhadores no mercado formal. Os dados são do Ministério do Trabalho e Previdência, que divulgou nesta quinta-feira, 23, as Estatísticas Mensais do Emprego Formal, o Novo Caged. O estoque de empregos formais no país, que é a

quantidade total de vínculos celetistas ativos, chegou a 41.551.993, em novembro, o que representa um aumento de 0,79% em relação ao mês anterior.

No Estado de Mato Grosso, segundo dados do Caged, o saldo é positivo, de 2.600 empregos no mercado formal, saldo de 37.321 admissões e 34.721 desligamentos.

Assim como no país e no Estado, em Tangará da Serra o saldo também fechou positivo no mês de novembro. Foram 1.199 admissões e 992 desligamentos, totalizando um saldo de 207 novos trabalhadores no mercado formal.

O destaque é para o comércio que gerou 128 novos empregos – foram 532 pessoas contratadas e desligou 404. Na

sequência aparecem os setores de Serviços (359 admissões e 286 desligamentos), Indústria (177 admissões e 149 desligamentos), Agropecuária (57 admissões e 64 desligamentos) e Construção (74 admissões e 89 desligamentos). Os dois últimos setores fecharam com saldo negativo de 7 e 15, respectivamente.

Para o presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) de Tangará da Serra, Alessandro Rodrigues Chaves, o resultado deste mês é reflexo natural das vendas de final de ano, que está aquecido em relação as contratações nesta época do ano.

As estatísticas completas do Novo Caged estão disponíveis na página do Ministério do Trabalho e Previdência.

AJUDA SIGNIFICATIVA

Nota MT destina mais de R\$ 1,5 milhão a entidades

ÉVERTON A./ Sefaz-MT

O dinheiro distribuído nos sorteios do Programa Nota MT, coordenado pela Secretaria de Estado de Fazenda (Sefaz), vai muito além daquele destinado aos contribuintes premiados nos 16 sorteios realizados este ano. O lado social também tem uma parte importante nos recursos. Neste ano de 2021, o programa destinou mais de R\$1,5 milhão para entidades sociais mato-grossenses.

No total, foram beneficiadas 184 instituições de 59 municípios indicadas pelos ganhadores.

A Associação de Amigos da Criança com Câncer de Mato Grosso (AACC-MT), sediada em Cuiabá, foi a entidade mais indicada pelos ganhadores deste ano. Ela já recebeu R\$231,7 mil do montante de R\$272,5 mil dos recursos acumulados. Em seguida está o Hospital de Câncer de Mato Grosso, com R\$116 mil recebidos.

Além dessas instituições, faz parte do ranking, o Lar dos Idosos São Vicente de Paulo, localizado em Várzea Grande, que foi contemplado com R\$46,4 mil; o Centro Social Menino Jesus de Sinop, beneficiado com R\$35,2 mil; e a quinta colocada foi à Apae de Tangará da Serra que já recebeu até o momento R\$29,4 mil.

Ao todo, as cinco entidades sociais mais contempladas de 2021, juntas, somam mais de R\$555 mil.



Agências bancárias abrem em horário especial

VÉSPERA DE NATAL

Bancos abrem em horário especial nesta sexta

No dia 31, as instituições financeiras ficam fechadas

Redação DS

As agências bancárias abrem em horário especial na véspera do Natal. No dia 31, as instituições financeiras ficam fechadas, segundo informações da Federação Brasileira de Bancos (Febraban).

A Febraban lembra que as agências bancárias não funcionam em feriados oficiais, sejam municipais, estaduais ou federais. Dessa forma, os bancos não funcionam nos dias de Natal e de ano-novo.

Portanto, o último dia útil do ano para atendimento ao público, com expediente normal para a realização de todas as operações bancá-

rias, será 30 de dezembro (quinta-feira).

Já nesta véspera de Natal, o horário de atendimento ao público será das 8h às 10h (horário de Mato Grosso). Os carnês e contas de consumo, como água, energia e telefone, vencidos no feriado poderão ser pagos sem acréscimo no dia útil seguinte.

Já o serviço público (prefeitura e secretarias municipais) não abrirá as portas nesta sexta-feira, 24. O expediente também foi diferente nesta quinta-feira, 23,

“
Horário de atendimento ao público será das 8h às 10h

quando servidores trabalharam até às 13h. Somente os serviços essenciais estão mantidos nestes dias, retornando a normalidade na segunda-feira, 27.

