



REVISTA **MUNDO**

PECHUGÓN

AÑO N° 5 | EDICIÓN N° 11 | ENE. 2017

ABRAZARSE A CRISTO JESÚS

*Peregrinación a Caacupé
en gratitud por nuestros
50 años*





¡Motivos para agradecer tenemos muchos y por supuesto para celebrar!

¡En el 2017 cumplimos 50 años!

Nuestra historia, es la historia de amor de mis papás de los que estoy muy orgullosa y agradecida, de esto hace más de 50 años!

Cuando se conocieron no sólo nació el amor sino con ellos la aventura del matrimonio y del trabajo...y nació esta empresa

líder que con los años se convirtió en PECHUGON sinónimo de pollo en nuestro país, ganadores del Top of Mind y exportadores del año!!



DESDE 1967 | MEDIO SIGLO

A lo largo de todos estos años sorteamos crisis importantes pero nos centramos en cuidar nuestros Recursos Humanos y con flexibilidad y dinamismo en nuestras operaciones seguimos impulsando el crecimiento de nuestro PECHUGON.

Tenemos mucho que agradecer y es así que a mi hermana Blanca se le ocurrió agradecer peregrinando hasta Caacupé junto a nuestra Virgen.

En el mes de noviembre en tapa de un diario económico paraguayo se publicaron las 25 empresas que dejan en alto a Paraguay, en la lista esta PECHUGON y hasta el Monseñor Claudio Gimenez en la misa de Caacupé dijo que levante la mano quien no conoce PECHUGON y nadie levantó la mano!

¡Así de famosos somos! ¡Y por ende que responsabilidad tenemos!

Los comienzos fueron de mucho sacrificio y la perseverancia les caracterizó a mis padres a pesar de haber pasado por momentos muy duros...

Fue un desafío y una prueba de nuestra unidad y trabajo en equipo organizar la peregrinación, todos los que trabajamos pasamos gran parte de nuestros días en nuestro trabajo al lado de otras personas que no forman parte de nuestro entorno familiar, pero con el tiempo creamos una relación de amistad y solidaridad donde todos nos apoyamos y formamos una familia y un gran equipo de trabajo, capaz de lograr los objetivos a pesar que pueden existir diferencias y fricciones que se superan con respeto, ya que perseguimos una meta común que es el bien de nuestro PECHUGON.

Procuramos que nuestra empresa sea conocida porque somos buenos en todos los sentidos, desde las reproductoras hasta la atención al cliente para llegar a la mesa de los consumidores tanto paraguayos como extranjeros, perseguimos la excelencia, nos preocupamos por tratar de hacer bien las cosas, por ser buenos compañeros y buenos colaboradores, ya que estamos seguros que todo esto va ligado al éxito.

Con orgullo y emoción tengo que expresar que comenzamos festejando nuestros 50 años peregrinando y agradeciendo juntos, demostrando que somos una gran familia unida con los mismos deseos de seguir creciendo fuertes donde con satisfacción podemos decir que sin olvidarnos de nuestro fundador pero si extrañándole cumplimos con nuestra misión.

¡Felicidades a todos y muy especialmente al equipo organizador que demostró que somos líderes!

**¡Feliz 2017!
¡Felices 50 años!**



Ana Ceuppens Talavera

Directora
Granja Avícola La Blanca



ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial.....	02
Recomendación Saludable	04
Nota inspiradora.....	05
Novedades.....	06-08
Exportación.....	09-10
Capacitación.....	11
Peregrinación	12-13
Sociales.....	14-15
Eventos / Mutual.....	16
Eventos.....	17-18
Empresas.....	19
RR.HH.	20
Eventos.....	21
Viaje / Deporte.....	22
Reconocimiento / Deporte.....	23
Viaje	24
Viaje / Jubilados	25
Historia de vida.....	26
Marketing	27

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera.

Colaboración: Blanca Ceuppens - Lic. Jazmín Torres
 Lic. Jorge Alvarenga - Lic. Norma Aid - Dr. Isaias
 Fleitas - Dr. Héctor Benitez - Sebastián Ceuppens
 Daisy Centurion - Lic. Patricia Diaz - Mirtha Sosa
 Patricia Villalba - Dr. Edgar Desvars - Dr. Juan Ovelar
 Carlos Arevalos - Lic. Gustavo Ayala - Nelson Resquin
 Dr. Rodrigo Acuña - Ing. Martha Liz Paredes
 Humberto Martínez - Ramon Penayo - Juan Galarza-
 Nelly Ayala - Julian Moreira

Edición: Nº 11

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

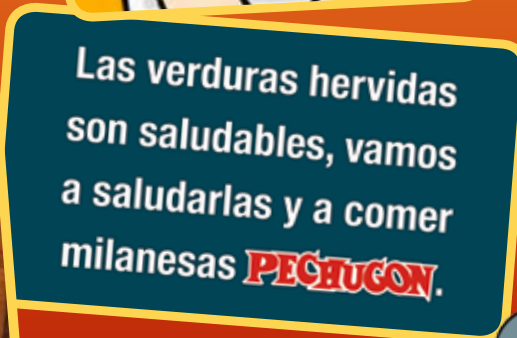
Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Oscar Larroza

Impresión: Grafimam S.R.L.

Esta edición es distribuidora en forma gratuita y exclusiva. Prohibida su venta. Las fuentes consultoras para la selección de los artículos que integran la presente edición son exclusiva responsabilidad de sus autores y no expresan necesariamente la opinión de los editores.

CHISTES





Cuídate **en verano**

por Lorena Benítez



Cuando se habla de mala alimentación, se asocia inmediatamente a mala salud, no sólo vinculado a personas con sobrepeso sino también a aquellas delgadas. Esto se manifiesta cuando el organismo no recibe los alimentos adecuados y por lo tanto los nutrientes que se necesitan diariamente.

Muchas veces una mala alimentación no es notoria ni presenta síntomas, sin embargo, esto no quiere decir que no cause daños al organismo.

Sentir cansancio o debilidad son señales de que no te estas alimentando correctamente. No se trata de comer menos, sino de seguir una dieta diferente, ya que en verano el número de **calorías** que necesitamos es **menor** y la **hidratación** **mayor**.

El calor hace que nuestro organismo necesite más agua por la pérdida de líquido a través del sudor, y en algunas ocasiones menos energía, sobre todo si nos

dedicamos a actividades sedentarias.

