



ACONTECE

PIRANGI • | OUTUBRO | NOVEMBRO | DEZEMBRO 2019 • ANO 2 • NÚMERO 5

INAUGURAÇÃO DO PRÉDIO DO SETOR DE VENDAS E MELHORIAS NA PRODUÇÃO

No início de Novembro inauguramos o prédio do setor de vendas, faturamento, qualidade e logística.

O prédio atende às necessidades desses setores tão importantes para a empresa que há muito tempo demandavam por melhores instalações.

Também, no final de outubro foram realizadas diversas melhorias e adequações no setor de produção que hoje está totalmente de acordo com as exigências do órgão de inspeção SISP-CIPOA, com

investimentos importantes em equipamentos e infraestrutura, permitindo uma maior qualidade dos nossos produtos e atendimento a todas as normas das Boas Práticas de Fabricação.



Frango Natalino



INGREDIENTES

1 frango inteiro grande / 1/2 xícara (chá) de suco de laranja / 1 xícara (chá) de maionese sabor peito de peru

PARA DECORAR:

Figos em calda / Fatias de abacaxi em calda / Ameixa preta em calda / Pêssego em calda / Cereja em calda / Fios de ovos

PARA COBRIR:

Papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Coloque o frango em uma assadeira grande (40 x 28 cm) e faça alguns furos com o auxílio de um garfo. Reserve.

Tempere dentro e fora do frango, espalhando meia xícara (chá) de maionese sabor peito de peru. Regue com o suco. Reserve.

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C).

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 40 minutos.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 40 minutos.

Retire o papel-alumínio, regue com o caldo da assadeira e leve ao forno por mais 1 hora ou até dourar, regando de vez em quando.

Retire o frango e reserve.

Coloque o molho restante da assadeira em uma panela e misture o restante da maionese sabor peito de peru e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ficar cremoso. Reserve.

Coloque o frango em uma travessa e decore com as frutas e os fios de ovos.

Sirva em seguida com o molho à parte.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dica: lave o frango com água e vinagre para tirar o cheiro característico da ave. Na hora da compra, escolha um frango com aproximadamente 2 quilos.

Fonte: TUDO GOSTOSO

PALAVRAS DA DIRETORIA

No encerramento de mais um ano de trabalho a Direção só tem a agradecer a todos os parceiros que contribuíram para os resultados das empresas Gonzalez em 2019. Apesar das dificuldades, seguimos crescendo e melhorando.

Queremos enfatizar que muito mais que os números – a quantidade de aves criadas e abatidas, de produtos vendidos, do faturamento alcançado ou dos investimentos realizados –, o nosso foco são as pessoas envolvidas em tudo isso.

São os nossos funcionários, que dia a dia, dão o seu melhor em favor da empresa e daqui tiram o sustento das suas famílias.

São os nossos clientes, que durante todo o ano nos prestigiam escolhendo os nossos produtos e confiando em nosso trabalho.

São os nossos fornecedores, que com uma intensa relação de confiança nos permitem trabalhar e crescer.

São as pessoas de Pirangi e das cidades da nossa região que de muitas formas se relacionam com o Grupo Gonzalez.

São os sócios e familiares que confiam em nosso trabalho e nos apoiam, dando condições para que as empresas possam continuar produzindo e crescendo.

A todos vocês, nosso muito obrigado. Esperamos poder continuar juntos em 2020.

Boas Festas e Feliz Ano Novo.

RH

DIA DO MAGAREFE

Como todo ano, no dia 09 de outubro é comemorado o dia do Magarefe na empresa Gonzalez. Magarefe é a função desempenhada pelos nossos funcionários que trabalham no Abatedouro, e são responsáveis por preparar as carnes das aves, limpando carcaças, retirando vísceras, depenando, desossando, cortando, escalando, embalando e pesando as carnes.

Nesta data a empresa Gon-



zalez e a AFAGO aproveitam para homenagear e parabenizar todos os funcionários pelo empenho, dedicação e comprometimento em suas variadas

funções que desempenham em todas as etapas do processo da empresa, e também premia os magarefes mais assíduos.

TREINAMENTOS

Em outubro/2019 foram iniciados os treinamentos para a Implantação do Novo Sistema DataPlus - ERP, uma plataforma mais moderna e que atenderá os setores Contábil, Fiscal, Financeiro, Faturamento e Compras.

Também foram realizados nesse mês outros treinamentos com líderes da produção na área



de liderança e na área de qualidade da produção. No mês de novembro a equipe de RH par-

ticipou de uma palestra sobre a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.



EXAMES PLANO PAI

Entre os dias 16/09/19 e 20/09/19, o PLANO PAI – Plano de Assistência Integrado, realizou atendimento a 117 funcionários e realizaram os seguintes exames: eletrocardiograma, aferição de pressão arterial e teste de glicemia (capilar).



EXPEDIENTE:

GONZALEZ ACONTECE

www.frangogonzalez.com.br
Facebook.com/GonzalezFrango
Instagram: @gonzalezfrango

Estrada Vicinal Ricieri Cola, Km 1 -
Zona Rural - Pirangi (SP)
CEP 15.820-000
Caixa Postal 43

Diretora Responsável: Alice Gonzalez
Jornalista: Ana Paula Marchi - MTB
49.488
Diagramação: Intervalo Brasil
Tiragem: 1.000 exemplares



SOMOS TODOS MARIA

A nossa homenagem neste número é para a funcionária Maria dos Santos que está na empresa desde 1992. Durante esse tempo Maria testemunhou muita coisa: dificuldades, alegrias, melhorias, preocupações.