JUDICIÁRIO - O recesso forense no Tribunal de Justiça e nos fóruns da comarca já iniciou e segue até 6 de janeiro. Durante o período, todas as unidades judiciárias de 1º e 2º graus vão atuar com atendimento remoto sendo voltado para as demandas de urgências de caráter cível e criminal, como habeas corpus, mandados de segurança e medidas cautelares, entre outros.

A regulamentação do recesso forense está expressa no provimento 35, que trata também da suspensão dos prazos processuais administrativos, judiciais e plantão. O expediente normal retornará no dia 7 de janeiro.

CALENDÁRIO

Janeiro	1º	Confraternização Universal
Fevereiro	28	Carnaval
Março	1º 2	Carnaval Quarta-feira de cinzas
Abril	15 21	Paixão de Cristo Tiradentes
Maio	1º	Dia Mundial do Trabalho
Junho	16	Corpus Christi
Setembro	7	Independência do Brasil
Outubro	12 28	Nossa Senhora Aparecida Dia do Servidor Público
Novembro	2 15	Finados Proclamação da República
Dezembro	25	Natal

Três feriados cairão nos fins de semana

Ano de 2022 terá apenas um feriado nacional prolongado

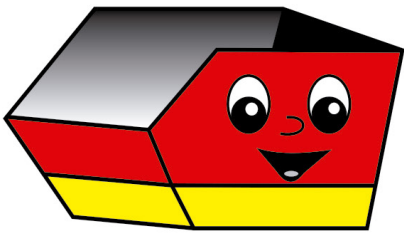
Agência Brasil

O ano de 2022 terá apenas um feriado nacional prolongado, a Paixão de Cristo, dia 15 de abril, que tradicionalmente cai em uma sexta-feira, podendo ser emendado com o fim de semana. Isso sem considerar os feriados estaduais e municipais e festejos como o carnaval, que é ponto facultativo (algumas cidades adotam como feriado) e vai de segunda a quarta-feira, dias 28 de fevereiro, 1º e 2 de março.

Três feriados nacionais serão celebrados nos fins de semana, começan-

do com 1º de janeiro, dia da Confraternização Universal e celebração do Ano-Novo, que será sábado. Dias 1º de maio (Dia Mundial do Trabalho) e 25 de dezembro (Natal) serão no domingo.

Além desses, também são considerados feriados nacionais os dias 21 de abril (Tiradentes), 7 de setembro (Independência do Brasil), 12 de outubro (Nossa Senhora Aparecida), 2 de novembro (Finados) e 15 de novembro (Proclamação da República). Também estão os pontos facultativos de 16 de junho (Corpus Christi) e 28 de outubro (Dia do Servidor Público).



TIRENTULHO

LIMPEZA E TRANSPORTES LTDA.





- Limpeza de Terrenos
- Locação de Máquinas
- Locação de Caçambas
- Almoxarifado Móvel

- Demolições
- Terraplenagem
- Vendas de aterro
- Tanque De água

FONE: (65) 3326-2478
9687-2747

Av. Lions Internacional, n.º 220-W - Bairro Cidade Alta III

GREVE ILEGAL

TJ afasta presidente do Sindspen e aumenta multa diária para R\$ 200 mil

Justiça havia determinado o retorno dos policiais penais

ÉRIKA OLIVEIRA / Secom-MT

O desembargador Pedro Sakamoto, do Tribunal de Justiça de Mato Grosso, ratificou em decisão a ilegalidade da greve deflagrada pelos policiais penais em Mato Grosso e aumentou a multa aplicada pelo descumprimento da decisão para R\$ 200 mil, em razão da manutenção do movimento e pelo surgimento de “fatos novos e gravíssimos”, como a denúncia da negativa em receber novos presos que viriam de cidades do interior do Estado. Além disso, o magistrado determinou o afastamento imediato do presidente do Sindicato dos Servi-

dores Penitenciários do Estado (Sindspen-MT).

Na semana passada, a desembargadora Antônia Siqueira Gonçalves já havia declarado a ilegalidade do movimento grevista e determinado o retorno imediato dos policiais penais ao trabalho, o que não ocorreu.