La alimentación ideal para el verano es aquella que nutre y refresca a la vez, la clave es comer liviano y permitir la correcta función tanto del corazón como del aparato digestivo, sin sobrecargarlos.

Si realizas dietas muy estrictas vas a tener como resultado una mala nutrición. Lo ideal es lograr el equilibrio sobre aquellos alimentos que son sanos y nutritivos para la salud.

Realizar actividad física periódicamente favorece al organismo reduciendo factores de riesgo en la diabetes, afecciones cardiovasculares, osteoporosis, hipertensión, etc. A su vez, colabora con el mantenimiento de un peso adecuado y aumenta la calidad de vida de las personas.

...en verano el número de calorías que necesitamos es menor y la hidratación mayor.

Incluye en tu rutina diaria frutas, verduras y recetas frescas, que permitirán saciar tu hambre, en lugar de platos grasos y calientes.

Además, debes llevar una vida activa todo el año y moverte al menos 30 minutos diarios, así como aumentar la ingesta de líquidos, bebiendo mínimo 2 litros de agua al día.



Gastronomía **interna** con el **Gran Pollo**



de Mirian L. Areco



de Dora Figueredo



de Rodrigo Alderete



de Edgar Lauro



de Juan Cardozo



de Luisa Insfrán



de Nelly Ayala



La confianza que nos daba **el Patrón** en el puesto de trabajo

por Daisy Centurión



frase de Don Daniel "Quiero un trabajo bueno".

siempre mantuve la puntualidad, de llegar 1 hora antes al trabajo.

Los que están entrando tienen que concentrarse en el trabajo, meterse de lleno, tienen que venir a trabajar



César Alarcón 2016

¿Cómo fueron tus inicios en PECHUGON?

Llegue en el mes de junio de 1985, por medio de cuñado que trabajaba en la jardinería Silvano Saavedra. Desde que ingrese estuve en la Planta del Molino en la sección de Granos, báscula y portería, a cargo del Señor Cabañas y luego vino el Sr. Giménez. Entre mis funciones estaba pesar camiones de los polleros particulares, pesaba camiones repartidores, bajaba y trasilaba maíz. Operaba las máquinas del área de granos.

¿Cuáles fueron los valores que mantuviste durante estos 33 años de trabajo?

La honestidad, la delicadeza y el entusiasmo, responsabilidad que tengo por el trabajo. También lo que puedo agregar que desde pude tratar con el Patrón te daba más confianza y mayor seguridad para el trabajo. Rescato la



César Alarcón en la década del 90

¿Qué cosas positivas le caracterizan a la familia PECHUGON?

Que la familia PECHUGON siempre cumplió conmigo y con todos en cuanto al pago de salarios. También rescato los buenos jefes con quienes me toca trabajar día a día, y los compañeros de trabajo.

¿Qué cosas vas a extrañar más de la empresa?

Muchas cosas voy a extrañar de la empresa, el movimiento laboral del día a día, la hora de llegada al trabajo. Durante el tiempo que estoy trabajando en la empresa



Planta del Molino 2012

y valorar su lugar, por sobre todo ser puntuales, respetar a los jefes y comunicar.

¡Gracias a la familia Ceuppens, que siga creciendo y sigan dando oportunidad laboral!



Nueva cámara

El uso de cámaras frigoríficas para la conservación de productos perecederos resulta indispensable y es de vital importancia en la prevención de muchos problemas relacionados con la aparición de patógenos en los alimentos.

Por eso Granja Avícola La Blanca sigue creciendo e invirtiendo en infraestructuras para que cada día sigan mejorando la calidad de sus productos. La nueva

cámara de congelamiento dinámico tendrá la capacidad de alojar 38.400 Kg. de productos en un ciclo de 18 horas, que estarán dispuestos en racks metálicos de 64 posiciones con proyección para el año entrante de una cámara de la misma capacidad.

Para el efecto se construyó una pantalla de hormigón armado para el piso siguiendo estrictas normas de aislación e instalado tuberías de aireación para evi-

tar posibles congelamientos del piso en el futuro, a la mencionada construcción se le acoplaron pilares metálicos de gran porte y vigas de arriostramiento para dar rigidez a la estructura y servir de sostén al techo, el conjunto tomo forma con la instalación de isopaneles. La generación de frío fue exclusivamente proyectada, calculada y diseñada conjuntamente entre el equipo técnico de la planta y el fabricante de las unidades evaporadoras.

No menos importante fue la modificación del acceso a la planta que fue gracias a la obtención de un inmueble contiguo, logrando así no solo una entrada propiamente dicha sino también a aproximadamente 630 m2 de estacionamiento exclusivo para los trabajadores.

Granja Avícola La Blanca sigue apostando al crecimiento, desarrollo y mejoramiento de su planta industrial sin descuidar el bienestar de sus funcionarios.

*por Dr. Juan Gonzalez e
Ing. Juan David Valenzuela*





Salón de **ventas**

Otro servicio para nuestros clientes pensando en su valioso tiempo.

por *María Gloria Fernandez*



Ofrecemos un nuevo servicio pensando justamente en que cada vez vivimos más a prisa, es por ello que desarrollamos un salón comercial, donde nuestros clientes podrán encontrar todas las variedades de productos PECHUGON y Lácteos LA PRADERA, con la comodidad de autoservicio, que permite elegir a gusto y a la cantidad que desea, todo estará a su alcance lo que ayuda a tomar la mejor decisión a la

hora de la compra, en un ambiente muy agradable, moderno y con todas las condiciones de conservación y exhibición que los productos requieren. Las puertas estarán abiertas desde mediados de diciembre del 2016.

Creemos que tendremos el mayor de los éxitos en esta nue-



va categoría de atención a minoristas, adecuado a las necesidades actuales de nuestros apreciados clientes a quienes nos debemos.

Además de innovar para la comodidad de los clientes Granja Avícola La Blanca PECHUGON sigue apostando a los miles de puestos de trabajo para todos los Paraguayos!



Nuevos equipos

por *Mercedes Nuñez de Herebia*



El laboratorio de control de calidad, ha adquirido en este año un nuevo equipo de análisis microbiológico el cual se adecua a las nuevas tendencias de métodos rápidos de detección, que cuentan con aprobaciones de Normas de seguridad como: IEC/EB 61010 -1ra. y 2da. edición.

