

**GRANFINO**

ANO XII • OUTUBRO / NOVEMBRO de 2017 • Nº 138  
www.granfino.com.br

# Informa

## Sistema SAGA WMS recebe aperfeiçoamento no setor Logístico

■ **Especial**

Outubro Rosa, todos juntos na luta contra o câncer de mama

pág 04

■ **Fórum**

Granfino no Fórum Gastronômico Sebrae na Mesa

pág 05

■ **Comemorações**

Dia de Cosme e Damião lota a Granfino

pág 08





## Editorial

# SILVIA COELHO LANTIMANT

Presidente do Conselho de Administração



## “O único lugar onde Sucesso vem antes de Trabalho é no dicionário!”

Frase atribuída a Albert Einstein

Se verdade é que tal frase partiu de Albert Einstein, pelo menos uma coisa é certa: o sucesso do cientista foi calçado em muito trabalho, exercício e dedicação àquelas pesquisas de física, até hoje aplicáveis.

Levando essa mensagem de Trabalho e Dedicação para o mundo corporativo, chegamos a conclusão de que, quando se trabalha no que se gosta e, se o mesmo é feito com dedicação, o sucesso é mera consequência.

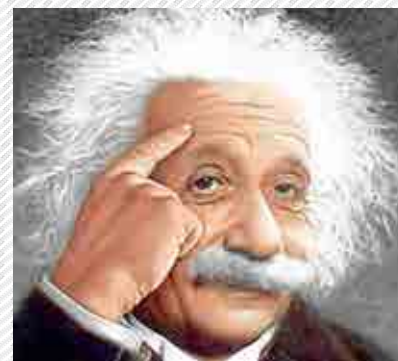
Quantas vezes Einstein deve ter descartado suas experiências porque não deu certo para depois recomençar. O nome disso é Dedicação ao Trabalho!

Para que esse esforço seja mais leve, elabore um plano:

- 1- Comece fazendo o que é certo e não o que é fácil;
- 2- Pense em fazer grande, mas comece fazendo pequeno;
- 3- Aprenda a dizer não;
- 4- Não tenha medo de errar. Quando isso acontecer, reconheça, conserte e vá em frente;
- 5- Reconhecer o próprio erro não é fraqueza, e sim virtude;
- 6- Sua vontade deve ser maior que sua desculpa;
- 7- Seu desafio tem que ser diário. Chame a isso de Superação, se preferir;
- 8- Seja criativo nas atitudes e simples nas soluções;
- 9- Se tiver que negociar qualquer

coisa, lembre-se: do outro lado da mesa está alguém igual a você; olhe nos olhos;

Por fim: Que bom que depois disso tudo, ainda está vivo para pode recomençar o Trabalho e chegar ao Sucesso!



## ANIVERSARIANTES

### Outubro

- Dia 02**  
947 Anailton Alcantara Ramos  
238 Jaime da Silva  
098 Luiz Claudio Ferreira Carelio
- Dia 03**  
209 Alexandro Antonio dos Santos  
691 Francisco Jose Mascaro
- Dia 04**  
813 Vinicius dos Reis Bernardo
- Dia 05**  
135 Alex Silva de Oliveira
- Dia 07**  
060 Gerson B da Silva Junior  
125 Gilson Gomes Moreira  
834 Marcus Vinicius Berte Sigolo
- Dia 09**  
573 Airton Luis Barbosa Silva  
640 Denis Dias da Silva  
833 Pedro Elias Ribeiro Camacho
- Dia 10**  
031 Carlos Alberto P de Campos  
227 Marcos Antonio S Nunes  
867 Sebastião Francisco de Maria
- Dia 11**  
124 Cesar Villas Boas Junior  
537 Diogo dos Santos S Amaral
- Dia 13**  
425 Adriano dos Santos Couto  
506 Marcos Antonio F de Souza  
846 Rafael de Aquino Cabral
- Dia 14**  
226 Dail de Assis Galvao  
061 Renato Ismael Racke
- Dia 15**  
028 Cristian França do Nascimento
- Dia 16**  
546 Denis Rodrigues da Silva
- Dia 17**  
922 Deivison da Silva Botelho  
468 Leonardo Araujo da Silva  
037 Patricia Del Barba
- Dia 18**  
694 Mauricio Joaquim da Silva
- Dia 19**  
799 Djalma Peres Lins  
374 Ridan Ramos de Almeida
- Dia 20**  
647 Severino Rodrigues da Silva
- Dia 21**  
197 Filipe de Assis Correa
- Dia 24**  
086 Robson Gomes da Silva  
222 Thiago Ferreira Joaquim
- Dia 25**  
723 Douglas da Silva Manso
- Dia 27**  
668 Fabio A Galdino de Franca
- Dia 28**  
009 Samara Candido M de Oliveira
- Dia 30**  
127 Jayme da Silveira Jorge
- Dia 31**  
012 Ethel Silva de S Del Barba  
688 Luiz Henrique da Costa Pina