Conforme Sakamoto, desde a última decisão proferida pelo TJ, a Corte passou a receber denúncias de que funcionários e fornecedores da Penitenciária Central do Estado e do Complexo de Ressocialização Ahmenon Lemos Dantas estão sendo impedidos de trabalhar pelos agentes penitenciários em diversas cidades do Estado.

O desembargador destaca, ainda, que as unidades não estão recebendo mercadorias e veículos o que, consequentemente, vêm cau-

sando a suspensão das obras de ampliação de ambas as unidades.

Outra denúncia, conforme destaca Sakamoto na decisão, dá conta de que o Sindspen determinou a suspensão das atividades referentes à saída dos recuperandos para trabalho interno e externo, além da limitação de entrada e permanência de indivíduos alheios ao Sistema Penitenciário.

Sakamoto classifica a greve como “teratológica e absolutamente inadmissível”. O desembargador destacou que a ilegalidade da greve, além de muito bem explicada “para não dizer desenhada na decisão proferida pela Exma. Sra. Desa. Antônia Siqueira Gonçalves, no último dia 17”, coloca em xeque a segurança de toda a população mato-grossense.



Greve já havia sido declara ilegal pelo TJ

FATAL

Criança de 4 anos morre em acidente; carro capotou e só parou ao bater em árvore

Quem dirigia o carro que capotou na rodovia era a mãe da menina

MAX AGUIAR / Olhar Direto

Uma criança de quatro anos morreu em um acidente automobilístico, na MT-170, área rural de Juruena, no final da manhã da última quarta-feira, 22. Quem dirigia o carro que capotou na rodovia era a mãe da menina.

De acordo com as informações, já era mais de 11h quando a Polícia Militar foi chamada para ir até o ponto exato do acidente, que fica na estrada que acesso ao município de Cotriguaçu. No local, encontraram o veículo já caído do lado esquerdo da pista, no sentido Juruena, e uma das vítimas sendo socorrida por populares.

Testemunhas informaram que o carro, capotou várias vezes, saiu da pista e só parou ao bater em uma árvore. A condutora



Acidente em área rural de Juruena

chegou a sair do carro, conseguiu pedir socorro e foi resgatada pela equipe de saúde da cidade.

Ela foi encaminhada para o Hospital Municipal, recebeu atendimento médico e foi liberada em seguida. Infelizmente, a filha dela, identificada como Bianca Valadares de Oliveira, de

apenas 4 anos, não resistiu e acabou morrendo no local.

A menina estava no banco do carona quando as equipes chegaram. Acredita-se que a motorista tenha perdido o controle do veículo, mas as causas do acidente serão investigadas pela Polícia Civil.

FISCALIZAÇÃO

Três mil litros de agrotóxicos são apreendidos em Campo Novo



Operação conjunta para fiscalização

Assessoria PRF

A Polícia Rodoviária Federal (PRF) realizou nesta semana uma ação juntamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) de fiscalização de agrotóxicos no município de Campo Novo do Parecis. Os policiais e fiscais do Mapa verificaram o estoque de uma empresa, no centro da cidade, onde foram localizadas várias irregularidades com os produtos encontrados.

Agrotóxicos com rótulos que indicavam ser de lotes diferentes dos que

estavam armazenados, outros de origem desconhecida, de produção fraudulenta e produtos sem nota fiscal.

Ao todo os agentes apreenderam 3.157 litros de defensivos agrícolas ilegais. O empresário, em sua defesa, afirmou que comprava de um fornecedor de Rondonópolis e não sabia das irregularidades. Ele foi enquadrado no delito de produzir, comercializar, transportar, ter em depósito produto ou substância tóxica; além de responder administrativa-mente por outras irregularidades flagradas pelos fiscais do Mapa.

PREPARE-SE

Ceia de Natal – momento de sair da rotina e celebrar

Ainda dá tempo de organizar tudo para esta grande noite

Redação DS

O Natal é a celebração que lembra mesa farta, repleta de alimentos saborosos, diferentes do que estamos acostumados ao longo do ano e visualmente bem convidativos. Além disso, é nessa época que nos reunimos com amigos e familiares, por isso é muito comum sair da rotina e cometer alguns exageros à mesa.

A ceia de Natal é um daqueles momentos em que as pessoas se permitem comer sem sentir culpa, até porque não é toda hora que a família toda se reúne com uma diversidade de pratos deliciosos.