Directivas Europeas, y Normas EMC: El MDS 100 es un sistema de detección molecular para realizar una detección rápida de patógenos en muestras enriquecidas de procesamiento de alimentos, este método es mucho

mas sensible que el método convencional y podemos obtener los resultados en 24 horas a diferencia del anterior que tiene un proceso de 4 a 5 días para obtener los resultados.

Su sensibilidad nos obliga a ser más estrictos con todos los controles de BPM y Bioseguridad a lo largo de toda la cadena productiva, y así poder ser competitivos y tener la posibilidad de entrar nuevos mercados.



Cámaras Stock Abasto

por Rolando Huber



Hace 22 años en el Abasto se empieza a trabajar como depósito de frío o cámara de stock, empezó con 15 cámaras de 392 mts³ cada una, 10 de estas cámaras en ese entonces fue destinada para carne congelada que llegaba hasta menos 22° C, 5 cámaras de media temperatura llegando hasta 0° C, que después se convirtieron también en cámara de baja temperatura.

Después de 6 años de haber empezado a trabajar, se volvió a construir dos cámaras más, uno de 4.000 y el otro de 3.678 mts³, todo esto se hizo para baja temperatura menos 22° C.

En el año 2.013 la compañía volvió a hacer una cámara, con un espacio físico de 10.000 mts³, tiene un sistema de rack llamado Drive in y/o penetrable, que cuenta con 2.508 espacio, en cada espacio se puede cargar 1.000 kilos de carne, en total en esta cámara se puede almacenar hasta 2.508 toneladas de carne congelada.-

Este año 2.016 que va terminando, se tuvo que hacer una cámara o depósito más, también



para baja temperatura, después de 4 años que se hizo el último, esta nueva cámara tiene 14.213 mts³, cuenta con un sistema de rack de alta tecnología, llamado Pallet Racking Radio Shuttle, de accionamiento FIFO, que sería lo primero que entra primero sale, cuenta con 3.081 espacios, para guardar 800 kilos por espacio, total da para guardar 2.465 toneladas de carne congelada, con esto notamos el constante crecimiento de la compañía, empezamos hace 22 años con 5.893 mts³, hoy día Saprocal cuenta con 44.111 mts³ en depósito o cámara para baja temperatura a menos 22° C, con esto hoy en día la capacidad para guardar carne congelada es para más/menos 12.000 toneladas.





¡ PECHUGON exportador del año en el rubro avícola!

Trabajamos en una empresa RECONOCIDA; reconocida por quienes formamos parte de ella, y por los familiares y amigos de cada uno, reconocida por sus consumidores que día a día apuestan a la calidad de los productos PECHUGON, reconocida por aquellos proveedores que forman parte de este gran equipo de trabajo, y hoy con gran satisfacción podemos decir que la marca PECHUGON es reconocida internacionalmente por sus clientes extranjeros!!

Desde el año 1997, Granja Avícola La Blanca S.A., inicia sus exportaciones con pequeños volúmenes y diferentes tipos de productos, hoy a casi 20 años de aquella primera exportación la marca PECHUGON se encuentra posicionada junto con otras marcas extranjeras en el mercado internacional.

Detrás de este logro se encuentra un gran equipo de trabajo, un equipo interno compuesto por los empleados y operarios de diferentes sectores de la empresa, que de forma directa trabajan el producto cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y bajo la certificación HACCP; acompañado por un equipo externo que está ligado en el día a día de la empresa, entre ellos el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) para concretar habilitaciones de mercados exigentes; la Red de Inversiones y

Exportaciones (REDIEX) que fomenta las exportaciones de Paraguay para el mundo; el Ministerio de Industria y Comercio.

En cifras, la empresa exportó de enero a octubre del presente año, 1.344.181,79 kilogramos netos, esto es equivalente al 85% de las exportaciones del rubro avícola. Si bien el volumen no es muy representativo, para la empresa representa un posicionamiento en el mercado internacional.

Cabe destacar que este trabajo en equipo está siendo reconocido en nuestro país, ya que por segundo año consecutivo Granja Avícola La Blanca S.A., recibe el Premio Exportador del Año en la categoría avícola; es un reconocimiento que refleja la dedicación, el trabajo y el compromi-

por Teresa Romero



so de la empresa con el país y un prestigio para nuestros clientes extranjeros que se sienten parte por aportar al desarrollo de la economía del país.

La marca PECHUGON con su calidad de exportación sigue y se seguirá expandiendo hacia mercados internacionales, sumando así trabajo para más familias paraguayas.



Ministro de Industria y Comercio - Gustavo Leite



PECHUGON en Paris

por Teresa Romero



SIAL 2016, se desarrolló en la ciudad de París – Francia, del 16 al 20 de octubre del presente año, es la mayor feria de alimentos en el mundo, con 7000 expositores (85% internacionales) e incluso más marcas, proveedores del sector agroindustrial y de alimentos. Con alrededor de 155.000 visitantes de 194 países; con 20 secciones de exhibición y canales de alimentos dentro del predio donde se desarrolló la gran feria de alimentos.

Con el apoyo del Ministerio de Industria y Comercio y de la Red de Inversiones y Exportaciones (REDIEX), 28 empresas paraguayas y entre ellas Granja Avícola La Blanca S.A., estuvieron presentes en esta importante feria. La Comitiva estuvo encabezada por Gustavo Rodríguez, representante de REDIEX, y representantes de empresas productoras y exportadoras de

alimentos como carne (bovina, porcina, avícola), chía, sésamo, arroz, galletitas, agua, chocolates, yerba mate, entre otros. Por la empresa estuvimos presentes, la Sra. Blanca Ceuppens, Teresa Romero, Marta Paredes y tres estudiantes paraguayos residentes en París que fueron seleccionados para trabajar y representar a PECHUGON durante la feria.