### Novembro

- Dia 01**  
212 Diego Gomes dos Reis  
932 Thiago Cardozo de Melo
- Dia 02**  
002 Lemir Couto
- Dia 03**  
023 Danielhe Schneider Mota  
840 Jorge Santos Messias
- Dia 04**  
163 Alexandro J da Silva de Sousa  
289 Ivanildo Batista Carvalho
- Dia 05**  
349 Ana Renata Souza dos Santos  
356 Thiago Correa Gomes  
642 Robson Marques da Silva  
815 Felipe Costa de Andrade
- Dia 08**  
246 Artur Emilio Camara Almeida  
613 Reginaldo Machado
- Dia 09**  
230 Joao Evangelista Junior  
278 Joel Borges da Silva
- Dia 10**  
793 Arilson Arlindo da Silva  
900 Jose Luiz Ferreira da Silva
- Dia 11**  
089 Manoel Barbosa Diniz
- Dia 12**  
672 Anderson Marques Moreira
- Dia 13**  
006 Eduardo Keller Corrica  
288 Sergio Luiz Alves  
373 Marco Antonio de C Filho
- Dia 14**  
436 Jeferson Tavares Pires
- Dia 16**  
939 Antonio Marcos M da Silva
- Dia 18**  
572 Marcelo de Souza  
715 Edson Jorge da Silva Junior
- Dia 19**  
692 Danilo Isaque Siqueira Passos  
803 Eduardo da Silva Crespo
- Dia 20**  
015 Americo Dutra de Almeida  
068 Leilane Vieira Marinho
- Dia 21**  
064 Gustavo Nunes da Silva  
845 Clovis Lopes de Souza
- Dia 22**  
741 Adilson Cirilo de Macedo
- Dia 23**  
686 Gabriel da Costa Pina  
806 Luiz Esteves Filho
- Dia 25**  
507 Marcos Vinicius S de Oliveira  
620 Rosinei Menezes de Souza  
912 Luiz Claudio da Cunha Dubra
- Dia 27**  
207 Luiz Antonio Rodrigues Pereira  
418 Percio F Almeida Goncalves  
685 Valtencir Jose Goncalves
- Dia 28**  
652 Severino Rodrigues da Silva
- Dia 29**  
239 Eduardo da Silva
- Dia 30**  
214 Andre da Silva Rodrigues



# Treinamento da Brigada de Incêndio

Qualquer empresa que possui 20 funcionários, ou mais, precisa ter uma brigada de incêndio — uma organização interna, composta pelos próprios colaboradores e que é treinada para agir em situações de princípio de incêndio.

A ideia é que essa equipe esteja apta a combater as chamas e a organizar a saída segura de todas as pessoas do ambiente em perigo, além de ter condições para proceder diante de outras eventualidades que envolvam a segurança do local de trabalho.