Ela é parte do sucesso da empresa e em seu nome queremos agradecer a todos os funcionários da produção que com

dedicação, profissionalismo, determinação e comprometimento fazem os produtos dos quais nos orgulhamos.

Em uma conversa descontraída com Maria ela relatou: “fico feliz em ver a empresa crescendo e poder fazer parte dessa história. Gosto de trabalhar e faço tudo com muito amor.”



MARIA APARECIDA DA SILVA SANTOS - *Funcionária desde 1992*

LEI ANTICORRUPÇÃO

O Grupo Gonzalez, atento ao aprimoramento de suas atividades, e sempre com o intuito de elevar suas responsabilidades sociais, implementa a partir deste mês um programa de vigilância e combate à corrupção, atento ao disposto na Lei 12.846/13.

Iniciamos com o e-mail denuncias@frangogonzalez.com.br, e o telefone para contato (17) 3386-9800 com o Setor de Controladoria,

sem prejuízo de futuras melhorias. Internamente, para os empregados, além dos canais acima, uma urna ficará disponível em local estratégico para que as denúncias possam ser feitas.

A Lei 12.846/13, conhecida como “Lei da Empresa Limpa” ou “Lei Anticorrupção”, normatiza as responsabilidades das empresas privadas pela prática de atos contra a administração pública.

Com esta Lei, busca-se atender compromissos internacionais de combate à corrupção, bem como fomentar e disseminar uma cultura de ética empresarial, punindo-se não só o agente do ato lesivo, mas também a própria empresa.

Por isso, a importância do canal de denúncias, acima informado, para que qualquer pessoa possa, ainda que anonimamente, contribuir para o aprimoramento de nossa atividade empresarial e de nossa sociedade.



VOCÊ SABIA?



Peito, coxinha da asa, filé, coxa e sobrecoxa. As preferências pela carne de frango são diversas e as curiosidades também. Confira algumas:

1 - Foi no ano de 1532, trazidas pelo Martim Afonso de Souza para a Capitania de São Vicente que chegaram as primeiras galinhas ao Brasil. Pero Vaz de Ca-

minha observou que os nativos brasileiros tinham medo dos animais: “Não lhe queriam pôr a mão”.

2 - O Marquês de Pombal desaconselhou a alimentação com galinha para pessoas doentes durante o século 18. Alguns anos mais tarde, foram comprovados a sua eficácia na recuperação de doentes e

assim, o mesmo Marquês decretou que os hospitais militares e reais servissem o alimento para os seus pacientes.

3 - A receita da canja de galinha foi inventada na Índia, mas popularizada pelos portugueses, já que era um dos pratos preferidos de Dom Pedro II. Canja veio do nome do prato indiano

“kanji”.

4 - São produzidos 13,6 bilhões de ovo por ano pelas granjas brasileiras. A sua cor está relacionada com a da galinha: aves pretas e marrons colocam ovos beges, já as aves brancas colocam ovos brancos.

Fonte: Guia dos Curiosos

CONHEÇA MONTE AZUL PAULISTA

A fundação da atual Monte Azul Paulista (29 de junho de 1896) e o povoamento do Município estão ligados a migração italiana, principalmente, e a fatos ocorridos ainda no fim do império e começo da República como foi a procura de terras férteis para o café em sua marcha para o nordeste e oeste do Estado.

Em 1914, Monte Azul, teve o nome alterado para Monte Azul do Turvo, por ser banhado pelo rio do mesmo nome. No entanto, em 1948, o topônimo é novamente alterado, agora para Monte Azul Paulista, que prevalece até hoje.



FAÇA VOCÊ MESMO

DICAS PARA FAZER UM PORTA TALHER ARTESANAL



Ter um porta talher artesanal é uma ótima alternativa para deixar os talheres bem organizados, tanto no uso diário, como em ocasiões especiais, como um almoço em família ou uma festa mais requintada. Ele pode ser feito em modelos variados, que podem ser deixados na cozinha, na sala de

jantar ou em cima da mesa, dependendo de cada ocasião.

Passo a Passo para fazer um Porta-Talheres Usando Latas

O trabalho vai usar:

- Seis latas;
- Tinta;
- Pincel;

- Um pedaço de madeira;
- Tiras de couro;
- Parafusos.

Como Fazer:

Faça um furo na parte de cima das latas, para colocar o parafuso que vai prendê-las a madeira.

Pinte as latas por dentro e por fora, deixe secar. Pinte primeiro por dentro, depois que secar pinte por fora; é melhor para o manuseio da lata.

Pinte o pedaço de madeira também da mesma cor, ou se preferir pintar de outra cor fica a seu critério. Deixe secar.

Depois que as latas e a madeira estiverem secas, posicione as latas no local que serão parafusadas e faça uma marca na madeira.

Faça o furo na madeira nos locais que foram marcados. Você pode fazer isso usando

martelo e prego.

Depois de fazer os furos, posicione as latas nos devidos lugares e parafuse.

Faça dois furos na parte de cima da madeira para parafusar a alça, faça os furos na tira de couro. Depois que fizer os furos, posicione a tira na madeira e parafuse.

Você pode pegar pequenos pedaços de couro e escrever o nome dos talheres para identificar, e colar nas latas.

Caso o item for utilizado para outras coisas, você pode deixar sem as tiras ou escrever outras coisas. Prontinho! Agora é só colocar seu porta-talheres para o uso.

Fonte: <https://bigtudoartesanato.com.br/porta-talheres-usando-latas-passo-passo/>