Nuestra presencia en la feria nos permitió conocer personalmente a nuestros clientes y también a posibles clientes. Cabe destacar como resultado de la feria que realizamos 70 contactos comerciales; entre los principales mercados discutidos y definidos con potencial de exportación están Irak, Marruecos, Congo, Gambia, Surinam, Georgia, Emiratos Árabes, Angola, Chile, Libia, Rusia, Bélgica, Uruguay, Argentina, Togo. Además se trabajó un potencial de ventas con las dife-

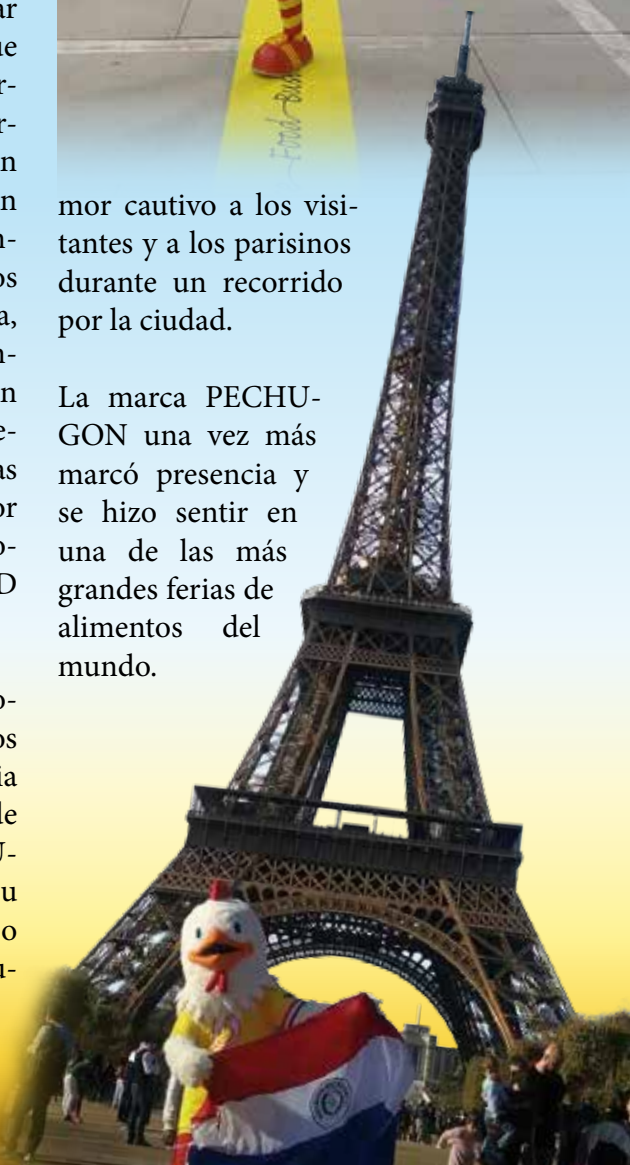
rentes empresas conectadas por un valor aproximado en USD 2.850.000.

Cabe mencionar durante los días de la feria la presencia de PEPE CHUGON, con su característico sentido del hu-



mor cautivo a los visitantes y a los parisinos durante un recorrido por la ciudad.

La marca PECHUGON una vez más marcó presencia y se hizo sentir en una de las más grandes ferias de alimentos del mundo.





Capacitaciones de Liderazgo

Estas son las Lecciones de Liderazgo de personas destacadas.

por Patricia López



Abraham Lincoln

"La mejor forma de predecir tu futuro es crearlo"

- 1 El liderazgo se trata de las personas.
- 2 El Líder se mantiene firme en sus creencias.
 - La integridad es la herramienta más poderosa del Líder
- 3 Un líder siempre se prepara

"Dame seis horas para cortar un árbol y voy a pasar los primeros cuatro afilando el hacha"
- 4 Un líder es una persona de acción.
 - Tomar riesgos
- 5 Ser un Líder Nivel 5

Líder Nivel 1; Líder Posicional

Líder Nivel 2; Permiso; las personas dan permiso de ser su líder

Líder Nivel 3; Producción

 - Las personas te siguen por lo que has hecho por la organización.

Líder Nivel 4; Desarrollo de las Personas

 - Las personas te siguen por lo que has hecho por ellas,

Líder Nivel 5; Personaje

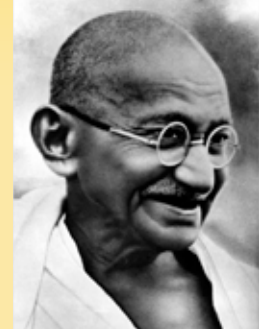
 - Las personas te siguen por lo que eres y por lo que representas.



Nelson Mandela

"No es valiente quien no tiene miedo, sino quien sabe conquistarlo"

- 1 El Liderazgo es accional, no posicional
- 2 El liderazgo es colaboración, no retaliación
- 3 Los grandes líderes se rodean de grandes líderes.
- 4 El liderazgo se trata de nunca darse por vencido.
- 5 El liderazgo se trata de tener coraje.
- 6 UBUNTU ; Servicio, compasión
 - Compasión + Humanidad = Servir a los demás.
 - Ayudar a las personas a ser más felices.



Mahatma Gandhi

"Más vale ser vencido diciendo la verdad, que triunfar por la mentira"

- 1 Ahimsa; No a la violencia, respeto a la vida
- 2 La Suave persistencia es mejor que pelear
- 3 Siempre estás en Control; Debes asumir la responsabilidad 100%
- 4 Aprender a decir No, cuando es No
- 5 Vivir una vida más sencilla y tranquila

El equipo de **The John Maxwell Paraguay**, organizó el taller de Lecciones de Liderazgo de personas que hicieron historia a través de sus luchas en distintos ámbitos, esto se llevó a cabo en la Universidad Columbia de Asunción y en el Hotel del Paraguay, todos fueron dictados por el Coach Timoti, en el cual participamos; Jorge Ortiz, Daisy Centurion, Elda Gaona, Patricia López.





Iniciando los festejos de los 50 años de nuestra querida empresa agradecemos todos juntos...

...Peregrinando a Caacupé

por Gustavo Romero



Empezando los festejos de los 50 años de la empresa el directorio de la empresa tuvo la magnífica idea de la realización de una peregrinación a Caacupé en agradecimiento, la Sra. Any nos llamó a formar una Comisión organizadora, tuvimos una primera reunión donde nos expuso la idea y cómo podríamos organizar, la idea de ella era llegar a los 1.000 peregrinantes entre los funcionarios y sus respectivos familiares, una meta muy elevada al principio, optamos por hacer el domingo 27 de noviembre antes del comienzo de la novena de la Virgen.