Sendo assim, de 24 de outubro à 24 de novembro, 70 colaboradores distribuídos em 5 turmas foram treinados no OPUS SEG (Centro de Treinamento e Consultoria Profissional) localizada em Nova Iguaçu e credenciada pelo CBMERJ. Aulas teóricas e práticas foram ministradas dentro da Granfino.

O curso é direcionado aos colaboradores de diversas áreas da empre-

sa, priorizando as áreas operacionais do parque fabril e visa atender as exigências da NR-23 do M T E – Ministério do Trabalho e Emprego.



Colaboradores recebem treinamento



Treinamento da Brigada de Incêndio no OPUS SEG



## Campanhas coloridas em prol do nosso bem-estar

Setembro Amarelo, Outubro Rosa, Novembro Azul: esses meses coloridos podem parecer bonitinhos à título de divulgação e Marketing. No entanto, você sabe sobre o que dizem essas campanhas e a importância que elas têm para o bem-estar da nossa sociedade?

### Setembro Amarelo

O Setembro Amarelo é a mobilização mais recente e menos conhecida de conscientização sobre a prevenção do suicídio. Ela pretende alertar pessoas sobre o suicídio ser uma realidade e divulgar instituições que ajudam a evitar que pessoas cometam o ato.

De acordo com o site oficial do Setembro Amarelo, 32 brasileiros se suicidam todos os dias. Essa taxa supera o número de mortes por HIV ou câncer. O mal é considerado “silencioso”. Por medo ou falta de conhecimento, pessoas fecham os olhos para os sinais de que uma pessoa corre riscos de tirar a própria vida.

### Outubro Rosa

Outubro Rosa é o mais antigo e também o mais conhecido. O objetivo da campanha é incentivar a realização do autoexame de mama e mamografias para identificar o tumor em estágio ainda precoce.

Para diagnosticar o câncer de mama em seu estágio inicial, deve-se realizar o autoexame de mama frequentemente, uma vez por mês. Mulheres que têm mais de 40 anos devem fazer mamografia todos os anos.

### Novembro Azul

O Novembro Azul funciona de forma parecida com o Outubro Rosa, mas tem foco no câncer de próstata. Homens devem ir ao urologista todos os anos para fazer o exame de PSA e toque se necessário. Segundo o site do governo brasileiro, o câncer de próstata é o principal câncer do homem. No mundo, cerca de três quartos dos casos ocorrem em quem tem mais de 65 anos. A doença é o sexto tipo de câncer mais comum. Importa acrescentar que com o diagnóstico precoce consegue-se curar 80% do câncer prostético.

■ **Dr. Eduardo Santos**  
Médico do Trabalho

Especial

# Outubro Rosa

## Todos juntos na luta contra o câncer de mama

Outubro é o mês de conscientização mundial sobre a prevenção do câncer de mama, porém, a prevenção é necessária todos os meses. A campanha tem como objetivo alertar o público feminino sobre os riscos e os cuidados quanto a esse tipo de câncer. E a Granfino não ficou de fora dessa.

No dia 20 de outubro, tratamentos como Drenagem Linfática Manual, Relaxamento Vibratório e Quick Massage foram, mediante agendamento de horário, oferecidos às mulheres da empresa. Ministrados pela professora de Ginástica Laboral Carla Santos e pela Fisioterapeuta Patrícia Teixeira, a ação faz parte da conscientização e diagnóstico precoce do câncer de mama, que ainda contou com sorteios de brindes oferecidos pelas profissionais. ■

### Sobre o câncer de mama

Segundo o Instituto Nacional de Câncer (INCA), o câncer de mama é o mais comum entre as mulheres no mundo e no Brasil, depois do de pele não melanoma, respondendo por cerca de 28% dos casos novos a cada ano.

O câncer de mama também acomete homens, porém é raro, representando apenas 1% do total de casos da doença.

Relativamente raro antes dos 35 anos, acima desta idade sua incidência cresce progressivamente, especialmente após os 50 anos. Estatísticas indicam aumento da sua incidência tanto nos países desenvolvidos quanto nos em desenvolvimento.