E se você, na correria da semana, não conseguiu ainda organizar tudo para esta grande noite, em que as famílias celebrarão o nascimento de Jesus, apresentamos receitas para incrementar sua ceia: tender com abacaxi e cereja em calda, arroz cremoso, farofa low carb e, para fechar a noite, uma sobremesa de dar água na boca.

Tender com abacaxi e cereja em calda

Uma das combinações mais clássicas de Natal é o tender com abacaxi. O chef Melchior Neto ensina uma receita prática e saborosa para a ceia natalina. Aprenda a fazer:

Ingredientes

1 tender pré-temperado;
1 abacaxi cortado em finas fatias;
150 g de gorgonzola;
Salsa de ervas e cravo-da-índia a gosto;
Cereja em calda a gosto.

Modo de preparo

1. Corte o tender em fatias iguais de 1 cm, mas não deixe o corte chegar até o final da carne para que o tender vire uma “sanfona”.
2. Recheie com as fatias finas de abacaxi, gorgonzola e espete os cravos a gosto.
3. Leve ao forno preaquecido a 250 °C somente para gratinar.
Decore com cereja em calda e sirva.

(Receita Casa e Jardim)



Arroz cremoso

Ingredientes

250 g de arroz integral cozido no vapor;
250 g de seleta de legumes prontos;
2 dentes de alho espremidos;
1 cebola pequena bem picada;
2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
3 colheres (sopa) de creme de ricota;
Sal a gosto.

Modo de Preparo

1. Em uma panela fria, coloque o azeite de oliva, o alho e a cebola, e refogue bem até dourar, cuidado para não deixar queimar.
2. Despeje o arroz e a seleta na panela junto com o alho e a cebola já refogados, adicione 1/4 de xícara de água, mexa bem e deixe o arroz esquentar.
3. Coloque o sal, o creme de ricota, misture bem, prove, e acerte o tempero, se necessário. Se quiser seu arroz mais cremoso, pode adicionar mais creme de ricota.
4. Sirva bem quente. Se quiser também, pode acrescentar queijo e gratinar no forno.

(Receita Casa e Jardim)



Farofa low carb

Ingredientes

1 cebola ralada
2 cenouras raladas
4 dentes de alho
6 colheres (sopa) de farinha de amêndoas ou aveia
25 castanhas-de-caju
10 azeitonas verdes fatiadas (opcional)
2 colheres (sopa) de salsinha picada (opcional)
2 colheres (sopa) de alho-poró picado
1 colher (chá) de sal
1 pitada de pimenta-caiena em pó
1 pitada de curry
1 pitada de gengibre em pó 2 colheres (sopa) de manteiga ghee ou óleo de coco
3 ovos

Modo de preparo

Em uma frigideira grande doure o alho com pouco sal e a cebola ralada na manteiga.
Acrescente a cenoura, os ovos, a salsinha picada, o alho-poró, a pimenta-caiena, o curry e o gengibre em pó e deixe cozinhar por uns 4 minutos, mexendo de vez em quando.
Quando o ovo estiver cozido, acrescente a farinha de amêndoas e a azeitona verde fatiada e misture.
Desligue o fogo.
Corte grosseiramente as castanhas-de-caju e acrescente na mistura

(Receita UOL)

Banoffee com cookies

Ingredientes

• **Base:**
3 pacotes de cookies sabor baunilha com gotas de chocolate.
• **Recheio:**
600 g de doce de leite pastoso;
1 envelope de gelatina incolor sem sabor;
5 colheres (sopa) de água filtrada;
5 bananas maduras em rodela.
• **Cobertura:**
350 ml de creme de leite fresco pasteurizado;
4 colheres (sopa) de açúcar;
Canela em pó (para finalizar).

Modo de Preparo

1. Para o recheio, coloque água na gelatina incolor e deixe hidratar por 10 minutos.
2. Em seguida, aqueça no micro-ondas por 5 segundos ou em banho-maria.
3. Junte a gelatina aquecida ao doce de leite pastoso. Misture bem.
4. Forre o fundo e a lateral de uma forma de fundo falso com os cookies. Preencha a forma com o doce de leite. Corte as bananas em rodela e espalhe por cima da torta.
5. Para a cobertura, bata o creme de leite fresco com o açúcar até começar a ficar mais espesso.
6. Espalhe por cima da torta e finalize com canela em pó.
7. Leve para gelar por pelo menos 2 horas.

(Receita Casa e Jardim)