Marcamos todas las pautas necesarias para la organización, modo de llamado, encargados por sección, motivación, desa-

yuno, buses, seguridad y todo lo que conlleva en si este tipo de organización. A la una semana del lanzamiento ya casi teníamos anotados entre 500 a 600 personas y esa brecha que al principio era grande se iba achicando sorprendentemente.

Al final estuvimos más de 1.400 peregrinantes entre los compañeros que iban en los buses y en sus vehículos particulares.



Todo estaba a pedir de boca, el tiempo también se comportó, todo estaba listo para el gran día, la partida se realizaría desde el frente de la empresa en los 19 buses, desde Corpasa en 5 buses y el bus de La Pradera desde el



La entrega de la ofrenda del pan y el vino estuvo a cargo del directorio de la empresa, la canasta con productos de nuestra producción entregaron los compañeros que fueron sorteados.

Realmente fue una jornada estupenda llena de bendiciones para nosotros, nuestras familias y la empresa con el objetivo cumplido.

Agradecimientos en primer lugar al Directorio de la empresa por la confianza depositada en la comisión, a todos mis compañeros que de una u otra manera hicieron posible que toda esta peregrinación sea un éxito.

Días posteriores a la peregrinación con la compañera Daisy, con Arístides y Pepe fuimos a hacer entrega de la donación de la empresa al comedor de la Casa de las hermanas Guanelianas de la ciudad de Caacupé, con gran alegría nos recibió la hermana Antonina que es la encarga-

da y el Padre Modesto Martínez, donde expresaron el agradecimiento por tan noble gesto.

Con la fe puesta en este 2017 que se viene lleno de festejos por los 50 años, trabajo y bienestar para todos, más logros y premios, exportaciones para cada día ir creciendo más como empresa cada uno dentro del lugar que nos toca aportar.

Que Dios Padre Todopoderoso derrame su bendición a todos los que formamos parte de esta gran familia PECHUGON.

**¡Feliz Navidad
y un
próspero 2017!**



chaco todos rumbo al Km. 48 Kurusú peregrino, punto de concentración para luego ir caminando hasta la Basílica a la espera de la santa Misa a las 7:00 hs en la explanada principal, la misma presidida por el Obispo de la Diócesis de Cordillera Monseñor Claudio Gimenez.

En la homilía el Obispo nos hizo una mención especial a nuestra participación, me gustó lo que dijo: "Que levante la mano el que no conoce PECHUGON".





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

OCTUBRE



Ada Ferreira



Bernardo Falcon



Brigido Rojas



Carlos Amarilla



Carlos Arevalos



Carlos Florentin



Claudio Leguizamon



Crispin Espinola



Dr. Samuel Colmán



Victor Cantero



Edgar Cañiza



Francisco Cañete



Galo Florentin



Gustavo Adorno



Gustavo Romero



Hugo Leguizamon



Jorge Alvarenga



Juan Campuzano



Juan Enrique Vera



Julio Gaona



Luciano Caballero



Marco Ortiz



Maria de Aguilera



Miguel Robledo



Narciso Garcete



Nilsa Forestieri



Ninfa Rojas



Rolando Perez



Rossana Romero



Sandra Alvarez



Sergio Meza



Tania Milto



Teodoro Cabrera



Teresa Romero



Vanina Fariña



Yani Gabriel Denis

NOVIEMBRE



Alberto Duarte



Andres Perez



Basilia Ruiz Ruiz



Basilio Tande



Bernardo Vega



Blanca Jimenez



Carlos Adorno



Carlos Carballo



Cristina Galeano



Diego Gimenez



Dr. Humberto Gabriguez



Eliodoro Bogado



Eugenia Cabral



Eugenio Rotela



Felix Aveiro



Fermin Robles



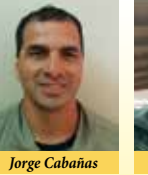
Hugo Colman



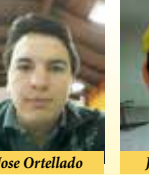
Hugo Fernandez



Ing. Silvio Bello



Jorge Cabañas



Jose Ortellado



Jose Ramirez



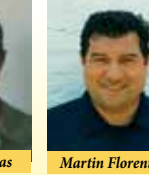
Juan Florentin



Leopoldo Adorno



Ma. Teresa Segovia



Mario Molinas



Martin Florentin



Pedro Caceres



Pedro D. Caceres



Pedro Vera



Roberto Verón



Ronaldo Franco



Sergio Cardozo



Silvestre Martinez



Wilfrido Maidana



Ysabeliano Rios



DICIEMBRE



Alfredo Benitez



Arnaldo Lezcano



Bernardino Galeano



Celina Arana



Cristhian Coronel



Dalmi Jara



Damian Alcaraz



Enrique Balbuena



Gabriel Vera



Gaspar Mendoza



Gustavo Galeano



Jose Amarilla



Juan Robles



Luis Enciso



Mirtha Sosa



Oscar Larroza



Otilia Esquivel



Pablo Bareiro



Ruben Torres



Sandra Roman



BAUTISMO

1RA. COMUNIÓN

EGRESADOS



Bautismo del nieto de la colaboradora Sra. Ana Yegros
(Planta Matadero)



Álvaro Miguel Cantero Ocampos
Obispado Castrense - 29/10/2016



Norberto Dominguez



Richard Escobar

NACIMIENTO



Pablo José Martínez Espínola
Nació el 16 de Diciembre de 2016
Hijo del Dr. José Martínez (Molino)

Boda



Nuestro compañero Ramón Penayo contrajo matrimonio con Tomasa Mercedes Ríos Díaz el 08/10/2016

¡Felicitaciones!



Cena Integrados

por
Patricia Díaz



El viernes 16 de diciembre se realizó la cena de integrados en el salón principal del *Restaurant Parrillada LA PARAGUAYITA* a las 20:00 hs.

En la misma participaron todos los representantes de los que forman parte de la gran familia PECHUGON de la sección de integrados. Se realizó sorteo de premios para el sector de manera a estimular siempre las mejoras en sus respectivas granjas.



Premiaciones de la noche:

Mejor Factor de Productividad

1er. Puesto: Granja Vista Bella, Pablo Campercholi - **2do. Puesto:** Granja MTA, Javier Carissimo y Javier Canillas - **3er. Puesto:** Granja Casan, Adam Casanovas

Mejor Bioseguridad: Granja Hone

Mejor Camino interno: Granja Casan
De Granja Avícola La Blanca

Mejor Capataz: Francisco Aranda

Mejor Granja: Jaguareté Cua

En la ocasión se realizaron sorteos de equipos para granjas.