Existem vários tipos de câncer de mama. Alguns evoluem de forma rápida, outros, não. A maioria dos casos tem bom prognóstico. Diante disso, políticas públicas nessa área vêm sendo desenvolvidas no Brasil desde meados dos anos 80 e foram impulsionadas pelo Programa Viva Mulher, em 1998.

O controle do câncer de mama é hoje uma prioridade da agenda de saúde do país e integra o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, lançado pelo Ministério da Saúde, em 2011.

Saiba mais informações no site do INCA: [www2.inca.gov.br](http://www2.inca.gov.br) ■



Colaboradores recebem tratamentos das profissionais Carla e Patrícia



# Granfino apoia Fórum Gastronômico Sebrae na Mesa

## Evento reúne especialistas e chefs renomados em Nova Iguaçu

Os desafios e as possíveis soluções para empresas na área de Gastronomia estiveram em pauta no 1º Fórum Gastronômico Sebrae na Mesa, em Nova Iguaçu. O evento foi uma oportunidade ímpar para empreendedores do ramo de gastronomia da Baixada Fluminense discutirem e trocarem experiência sobre tendências, inovações e oportunidade no seu segmento.

O Fórum aconteceu no dia 26 de outubro, com entrada gratuita e apoio da Granfino, no Patronato (Lar São Vicente). O evento foi aberto a empresários e trabalhadores do setor de alimentação fora do lar de toda a região (microempreendedor individual, micro e pequena empresa) e também para pessoas físicas.

A programação foi dividida nas principais vertentes que envolvem um negócio nos segmentos de alimentos e bebidas: Painel Gastronomia, Painel Gestão e Oficinas

Gastronômicas. O convidado master do encontro foi o chef paraense Thiago Castanho, apresentador do Programa Cozinheiros em Ação no canal GNT e sócio do renomado restaurante Remanso do Bosque, em Belém do Pará. Considerado um dos maiores nomes da gastronomia nacional, Castanho fez a palestra com o título “Pessoas, Gestão, Tradição e Inovação: os ingredientes que compõem uma receita de sucesso”.

No painel Gestão, diversos representantes e consultores falaram sobre finanças e assuntos sobre o tema. Já nas oficinas gastronômicas, os chefs convidados foram: Roberto Cabral, que preparou e ensinou uma deliciosa receita de Paella, Indústria Docecor com confeitaria e ornamentação de bo-

los; Chef Ingrid Gonçalves com fabricação de pães; Usina Burguer com a técnica de hambúrguer artesanal; Décio Lima que preparou um risoto cremoso e Andrés Riviera com ornamentação de pratos. ■

### Sobre o Sebrae na Mesa

O Sebrae na Mesa é um projeto voltado para o desenvolvimento de soluções empresariais para o segmento de alimentação fora do lar do Estado do Rio de Janeiro, visando aprimorar a capacidade produtiva, comercial e promocional da gastronomia fluminense. Esse projeto é realizado pelo Sebrae em todo o estado, explorando as melhores características e peculiaridades de cada região para um contínuo aprimoramento da gastronomia fluminense. ■

Roberto Cabral ensina receita aos participantes do evento



# Granfino investe em Gerenciamento de Armazéns

## Sistema SAGA WMS é aperfeiçoado com sucesso

Na Revista Granfino Informa novembro de 2013, edição nº 96, falamos sobre a construção de um novo galpão de armazenamento, que na época foi construído a fim de melhorar o layout da empresa, definir os fluxos de produção, estocagem e expedição. Na mesma matéria, discorremos sobre qual sistema foi adotado para gerenciar de maneira automatizada as diversas operações físicas desse novo armazém que se tornou o Centro de Distribuição das Indústrias Granfino.