Regalo de fin de año

La mutual de trabajadores de Granja Avícola La Blanca, como es habitual cada fin de año entrega obsequios a todos los socios. Cada socio recibió 4 sillas plásticas en color bordó. Vemos fotos de un grupo de socios con su obsequio.





Gastronomía Navideña

En el año 2016 hemos realizado 5 cursillos navideños en donde al mismo decidimos llamar **GASTRONOMIA NAVIDEÑA**.

Hemos invitado a participar y ser parte de esta iniciativa PECHUGON a marcas que se sumaron tales como, La Pradera, Yemita, Ersá, K-Food, Vero Pardo, Dulcesar, Coca Cola, La Hora de las Compras y Dánica.

Las figuras invitadas para el evento fueron: **Chef Oscar Pintos, Chef Liz Martínez, Chef Myriam Vera, Jorge Puig y el Dr. Mussi**.

En cada cursillo se centralizó en la elaboración del GRAN POLLO PECHUGON y recetas varias de pollo en donde se destacó a cada marca en fusión al elaborar los platos.

Como promedio de asistencia se registro unas 100 personas por cursillos. Los mismos fueron desarrollados en Súper Salemma, Shopping Mariano, Shopping San Lorenzo, Sho-

pping Multiplaza y el Pinedo Shopping.

Además vale destacar que se realizaron sorteos de 30 premios por cada evento proveídos por cada marca, y a la actividad se sumaron las degustaciones.

Podemos decir que fue una actividad exitosa porque logramos el contacto con la gente, las figuras y las marcas.

por Patricia Díaz





NIHON MATSURI K-FOOD

Este año hemos patrocinado a los eventos de las comunidades Japonesa y Coreana.



TALLER DE COCINA

En el mes de Noviembre se realizó la promoción Taller de cocina con la Profe Myriam Vera.

El taller se realizó en el Instituto de la Chef disertante.

El taller fue realizado el lunes 4 de Diciembre y fue enfocado a la preparación del GRAN POLLO PECHUGON y derivados.

Las participantes del evento al término del taller se llevaron sus Gran Pollo para realizar su práctica y degustación en sus hogares.



Los cupos sorteados fueron 18 lugares y se des-



Con algunas ganadoras



Pasantes 2016

por **Teresita Mancuello**
(Colegio Blanca Spinzi de Talavera)



“Desde que comencé la pasantía hasta este momento, puedo decir que me he sentido muy a gusto en el ambiente laboral en donde me estoy desempeñando, ya que no solo estoy poniendo en práctica los conocimientos que poseo, sino que estoy adquiriendo nuevos. Así mismo el re-



lacionarme con nuevas personas (la mayoría de ellas profesionales) me ha enriquecido mucho. Sin duda, la pasantía es una gran experiencia y oportunidad, que he de seguir aprovechando.”

La Blanca todos los años recibe alumnos de diferentes instituciones educativas, dando preferencia a los alumnos del Colegio Blanca Spinzi de Talavera.

Recorrido **empresarial** y **educativo**

Con la filosofía bien marcada, PECHUGON produce alimentos sanos y seguros; eso lo demuestra mediante las visitas educativas y comerciales. No solo parecemos los mejores... LO SOMOS!!



DIRECTIVOS DE COMEPAR, elaboradores de alimento para escolares.



Visitas del MAG - VMG - IICA.
Dr. Edilson Barrios, Dra. Adela Paiva, Dr. Llayd Day, Dr. Ricardo Orellano



DIRECTIVOS DE FRIGORIFICO GPS de Holanda, visitando las instalaciones de CORPASA



Capacitación MDS grupo de calidad planta de Procesamiento, producción primaria y laboratorio.



Con los Rabinos para faena Kocher



Apoyando a la Educación Universitaria



Estudiantes de la Facultad de Ciencias Empresariales de la UNINORTE



Estudiantes de la carrera de Licenciatura en Tecnología de Producción de la FACEN

En base a la solicitud en este trimestre de los estudiantes de las carreras universitarias hemos apoyado una vez más a los mismos.

Fiesta de fin de año

Así despidieron el año algunos sectores de La Blanca.



Brindis en La Blanca



Cena Administrativos



Visita de Distribuidores y Supervisores comerciales de PECHUGON, jornada PUERTAS ABIERTAS!!



Almuerzo de Promotores



Almuerzo de San José



Marketing PECHUGON / LA PRADERA



Cena del Dpto. de Informática



Cena del Dpto. de Contabilidad



Concurso



Invitados del sector avícola compartiendo su día

por Lorena Benítez



La asociación de Avicultores del Paraguay, realizó el concurso denominado MITOS SIN ALAS, dirigido a estudiantes universitarios de la carrera Nutrición, con la intención de derribar los mitos existentes acerca del consumo de pollo y huevo.

Este concurso brindó un espacio en el que las estudiantes de diferentes universidades mostraron su creatividad para comunicar los beneficios del consumo de pollo y huevo; ayudando de esta manera a derribar los mitos vinculados a estos alimentos.

En nuestro país abundan los mitos relacionados al consumo de

pollo y huevo, por lo tanto el gremio siente la necesidad de realizar campañas anuales con la finalidad de crear conciencia para lograr una alimentación saludable, incentivando a conocer y corroborar que el consumo de estos es beneficioso para la salud.



Dr. Marcel Luis Joineau, Médico Veterinario, Brasil. Disertante de la tarde.



Don Pablo Mauger Presidente de AVIPAR ofreciendo unas palabras de bienvenida

La premiación del concurso tuvo lugar en el Encuentro de Avicultores el día 11 de Octubre. Estuvieron presentes el Vice Ministro de Comercio Oscar Stark, el Director de Mesas sectoriales del REDIEIX y Cristina Vitale en representación del Presidente de SENACSA Hugo Idolaya.



1er. Puesto. UNA.
Concurso MITOS SIN ALAS. AVIPAR



2do Puesto. Universidad Americana.
Concurso MITOS SIN ALAS. AVIPAR



3er Puesto. UPAP.
Concurso MITOS SIN ALAS. AVIPAR



Viaje actualización de nutrición

por Lorena Benítez



El pasado 24, 25 y 26 de octubre se llevó a cabo el XV CONGRESO FELANPE de la Federación Latinoamericana de Nutrición, en el Centro de Convenciones de Florianópolis (Brasil-Santa Catarina), donde estuve presente para actualizarme en los temas que competen a mi rol como nutricionista, para luego llevarlo a

la práctica dentro de mis actividades nutricionales dentro y fuera de la empresa. El congreso fue dictado por profesionales de diferentes países de Latinoamérica incluyendo Paraguay.



Fue una hermosa experiencia donde además de enriquecer mis conocimientos, tuve la oportunidad de compartir con renombrados referentes del rubro y más de 1500 colegas paraguayas.



Torneo interno

El viernes 18 de noviembre se jugó la gran final del torneo en donde se disputó un gran partido por el campeonato entre los equipos de Planta Incubación y Técnica Matadero. El partido se jugó con gran intensidad con un resultado de 4 a 0 a favor de Técnica Matadero. ¡¡¡Agradecemos a todos los equipos por participar en esta actividad que fomenta la recreación sana!!!



por Jorge Ortiz





Hijos distinguidos de nuestros colaboradores



Rebecca J. Caballero

Hija de Jorge Caballero (Informática)



Gabriela Galeano

Hija de Luisa Insfrán (Auditoría)



Renatto Piccardo

Hijo de Raquel Piccardo (Marketing)



Franco Piccardo

Hijo de Raquel Piccardo (Marketing)



Jimena León Rivera

Hija de Sonnia Rivera (Costos)



Enzo Lauro Marin

Hijo de Dra. Ana Marin y Edgar Lauro
(Laboratorio - Adm. Técnica)



Flavia Lauro Marin

Hija de Dra. Ana Marin y Edgar Lauro
(Laboratorio - Adm. Técnica)



Lucas Pajes Llanos

Hijo de Karina Llanos y
Orlando Pajes (Costos - Pagos)



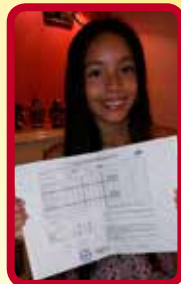
Camila Barrios

Hija de Saturnino Barrios
(Matadero)



Álvaro M. Cantero

Hijo de Carlos Cantero
(Taller)



Martina Cantero

Hija de Carlos Cantero
(Taller)



**Marcos Antonio
Caballero Ayala**

Hijo de Nelly Ayala
(Mutual)



**Natalia Elizabeth
Galeano Martinez**

Hija de Alfirio Galeano
(Salón de ventas 1)



**Mariela Mabel
Galeano Martinez**

Hija de Alfirio Galeano
(Salón de ventas 1)

Torneo Clásico



Equipo titular: Cerro Porteño



CAMPEÓN 2016

Equipo titular: Olimpia



1º PUESTO



Cobb-Vantres

Sexta Reunión de Negocios en Foz de Iguazú

por Dora Figueredo

Granja Avícola La Blanca S.A. estuvo invitada por Cobb-Vantres a la 6ª edición de la Reunión de Negocios de Cobb, realizado del 25 al 27 de octubre en Foz do Iguazú. Ya tradicional en la industria, el evento tiene lugar cada dos años en exclusiva para empresarios y clientes de Cobb en América del Sur. Este año, además de proporcionar información actualizada sobre los mercados de aves de corral, los cereales y las ganancias de los productos de Cobb, la reunión fue propicia para celebrar el primer CENTENARIO de la empresa.

El evento contó con la presencia del Presidente Mundial de Cobb, Jerry Moye, el futuro Presidente

Mundial, Joel Sappenfield, Vicepresidente, Stan Reid, el Director de Genética global, Frank Siwerdt, el Gerente General de Cobb Asia, Pelayo Casanovas, y otros invitados como los economistas Marcos Fava Neves, Ricardo Amorim, el ex ministro del MAPA, Roberto Rodrigues, y el historiador Marco Antonio Villa.

La apertura también contó con el reconocimiento y la premiación de COBB para los mejores lotes de matrices de los últimos dos años. Se dio inicio a la serie de charlas, con la exposición de Marcos Fava Neves; quien indicó las perspectivas de mejora del sector.

Seguidamente Pelayo Casanova, gerente general de Cobb Asia, condujo la segunda conferencia, indicando, que la producción mundial de aves debe crecer el 20%. De ese total, el 30% será de Latinoamérica. Frank Siwerdt, director del área de Investigación y Desarrollo de Cobb mundial, subrayó el compromiso de la em-

presa, tanto de Cobb como de Tyson, con la inversión y la excelencia. Cobb invierte del 12% al 14% de los ingresos globales en Investigación y Desarrollo.

El economista Ricardo Amorim reforzó que la economía se mueve acorde con las expectativas. El año de 2016 es la transición de un ciclo a otro, pues se avizora mejores condiciones para la explotación Avícola.

La conferencia del Ex Ministro de Agricultura Roberto Rodríguez mencionó que, aunque los cambios sean estructurales, es necesario cambiar la opinión pública acerca del agro negocio.

Francisco Turra, presidente de la Asociación Brasileña de Proteína Animal (ABPA), también prestigió el evento e hizo una breve pronunciación dijo estar optimista, pero les rogó cautela a los participantes.

La mañana siguió con la conferencia magna del historiador Marco Antonio Villas. Cassiano Bevilaqua, gerente de marketing de Cobb, hizo la clausura del evento, y dijo que Cobb se esfuerza cada día para proporcionar siempre un producto de calidad a todos los clientes.





Visita Técnica a la Rca. Argentina

Metalúrgica Albace, se dedica a la fabricación de estructuras para plantas de proceso avícola, de diversos tipos; entre las cuales, están los túneles de congelamiento continuo. Siendo el interés en éste último equipo, el motivo principal de nuestra visita. Al efecto, nos recibió el propietario de la Empresa, Ing. Roberto Jaquet; quien a su vez estuvo acompañando por el Sr. José Berta y el Ing. Marcelo Campagna.



Fuimos a la Empresa FADEL; primeramente, donde pudimos observar un túnel de congelado continuo, totalmente automatizado en pleno trabajo, dejándonos una muy buena impresión del equipo.