De acordo com Cristian França, Gerente de Tecnologia da Informação da empresa, em 2013 foi adotado pela empresa o sistema SAGA WMS (Sistema de Gerenciamento de Armazéns) que trabalha com coletores de dados, tem foco voltado aos processos, equipes e fluxos operacionais envolvidos, cuidando para que tudo ocorra de ma-

neira automática e sincronizada. O gerenciamento tem por finalidade garantir alto nível de acerto, segurança e otimização de recursos. Ao ponto que os resultados operacionais sejam superiores em desempenho, o que gera alta produtividade.

E após quatro anos de estudos, testes e adaptações o Setor de Logística conseguiu implantar com sucesso o sistema na separação de mercadorias. No entanto, próximas etapas estão sendo aperfeiçoadas para serem executadas através do WMS, como o inventário (que inclui os processos rotativo, mensal e Fiscal/contábil) e a conferência de carregamento.

Quem explica para nós mais sobre o aperfeiçoamento do WMS é Paulo Miranda, Analista de Logística da Granfino. Ele informa que o sistema permite obter os números de produtividade para gerenciamento e tomadas de ações, o que



Colaboradores e prestadores de serviço aperfeiçoam o sistema WMS





facilita a visualização das informações já extraídas do WMS, como os arquivos do Report Diário e Volumes por Separador.

Paulo Miranda informa ainda que outro ponto a ser lembrado na utilização do Sistema WMS é que o Setor Logístico está desenvolvendo uma operação à noite para abastecer todos os endereços de separação (apanha) afim de que esta atividade não seja executada durante o dia e possa impactar na produtividade da separação.

O sistema SAGA pode trabalhar com todos os depósitos que a empresa possui, sejam eles de matéria prima, embalagens, produtos acabados ou de ração. Porém, inicialmente em 2013 foi decidido implantar a tecnologia no depósito de ração e posteriormente no de produtos acabados. A única diferença do que é feito no esto-

que de ração para o que está sendo feito no de produto acabados diz respeito à expedição. Na ração não há faturamento e no novo Centro de Distribuição há expedição com faturamento, separação e carregamento.

A empresa continua investindo na aquisição de novos equipamentos e para dar continuidade ao projeto de modernização começado em 2013, em 2017 foram compradas dez palletteiras e uma nova empilhadeira. “Com os novos equipamentos teremos um acréscimo de até 20% na capacidade produtiva do Setor de Logística”, explica Paulo. Com a aquisição dessas novas ferramentas, o processo que antecipa a separação das cargas ganha agilidade e assertividade, o que traduz em benefícios para os funcionários em termos de esforço. ■

# Dia de Cosme e Damião na Granfino

## Doces e brinquedos são distribuídos como reza a tradição

Viva o dia de Cosme e Damião! A famosa distribuição de doces para as crianças no dia de São Cosme e Damião, comemorado em 27 de setembro, é uma tradição antiga e esse ano está comemorando 40 anos. E para celebrar o dia dos gêmeos padroeiros a Granfino não oferece somente doces, mas também presentes e alimentos à criança da região e entorno.

A data de Cosme e Damião se torna uma festa na nossa empresa e como de costume atrai crianças que buscam receber doces. Algumas crianças que chegaram primeiro à empresa conseguiram ganhar brinquedos e mochilas contendo material escolar, um conjunto de roupa e três quilos de

alimentos. Gestantes também receberam um kit enxoval para a chegada do bebê.

Na porta da empresa, na quarta-feira do dia 27, foram distribuídos dois mil e quinhentos sacos de doces para aquelas crianças que apresentaram os cartões distribuídos no dia anterior. A empresa ainda distribuiu doces para diversas instituições de crianças e idosos, assim como aos colaboradores da Granfino. ■



Silvia Coelho  
Lantimant entrega  
brinquedos  
às crianças





# Eu me encontrei na Granfino

## Histórias de sucesso

É inevitável que quando pensamos em um contador imaginamos a imagem do profissional atrás de uma mesa cheia de formulários e relatórios, munido de uma calculadora científica. Porém, essa impressão está bem distante da realidade, pois ter afinidade com números não é a única habilidade que um bom contador deve ter. É claro que é fundamental gostar de matemática e finanças, mas é necessário ter outras competências e aptidões.

A profissão envolve pensamento estratégico, conhecimento aplicado, entender muito bem a realidade da empresa do cliente, dos modelos de negócio, além de precisar ler continuamente e estar sempre se atualizando. É o que conta Francisco Alves de Carvalho, que há 2 anos é o Contador das Indústrias Granfino, mas que há 8 anos faz parte da Contabilidade da empresa. “Não só na minha área como em todas as outras é importante que o profissional sempre esteja em busca de aperfeiçoamento. É preciso estudar, pois o saber não ocupa espaço. E felizmente a Granfino possibilita a atualização e a busca pelo estudo”, diz o contador que continua estudando, além de aprender cada vez mais sobre a área com os cursos exigidos pelo Conselho de Contabilidade.

Para lidar com números e com a Contabilidade, Francisco se formou em Ciências Contábeis e antes de fazer parte do quadro de funcionários da Granfino já trabalhou em grandes empresas como Coca-Cola, Cintra e Granado, em todas elas na parte Contábil, seja no setor fiscal, tributário ou de custos. “Através de uma indicação de um amigo comecei a trabalhar na Granfino como temporário e depois de 3 meses fui contratado”, conta o colaborador que ressalta que a Granfino é muito importante para sua vida, seja para o seu desenvolvimento pessoal, como também pessoal. “Aqui eu

confirmei o pensamento de que sempre devemos tratar bem as pessoas e o que é mais importante é ser honesto e justo”.

Casado há 16 anos com Simone, o casal teve dois filhos, João Victor, de 8 anos e Gabrielle Aparecida, de 11 anos, que por coincidência nasceu no mesmo dia que seu pai Francisco, dia 13 de dezembro. “No dia do meu aniversário recebi um belo presente.

E a Gabrielle Aparecida recebeu esse nome em homenagem à Padroeira do Brasil”, conta Francisco que fica emocionado ao lembrar que sua esposa teve que passar por um tratamento de reprodução assistida para terem a filha primogênita. ■

**“Não só na minha área como em todas as outras é importante que o profissional sempre esteja em busca de aperfeiçoamento. É preciso estudar, pois o saber não ocupa espaço”**





# Gênios trabalham em equipe

RH PENSANDO EM VOCÊ

Até que ponto o talento individual é mais importante para uma empresa do que a força do trabalho em equipe? Será que o talento solitário consegue construir os resultados que as empresas precisam? Tenho encontrado pessoas muito inteligentes e talentosas em suas atividades profissionais, mas muitas vezes incapazes de se relacionar com seus pares no local de trabalho. São excelentes executores, possuem grande conhecimento técnico, mas quando o assunto é construir através da colaboração se tornam quase como “elefantes em uma loja de porcelanas”. O tempo todo entram em rota de colisão com as outras pessoas, criam desafetos, ofendem e são ofendidos. Conseguem achar alternativas para problemas complexos e tornam complexas situações que não deveriam atrapalhar. Acabam ao mesmo tempo fazendo parte das soluções e dos problemas que a empresa tem.

São os tipos de profissionais que se daria muito bem, se pudessem trabalhar sozinhos, se não dependessem de outras pessoas e se ninguém dependesse delas. A questão é que daí não estaríamos falando de profissionais no contexto das empresas, mas sim de um naufrago perdido em alguma ilha deserta. Empresas são organismos que só tem vida pela interdependência, todos contribuindo com todos. Portanto

o grande desafio é transformar estes gênios solitários em parceiros no trabalho.

Aproveitar toda sua força de criação e capacidade de realização em alavancas para o crescimento da equipe. Aproveitar tudo que é favorável em suas atitudes e mudar o que não contribui. Impossível? Acredito que não, mas sem dúvida um grande desafio. Implica em trabalhar o comportamento, em mudança de atitudes e de paradigmas. Implica em remodelar a imagem desta pessoa junto a seus pares, para construir aceitação.

As pessoas que estão acima da média em conhecimento, experiência e genialidade são importantes para as empresas desde que consigam fazer parte do time. As empresas só funcionam bem quando existe o chamado espírito de corpo, de pertencimento e ligação plena entre todos. **Trabalho em equipe de forma verdadeira!**

Pense nisso, melhore sempre e tenha muito sucesso!

Fonte: <http://www.administradores.com.br>

É importante sempre ressaltar, que nenhuma pessoa ou setor é mais ou menos importante dentro de uma empresa, muito pelo contrário, a contribuição de todos é importante.

## ■ Valéria Medeiros

Gestora de Recursos Humanos da Granfino  
[valeria@granfino.com.br](mailto:valeria@granfino.com.br)





# Fachina's Agility Pet Show 2017

## Linha Gran participa pelo segundo ano consecutivo do evento

O Fachina's Agility Pet Show, que acontece anualmente e é promovido pelo Grupo Fachina's, superou o público do ano anterior. O domingo do dia 29 de outubro em Teresópolis, local em que fica a empresa especializada em material de limpeza, agropecuária e pet-shop, foi bem animado na região. E a Gran, Nutrição Animal do grupo Granfino, foi uma das coautoras dessa animação.

De acordo com a Supervisora da Gran, Dania Castro, o evento é uma ótima oportunidade para divulgação da Linha. "O Grupo Fachina's promoveu uma campanha de apoio a ONG Grupo Estimação, na qual o produto Latecão foi vendido a preço de custo para ser doada à essa ONG", conta Dania que completa dizendo que a ONG, através do pet-shop fecha em média a venda de 500 sacos de rações da Linha Gran por mês.

O Pet Show contou com diversas atrações como espetáculo de música sertaneja, desfile de moda, exibi-

ção de animais silvestres, pintura artística para crianças e a apresentação do Dr. Alexandre Rossi, o maior especialista em comportamento animal do Brasil. O adestrador de cães ou Dr. Pet, como é conhecido nas redes sociais e em programas de televisão, esteve no evento com a sua famosa cadelinha, a Estopinha e sua palestra foi um sucesso.

Esse tipo de ação visa fortalecer a relação com o cliente do Fachina's, liderado por Francisco Chiapeta, que possibilitou o cadastro das Rações da Linha Gran nas seis lojas que fazem parte do Grupo. ■



Felipe Lantimant, gerente de marketing e Dania Castro, supervisora da Gran em evento



Tenda da Granfino montada no evento



Público do evento acompanha demonstração de adestramento



Linha Gran sorteia brindes e cestas com produtos Granfino



Receita

# Pão de Fubá Romeu e Julieta

## INGREDIENTES

- 1 kg de Farinha de Trigo Granfino
- 1 copo americano de Fubá Granfino
- 1 copo americano de leite
- 1 copo americano de água
- 1 copo americano de açúcar
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 2 ovos
- 20 g de fermento biológico
- 1 colher de Sal Refinado Granfino
- Recheio:
- Goiabada
- Queijo de sua preferência
- 2 colheres de sopa de Erva Doce



Tempo de preparo  
**1 hora**



Rendimento  
**10 porções**

## MODO DE PREPARO

1. Para começar o preparo do pão, misture primeiro os ingredientes líquidos em uma vasilha. Em seguida, coloque o trigo aos poucos e por último o Sal refinado Granfino. Depois de misturar, deixe a massa descansando em torno de 40 minutos.
2. Essa massa tem que descansar no mínimo 40 minutos em um local seco e sem vento para ela fermentar. Essa fermentação serve para soltar oxigênio na massa. A massa vai crescer, vai dar leveza e sabor.
3. Logo após o processo de fermentação, abra a massa com as mãos e com auxílio de um rolo. Em seguida, coloque a goiabada em pedaços e o queijo ralado ou em fatias.
4. Enrole a massa com cuidado para que o recheio não vaze. Em seguida, leve ao forno e espere a massa assar.



Passatempo

## Caça palavras

P	S	Q	O	G	K	Q	K	Z	C	D	K	Y	L	K	W	J	G	H	T
R	E	X	H	X	Z	K	A	D	A	O	Q	D	I	S	R	M	X	J	L
O	C	E	Q	J	O	S	I	C	X	E	R	W	Q	H	I	W	O	G	I
F	R	F	T	B	L	W	H	O	C	L	G	U	W	H	T	B	G	T	X
E	E	V	R	Q	D	G	Y	O	V	E	N	N	A	S	A	C	Y	H	E
S	T	A	S	Q	F	O	F	U	R	T	F	B	E	H	X	L	P	Y	I
S	Á	M	É	D	I	C	O	F	K	R	J	U	K	K	I	W	J	D	R
O	R	I	X	N	Z	V	J	E	E	I	U	D	V	V	S	I	L	I	O
R	I	H	A	D	O	F	D	E	Y	C	I	M	O	D	T	M	G	A	D
K	A	Z	I	F	O	V	R	F	Z	I	Z	A	V	U	A	Y	Y	R	K
H	D	D	A	F	S	G	E	I	E	S	A	E	G	V	S	Y	C	I	P
W	S	Q	R	Q	I	L	N	P	B	T	P	H	D	E	I	M	A	S	O
P	S	P	L	Q	L	I	E	I	N	A	H	M	G	N	W	A	R	T	L
T	E	L	E	F	O	N	I	S	T	A	Y	V	I	D	T	N	T	A	I
B	O	M	B	E	I	R	O	E	R	U	D	H	A	E	H	I	E	T	C
Z	F	V	W	R	O	X	A	W	U	V	U	C	Q	D	T	C	I	B	I
L	A	I	K	O	M	O	T	O	R	I	S	T	A	O	Y	U	R	R	A
D	O	P	E	W	G	V	O	B	A	R	B	E	I	R	O	R	O	M	L
I	H	D	F	A	N	K	R	D	E	N	T	I	S	T	A	E	C	M	J
A	D	V	O	G	A	D	O	Z	E	I	A	G	A	R	Ç	O	M	E	B

- ADVOGADO
- ATOR
- BARBEIRO
- BOMBEIRO
- CARTEIRO
- DENTISTA
- DIARISTA
- ELETRICISTA
- GARÇOM
- JUIZ
- LIXEIRO
- MANICURE
- MÉDICO
- MOTORISTA
- POLICIAL
- PROFESSOR
- SECRETÁRIA
- TAXISTA
- TELEFONISTA
- VENDEDOR



Combina com você

Fundada em 1951

PRESIDENTE DO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO  
Sílvia Maria Coelho Lantimant

PRESIDENTE  
Renata Baroni Coelho

DIRETOR DE COMPRAS  
José Antônio Coelho

DIRETOR INDUSTRIAL  
Fernando Coelho

DIRETOR DE VENDAS  
Cleucio Gonçalves Lantimant

DIRETORA ADMINISTRATIVA  
Maria de Fátima Coelho

GERENTE DE MARKETING  
Felipe Coelho Lantimant

JORNALISTA RESPONSÁVEL  
Jeniffer Martins (MTB 33092 RJ)

PROJETO EDITORIAL  
Comunicação Granfino

PROJETO GRÁFICO  
Rômulo Queiroz

PERIODICIDADE: Mensal

TIRAGEM: 700 exemplares

Rua Oscar Soares, 1525  
Nova Iguaçu - RJ - CEP 26220 098  
Tel./Fax.: +55 21 2765.9400  
www.granfino.com.br

facebook.com/GranfinoAlimentos

youtube.com/granfinoalimentos