Posteriormente; fuimos a la planta procesadora de pollos de Bonin Hermanos, en donde observamos el túnel más grande; construido hasta el momento, por Metalúrgica Albace, con conceptos más avanzados que el anterior túnel. La automatización de esta gran estructura, hacía que el proceso; por demás complejo, de ingresar los diferentes tipos de productos al túnel de congelado, parezca muy sencillo.

En horas de la tarde, visitamos las instalaciones de Albace y posteriormente mantuvimos

una reunión técnica con el equipo de ingenieros que trabajan en el proyecto del túnel. Destacamos una vez más, la muy buena atención que nos brindaron y que sirvió para conocer puntos muy importantes, involucrados en el dinámico trabajo de la producción avícola, teniendo nosotros la satisfacción de pertenecer a un grupo que se destaca por el constante avance e innovación de sus instalaciones.



por Edgar Lauro



una reunión técnica con el equipo de ingenieros que trabajan en el proyecto del túnel. Destacamos una vez más, la muy buena atención que nos brindaron y que sirvió para conocer puntos muy importantes, involucrados en el dinámico trabajo de la producción avícola, teniendo nosotros la satisfacción de pertenecer a un grupo que se destaca por el constante avance e innovación de sus instalaciones.



Jubilados PECHUGÓN



Cándido Florentin
(Portería Matadero)



Teodora Fariña
(Matadero)



Crispín Espínola
(Taller)



Nicolás Dure
(Planta de Incubación)



Florencio Rojas
(Carpintería)



Conociendo a nuestros colaboradores

por Gustavo Ayala



A Mario Rojas lo conocemos por su aptitud comedida y siempre serena, mantiene una relación muy estrecha con los números, desde su calidad como docente y por la función que don Daniel imaginó y consolidó para él. Nuestro entrevistado se “paseó” por diferentes lugares dentro de la firma, como una manera de vivenciar y lograr interpretar plenamente la dimensión de la responsabilidad que le tenían preparado, casi estratégicamente.

Después de su entrevista con el mismo Sr. Daniel, su periplo se inicia el día 2 de mayo de 1988 y el primer punto de arranque fue La Industrial Areguá (empresa que formaba parte del Grupo La Blanca y dedi-

cada a la jabonería), tanto en la parte administrativa como industrial, luego pasó por el reparto avícola, posteriormente la báscula de molino. Su recorrido duró alrededor de un mes hasta que fue instalado en el cargo para el que fue contratado. Comenta que todos los procesos, en aquel entonces, se realizaban de forma manual, siendo los controles de ventas realizadas de manera muy exhaustiva y sin mucho soporte tecnológico, aunque simplificado por la escasa variedad de productos que se comercializaban y que se reducían principalmente a productos enteros: gallos y gallinas, súper, Dixies y pollos Kegler (destinada a las pollerías).

Mario tiene la particularidad de “coleccionar” calendarios desde el mismo año de

su incorporación a La Blanca; Mario recuerda que Don Daniel le ofrecía hielo para su teneré, una forma de demostrar su afecto y consideración hacia él. Su manera sencilla de exponer su vivencia dentro de la empresa nos permitió ahondar en múltiples detalles que han hecho de la entrevista una agradable y enriquecedora retrospectiva.



Repartiendo fichas para la comida en el Matadero. Año 1990.



Mario Rojas

Año de ingreso: 1988

Trabaja en: Dpto. de Facturación.

Es profesor de matemáticas.

Entrevista



por Patricia Díaz



Desde que comencé en La Blanca S.A. pensé en juntar año tras año los calendarios. Mi favorito es uno en el que aparecen los dibujos de los hijos de los funcionarios que habían ganado un concurso ese año. También elegiría los de 1989, 1990 y 2003. A los clientes les gusta recibir uno de regalo a fin de año. Como matemático que soy, solo podría lanzar una idea para los próximos diseños, en el calendario de 1990 está el mapa del Paraguay y el pollito, esto se puede ampliar para América y el Mundo, daría significado a la exportación que realizamos y los premios obtenidos.

Estoy por cumplir 29 años en la empresa. Mi tarea diaria es amplia, estoy en facturación y Cuenta Corriente, aparte me encargo de la provisión de los formularios para las ventas, a los repartidores, fleteros, distribuidores, sucursales, plantas procesadoras y las granjas. Con los años que llevo en la empresa he visto el crecimiento de la misma, se puede ver la aceptación en el país, y los premios recibidos por exportación demuestran también la aceptación en el mundo. Me siento orgulloso junto con los compañeros de formar parte de estos 50 años cumplidos como empresa.

Quiero agradecer a la empresa (en especial a Don Daniel), por la oportunidad que me ha dado, de la cual me siento muy orgulloso.



Promo aguinaldo

En el mes de diciembre PECHUGON generó la promo aguinaldo enfocado a poder llegar a las personas que desearían ganarse un sueldo extra en ese mes.



mejorar su calidad de vida o que haría por su comunidad.

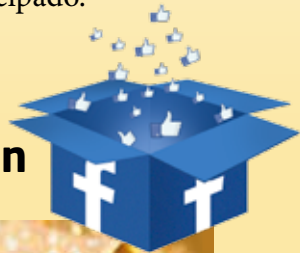
La misma consistía en participar dando MG (me gusta) a la promo, dejando un comentario de que haría en el 2017 para me-

El sorteo se realizó con presencia de la escribana de la empresa, y fue transmitida en vivo por redes sociales.

Los clientes y amigos de la marca se prendieron a la misma y los ganadores felices y satisfechos por haber participado.

Promos marketing

Hacete fan



Donación FUPADI

LA FUPADI - FUNDACIÓN PARAGUAYA DE DIABETES

Institución sin fines de lucro, con el objetivo principal de educar para una vida saludable, con la prevención y control de la diabetes.



Si compartís, ayudas a la Fupadi, y nosotros Donamos por vos!

Dale Me Gusta a nuestra fanpage, compartí esta imagen GIF por el Día Mundial de la Diabetes.

Al llegar a 10.000 compartidos nosotros donamos por vos a la FUPADI.

La promo fue del lunes 14 al miércoles 16 de noviembre.

PEPE NOEL

"El espíritu navideño nos hace sentir más cerca de las personas y recuperar ese espíritu infantil que dejamos a un lado el resto del año."

Con mucha alegría se llevó a cabo nuestro evento de Pepe Noel dando obsequios por Navidad a los hijos de nuestros colaboradores, fue el domingo 18 de Diciembre.



Síguenos en



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy