



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO Nº 5 | EDICIÓN Nº 13 | JUL 2017



Festejo de los 50 años
Cumple de Don Daniel

Pág. 10-11



Premiación Top of Mind

Pág. 7



PECHUGON Una empresa que sigue creciendo



En estos 50 años la empresa ha logrado una constante evolución poniendo en práctica nuevas capacidades y conocimientos con los que ha alcanzado un nivel tecnológico, que la puso al nivel de las principales empresas avícolas de la región. Esto se logra con el trabajo en conjunto buscando todos un mismo objetivo, es la mayor inquietud de los directivos de la empresa ya que sin el esfuerzo mancomunado de todos los eslabones de la cadena productiva sería imposible.

Somos todos responsables de vivir nuestra vida laboral teniendo en cuenta a los demás, con códigos de ética de valores. Cada uno tiene su verdad sus principios y sus valores.

PECHUGON es una gran cadena en donde todos sus eslabones deben estar

siempre perfectamente soldados y alineados para que desde el inicio de la elección de los mejores granos en el Molino, insumos en el departamento técnico, y todos los veterinarios nos llevan a tener la posibilidad de que salgamos año tras año adelante.

Empezando por la recria, reproductoras y plantas de incubación que nos permiten tener pollitos sanos, fuertes y vigorosos. Los cuales con minuciosidad son criados y seleccionados en un trabajo que conlleva a los primeros eslabones de la cadena.

En todo el circuito siempre está involucrada el área administrativa y siempre interviene transporte en todas las etapas de la vida del pollo hasta el cliente final.

Cada ronda de cría de nuestros pollos es cuidada desde la desinfección del galpón con todos los tratamientos de limpieza y desinfección, hasta la preparación final para la recepción de los pollitos en óptimas condiciones y donde fundamentalmente en la primera semana es vital

el confort de los pollitos para terminar en un excelente resultado de la crianza.

Todo finaliza con la provi-

sión a los clientes de los pollos u hoy día más variados productos elaborados que se encuentran en franco crecimiento para que el departamento de ventas pueda satisfacer todas las necesidades de los clientes. Siempre todo supervisado muy de cerca por el departamento de calidad.

Para lograr esto todos los eslabones deben tener la actitud transmitida en el curso cero quejas:

- Debemos enfocarnos en las posibles soluciones practicas para resolver los problemas.
- Debemos hacer reclamos productivos y analíticos que generen soluciones permanentes.
- Todos debemos accionar y reaccionar positivamente antes las adversidades y no paralizarnos.
- No victimizarnos ante los errores cometidos ya sean individuales o grupales.

Así nos volvemos más productivos, tenemos mejor desempeño general, aumenta la confianza en las relaciones interpersonales y mejora el clima laboral de la EMPRESA, todos con entusiasmo procuramos un futuro mejor.

Violeta Ceuppens Talavera

Directora
SAPROCAL S.A.





ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial.....	02
Capacitación.....	04
Exportación / Curiosidades	05
Capacitación.....	06
Premiación.....	07
San Juan.....	08
RR. HH.	09
Festejos 50 años	10 - 11
Capacitación.....	12
RR. HH. / Mutual.....	13
Sociales.....	14 - 15
Capacitación / Conferencias	16 - 17
Homenaje.....	18
Capacitación.....	19 - 20
RR. HH.	21
Visitas.....	22 - 23
Marketing.....	23
RR. HH.	24
Capacitación.....	25 - 26

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera.

Colaboración: Violeta Ceuppens - Norma Aid
Teresa Romero - Edgar Lauro - Sonia Rivera - Juan Galarza - Lic. Patricia Díaz - Gustavo Romero
Mirta Sosa - César Cardozo - Dra. Ana Marín - Mirian de Portillo - Nelly Ayala - Dr. Anibal Romero - Angel Fleytas - Ing. Andres Gauto - Diosnel Chena - Hugo Fernandez - José Castaño - Dora Figueredo
Dr. Edgar Desvars - Jorgte Ortiz - Sandra Roman
Vanina Fariña - Ramon Penayo - Jazmin Torres
Humberto Martínez

Edición: Nº 13

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso

Impresión: A.G.R. S.A. - Servicios Gráficos

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





Aviagen Training Conference (ATC) Atlanta, Georgia

Conferencia de Capacitación Avícola

por Norma Aid



Nutrición & Alimentación de la Reproductora Moderna, Salud intestinal y la importancia de la calidad y tratamiento del agua.

También pudimos traer técnicas nuevas como el uso de luz ultravioleta para medir la integridad de la cutícula (membrana protectora invisible del cascarón del huevo) en la planta de incubación. La utilización de dicha herramienta va a tener como resultado mayor porcentaje de nacimientos y mejor calidad de los pollitos de 1 día.

Es importante destacar que la mayoría de las actualizaciones expuestas en el congreso ya lo veníamos realizando en producción primaria, lo cual es algo que nos llena de orgullo porque quiere decir que PECHUGON está siempre a la vanguardia en la producción avícola.

Del 20 al 25 de marzo del 2017 en la ciudad de Atlanta, Georgia, EEUU se llevó a cabo EL AVIAGEN TRAINING CONFERENCIE (ATC), esta capacitación se realiza una vez cada 2 años y es dirigida solo a profesionales de las grandes empresas Avícolas de Latinoamérica y como representantes de Granja Avícola La Blanca tuvimos el honor de asistir la Lic. Norma Aid y el Dr. Enrique Mazó. Lo fascinante de esta capacitación es el nivel de los entrenadores, renombrados profesionales e investigadores a nivel mundial. Entre los que se encuentran: Jeanna L. Wilson de la Universidad de Georgia, Jorge E. Amado, Gerente Técnico de Aviagen, PhD. Susan Watkins, de la Universidad de Arkansas, Michael Czarick de la Universidad de Georgia, PhD. Stephen R.

Collett, Universidad de Georgia, Marcelo Silva, entre otros.

Los temas desarrollados fueron de alto nivel técnico y muchos muy innovadores entre lo que destacaron: Aspectos importantes del manejo del gallo para la fertilidad, Manejo de huevos para producir pollitos de calidad de la granja a la incubadora,





Exportación a Rusia e Ingreso a la Cámara de Carnes

Continuamos conquistando mercados y dando a conocer la calidad de la marca PECHUGON al mundo.

por Teresa Romero



En el año 2015 reiniciamos las exportaciones enviando mallas de pollo al mercado de Rusia; trabajando en conjunto con el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), la Red de Inversiones y Exportaciones (REDIEX) y el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) hemos conquistado nuevos mercados, tales como Emiratos Árabes, Qatar, Cuba, Albania, Vietnam, Angola, Congo, Togo, Sierra Leona.

Luego en el año 2016 el Servicio Veterinario Oficial de Rusia, nos informa sobre las restricciones temporarias de la planta de faena, por ello se recibió una inspección que trajo consigo medidas preventivas y correctivas para el mejoramiento de la producción, y a partir del mes de ju-

nio del presente año se levantan las restricciones para el suministro de los productos de la marca PECHUGON a la Federación de Rusia. Un mercado exigente que nos impulsa a mejorar cada día para ofrecer a los consumidores nacionales e internacionales productos de excelente calidad.

Hasta el mes de mayo la empresa ha exportado 730.674,500 Kg, tres veces más que en el año 2016 y ha superado el total de las exportaciones del rubro avícola en el mismo periodo. Para finales de este año estima exportar 4.000.000 Kg.

Cabe destacar que a partir de este año la empresa forma parte de la Cámara Paraguaya de Carnes (CPC), gremio que reúne a las empresas del rubro de carnes bovino, porcino y aviar, las actividades y el trabajo que se va desarrollando junto con los socios de la CPC ayudará a incrementar todo el potencial de Granja Avícola La Blanca S.A.



¿Alguien sabe cómo se le cambia la hora al gallo?

por Edgar Lauro

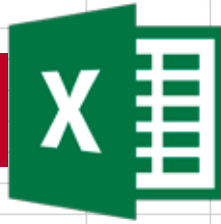


Cuando iba acercándose la fecha del cambio de horario de nuestro país, la Sra. Blanquy tuvo la idea de hacer algo pintoresco para recordar ese hecho. Y fue así, que se hizo la producción fotográfica en la granja de San José con los gallos de PECHUGON!.

Tuvimos como 3.100 me gusta y comentarios muy positivos y mucha buena onda... con lo que creo que el objetivo se logró totalmente, es muy bueno sentir el cariño de la gente, más aún en éste año tan especial para todos en donde nuestra querida Empresa cumple 50 años!



Capacitación Curso Excel



por Sonia Rivera



En la actualidad existen muchas opciones para el manejo de datos pero una de las más utilizadas en todas las empresas es la aplicación de Hojas de Cálculo EXCEL.

En reconocimiento a la utilidad de esta herramienta es que la empresa facilitó el curso de Excel Analítico en el cual nuestros conocimientos; los cuales en muchos casos se basaban en cálculos más sencillos como son las sumas y restas hoy en día gracias al curso nos permite un mejor manejo de universo de datos mayores a ser

analizados a través de funciones más avanzadas dentro de la aplicación misma; como ser las formulas, filtros, filtros avanzados y aún más específicas como lo son el Power Pivot o el View.



Inicio de Curso de inglés

por Juan Galarza



After a pause we continuous the English course in the company. The numbers of students has decreased; the company's CEO could see the interest and perseverance of the students decided to continue our classes.

We know the importance of English language in our respective functions and we are very grateful for this opportunity to growing professionally.

The possibility of joining the course is opened to everybody. Just take the test placement. In this module, Dr. Arturo joined the group. You're welcome!!!

We will continue advancing because the challenge of Mrs. Ana Ceuppens is done. "In the end, we will only speak in English"

Después de una pausa continuamos el curso de Inglés en la empresa. El número de estudiantes ha bajado pero viendo el interés y la perseverancia de los que estamos el Directorio decidió que continúen las clases.

Sabemos de la importancia del inglés en nuestras respectivas funciones y estamos muy agradecidos por la oportunidad de progresar profesionalmente.

La posibilidad de integrarse al curso está abierta a todos. Solo deben tomar el test de ubicación. En este módulo se incorporó al grupo el Dr. Arturo. Bienvenido!!!

Seguiremos avanzando pues el desafío de la Sra. Ana Ceuppens está hecho: "al final, sólo hablaremos en inglés".





Premiación Top of Mind

por Patricia Diaz



luego procesar los resultados y así obtener a los ganadores por categorías y rubros. En este evento de premiación fueron reconocidas más de 61 categorías en diferentes rubros.



Orgullosos de haber sido convocados a la premiación de las marcas preferidas de la gente el Top of Mind Paraguay 2017, volviéndonos a llevar el premio mayor por ser la marca que ocupa una posición privilegiada en la memoria del público, la más recordada de manera espontánea por los clientes.

De esta manera pasamos a ser Hexacampeones (sexto premio consecutivo) en la categoría pollos. Siendo así también la marca PECHUGON la mejor posicionada y en la que probablemente el cliente nos elija como primera opción al momento de la compra.

Este estudio es anualmente realizado por la consultora COIN, y es un emprendimiento de la Revista Plus ya desde el 2012. La muestra abarcó más de 2.600 muestras, de las cuales en la misma participan hombres y mujeres de diferentes grupos económicos de las principales ciudades del país. Esta muestra es realizada cada año, en un periodo de dos meses, para



Sintámonos orgullosos por el esfuerzo que realiza cada uno en su respectivo sector ya que todos somos parte de este premio para que a la hora de que el cliente elija una marca sea la nuestra.

Con este premio festejamos el esfuerzo de cada uno de los colaboradores de la marca nuestro 50 aniversario.





San Juan dice que si

por Gustavo Romero



Como todos los años hemos festejado nuestro San Juan Ara 2.017 en Granja 5, con el mismo objetivo de ayudar a los compañeros más necesitados.

Se ha formado la Comisión Organizadora con la Sra. Any a la cabeza y varios compañeros de diversos sectores.

El sistema de comidas se utilizó el mismo de años anteriores, Gs. 10.000 el combo de 3 comidas típicas que incluyen 1 pastel mandio, 1 pajagua mascada y 1 butifarra de pollo con mandioca, aparte hubo bebidas (gaseosas y cervezas).

Cada sector presentó un stand de juego y tuvo a su cargo una presentación artística, y la animación estuvo a cargo de la compañera Patricia Díaz.

La cantina mayor estuvo con éxito a cargo de La Blanca, este año implementamos la cocción en el momento, además estuvieron presente como invitados con sus stand de comidas las capillas del barrio: Capilla Santa Bernardita (chipa asador); Capilla Caacupemi (chicharon trezado); Capilla San Miguel (batiburrillo y 1 juego); el Colegio Blanca Spinzi de Talavera (3 juegos) y los compañeros de La Pradera (Mbeju y su sabrosa leche chocolatada).





Este año nuestro San Juan Ara está dentro del marco de nuestros festejos de los 50 años.

Todo el preparativo empezó ya 2 días antes y en el día a partir de las 16:00 hs, las presentaciones artísticas a partir de las 18:00 hs, con precios súper accesibles en las comidas y los juegos y una ambientación de primera.



Todos pasamos una jornada espectacular con nuestros respectivos familiares, el tiempo se prestó

con una temperatura agradable y un éxito rotundo de concurrencia. Agradecimiento especial a todos

los compañeros que acompañaron y ayudaron en este gran evento, realmente fue un éxito total.

La Comilona de Teletón

#MANOS a la OLLA

por Mirtha Sosa



tos niños que realmente necesitan. Todo lo recaudado será destinado al sostenimiento de los cuatro Centros de Rehabilitación Teletón: en Asunción, Coronel Oviedo, Paraguari y Minga guazú.

Fue una fiesta increíble donde pudimos ver la respuesta del pueblo paraguayo.

Se nos llenó el corazón de alegría y emoción al ver que tantas personas llegaron hasta el lugar y en especial a nuestro



stand.

Ese día ofrecimos como menú "Pechufrit" y quedamos orgullosos al ver la aceptación del público en general.

Esta actividad es un claro ejemplo de solidaridad, donde se pudo ver el esfuerzo de cada compañero y el aporte de la Empresa.

Manos a la Olla: Miles de familias se congregaron en el Puerto de Asunción el día 11 de junio y una vez más PECHUGON presente.

Acompañamos esta noble causa de hace varios años para ayudar a tan-





Festejo de los 50 años

Cumple de Don Daniel

En el marco por los 50 años de la empresa Granja Avícola La Blanca S.A. para la marca PECHUGON. Se realizó el domingo 28 de mayo la celebración conmemorativa del nacimiento del fundador Don Daniel Ceuppens y los 50 años de la marca, un almuerzo en el predio de la casa principal de los Fundadores.

Al evento privado fueron invitados, un grupo de funcionarios de años de trabajo, Gerentes, Criadores, Distribuidores, Invitados especiales y Directivos de la empresa. Así también asistió y fue homenajeada la fundadora la Sra. Doña Blanca Talavera de Ceuppens.

El servicio de catering fue a cargo de Asado Benitez y Alberdin. Los postres fueron de La Pradera, La Casa Pedersani y helados Paris.

El Evento fue amenizado por la Orquesta de Instrumentos

por César Cardozo



Reciclados de Cateura y el grupo AbOvo. (Gacetilla de prensa).

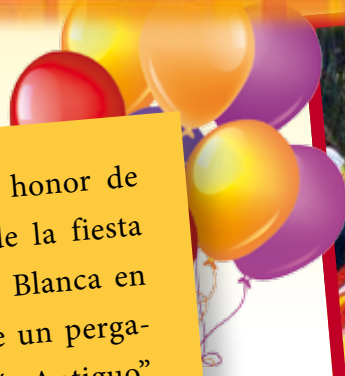






Yo César Cardozo tuve el honor de ser “Invitado Especial” de la fiesta 50 años de Granja Avícola La Blanca en donde me hicieron entrega de un pergamino “Colaborador Activo más Antiguo”. Le agradezco a la empresa PECHUGON por el reconocimiento tan especial en el cumpleaños de Don Daniel... un patrón EXCELENTE; me siento muy a gusto con la empresa y con la familia.

Quiero recalcar que el trato es muy familiar.



Jornada de Capacitación

Con la Microbióloga Senior Global de 3M Gabriela López Velazco Ph.D. y la Profesional Service de Región andina Anyi Gutierrez en el Laboratorio de Control de Calidad de Granja Avícola La Blanca.

por Dra. Ana Marín



nes, un patógeno ambiental que puede contaminar los alimentos y causar enfermedades.

cada vez más importante, y especialmente hoy día, cuando tanto el entorno, como el comercio internacional han adquirido gran relevancia en relación a la movilidad de productos y materias primas.

En el caso de la planta frigorífica es importante buscar y conocer las áreas en las cuales un patógeno se encuentra, y de esta forma buscar disminuir y mantener bajo control los puntos de riesgo monitoreando y evaluando los resultados que arrojan los análisis de dichos puntos.

De esta forma realizar un adecuado plan de muestreo en la planta, con el objetivo de implementar las acciones correctivas en todo el ciclo productivo, y que el alimento llegue inocuo hasta el consumidor.

La seguridad de los alimentos es un aspecto al que hay que prestar especial atención, por su estrecha relación con la salud.

La necesidad de transmitir confianza a los consumidores es

En cuanto al monitoreo de patógenos hablamos de Salmonella, microorganismo patógeno que más toxiinfecciones alimentarias produce y Listeria monocytoge-



33 años de trayectoria

por Mirian de Portillo



“33 años de trayectoria laboral”, hicieron posible que hoy día sea una “JUBILADA” de Granja Avícola La Blanca, “PECHUGON”, han pasado dos años y me siento orgullosa día tras día por este logro, pues estando retirada del campo laboral, tuve el privilegio de ser convocada por la Dirección, en la persona de la Sra. Ana Ceuppens, para aportar en forma

positiva ante el requerimiento de esta gran Empresa que fue mi segundo hogar. Con sorpresa y admiración, nada más y nada menos, me han solicitado para realizar una tarea de, “ENTREVISTAS” a más de 50 colaboradores, entre activos, retirados y Jubilados de la misma, tengo que resaltar que fue una experiencia maravillosa, ya que tuve la oportunidad de rememorar todos los tiempos, año tras año con cada uno de estos compañeros entrevistados, que al igual que yo, se han sentido contentos, emocionados y orgullosos de haber sido y de ser parte fundamental del engrandecimiento de esta marca y más aún al habersele dado la oportunidad de revivir cada momento de su andar cotidiano en las áreas que le haya tocado desempeñar sus tareas.

GRACIAS POR LA CONFIANZA Y PODER SEGUIR FORMANDO PARTE DE “PECHUGON”

Asamblea General Ordinaria de nuestra Mutual

por Nelly Ayala



El 28 de Abril del 2017 La Mutual realizó la Asamblea General Ordinaria donde se presentó la Memoria del Consejo de Administración y el Balance correspondiente al año 2016. Cada año vamos creciendo, tuvimos una utilidad de Gs. 368.098.071, en relación al año anterior que fue de Gs. 326.980.999 un incremento de Gs. 41.117.072 que representa un 12,57% más que el año anterior. Esto se debe a la buena administración, al apoyo y acompañamiento de los Directivos de la Empresa y a los Socios que utilizan los beneficios que brinda la Mutual, tanto en Préstamos como en compras de las casas adheridas a nuestra entidad. Al



término de la Asamblea hubo sorteos de premios otorgados por las Casas Comerciales y la empresa.

Consultas Oftalmológicas



La Mutual de Trabajadores, con el afán de brindar ayuda a sus asociados, y el apoyo del directorio de Granja Avícola La Blanca, ofreció atención oftalmológica a los empleados, en forma gratuita. Con profesionales especializados del Instituto de Previsión Social (I.P.S.) y con una óptica de trayectoria.



SOCIALES

CUMPLEAÑOS

ABRIL



Adalberto M.



Antonino Villalba



Blas Cristaldo



Blas Ojeda



Cayo Leguizamon



Celia Rodriguez



Crispin Rodas



Cristian Gimenez



Dionisio Benitez



Dr. Anibal Romero



Dr. Lidio Ayala



Dr. R. Sanabria



Fabiola Lezcano



Felix Dominguez



Fidelina Meza



Francisca Ruiz



Gloria Zarate



Hector Enciso



Jorge Esquivel



Jorge Sanabria



José Gasto



Julio C. Benitez



Karina Llanos



Luis F. Encina



Marcial Vargas



Miguel Quinto



Milciades Cabral



Nadia Caceres



Nicolas Cristaldo



Paulino Villasanti



Pedro Roman



Ricardo Alliende



Rocio Trepowski



Rolando Noria



Sady Gaona



Vidal Aguilera

MAYO



Anastacio Silva



Antonio Acuña



Berto Benitez



Carlos González



Carlos Rolón



Celso Adorno



Cesar Alarcon



Claudelina Paredes



Crescencio R.

Elena Cantero



Elena Sánchez



Fatima Solis



Felix Centurión



José Gómez



Josefa Escobilla



Juan D. Valenzuela



Juan O. Britez



Lorena Sosa



Mario Rojas



Miguel Colmán



Milciades Meza



Nelson Orrego



Neria Romero



Norma Aid



Octavio Sanabria



Orlando Pajes



Oscar González



Ramon Villalba

MAYO



Adan Unzain



Alejandro Gavilan



Antonio Jara



Daniela Galeano



Deni Villalba



Elda Gaona



Emilio Bogarin



Francisco Cabañas

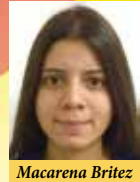


Hector Martinez

Hugo Leguizamon



MAYO



NACIMIENTO

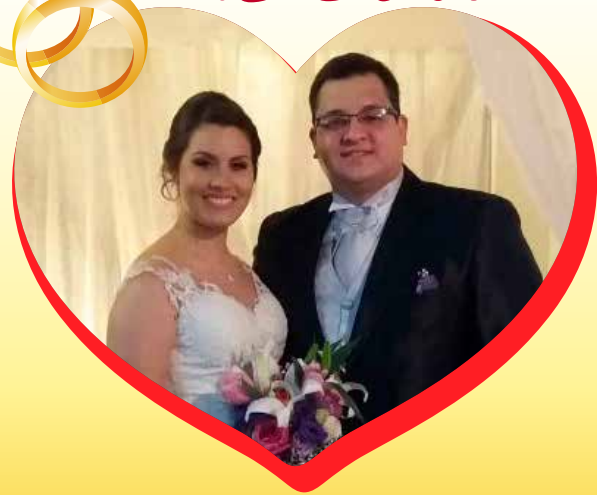


Camila Mariel Penayo Rios

Nació 22/03/2017

Hija de Ramón Penayo (Matadero)

Boda



La familia PECHUGON felicita a la pareja de recién casados, Miguel Colmán y Leticia Sosa

¡Muchas Felicidades, en esta nueva etapa!

Jubilados



Epifania Galeano
Salón de Ventas 1



Mario Paredes
Transporte

Conectate al Facebook



Dale Me Gusta

Diariamente dale Me Gusta a todas nuestras publicaciones y compartí las mismas en sus muros. Siempre hay premios para los que están conectados.

Animate y participa! Todos somos parte de difundir nuestros logros y nuestras promos.

Transmitamos el sentimiento de sentirnos orgullosos de pertenecer a esta gran empresa!!



Reunión de la Asociación Latinoamericana de Avicultores sobre Influenza Aviar en Montevideo - Uruguay

por Dr. Anibal Romero



Varios fueron los disertantes, a continuación los más resaltantes:

ARIEL MENDES-BRASIL: Comentó que el gobierno de los EEUU ayudo con 1.800 millones de dólares y no consiguieron solucionar el problema. Hubo 211 brotes, se sacrificaron 7.4 millones de pavos, 43 millones de gallinas ponedoras y una cantidad

mucho mayor entre pollos y reproductoras de pollos y ponedoras. La perdida actual asciende a 3.3 billones de dólares.

CORA ESPINOZA-ARGENTINA: Están tomando todas las medidas necesarias para evitar la entrada de la enfermedad. Una de ellas son los simulacros y otra son los equipos de sacrificio para cuando aparezca la enfermedad.

Dr. ROSTAGNO - MERCADERO: Habló de la peligrosidad de los malos etiquetados, ya que las personas no saben ni el origen ni la forma de industrialización de los productos que consumimos. Un mal informe en la etiqueta puede desarrollar pánico entre los consumidores.

Muchos saludos a todos.

SENACSA - AVIPAR

Conferencia sobre **Influenza Aviar (IA)**



CONFERENCISTA:
Dr. Hernán Rojas (Chile)

En el salón Germán Ruiz de la ARP, el Dr. Rojas ofreció una brillante charla a cerca de la te-

mible IA, la misma contó de dos etapas, en la primera se refirió a la incidencia mundial, a las características del virus, la forma en que se disemina y se mantiene en el ambiente etc. Y en la segunda relató la experiencia chilena en este tema, ya que es el segundo brote que se tiene en Sudamérica y ambas en Chile.

En todo momento hubo negociación entre el sector oficial y privado. Hoy día Chile después de tres meses de terminado el brote es libre nuevamente de IA.





Conferencia de prensa sobre **Contrabando - Avipar**

RUEDA DE PRENSA REALIZADA EN LA UIP

por Ángel Fleytas



En el mes de marzo se realizó una conferencia de prensa, con la presencia de los representantes productores del Gremio, el presidente de AVIPAR Señor Pablo Mauger, para informar sobre el masivo ingreso ilegal de pollos vivos/congelados y huevos desde el Brasil, siendo afectadas más de 3500 familias, estimándose el ingreso de 2 millones de kilos mes de pollos, equivalente a 14 mil millones de guaraníes, desde el Brasil **SIN NINGUN CONTROL SANITARIO**; en transporte sin refrigeración, arriesgando la salud del consumidor.

Situación que se agravó luego del problema que surgió en los últimos meses en ese país, conocido como carne débil, por lo que oferten en gran cantidad a precios muy por debajo de los nuestros lo que en demasía perjudica las ventas y márgenes.

Se realizó denuncias a las instituciones pertinentes, incluyendo a las fiscalías y presionando los controles en pista de ingreso a zona portuaria de CDE, a través de grupo de compañeros de nuestra Empresa. Con nuestra insistencia se logró varios decomisos de vehículos particulares



Convenios **con la UIP** sobre pasantes

por Ing. Andrés Gauto



El desempleo juvenil es uno de los más grandes desafíos para nuestra economía. Ante esta problemática, aparece el Plan de Formación Dual, plan propulsado por el MEC (Ministerio de Educación y Ciencia) y la UIP (Unión Industrial Paraguaya), en conjunto con empresas del rubro industrial. El plan consiste en que el

alumno, luego de adquirir la base teórica en el colegio, culmine su formación técnica profesional como aprendiz dentro una empresa, de la mano de un Ins-

tructor Guía certificado, por un período no menor a 1600 horas. PECHUGON dice "presente" y se suma a este desafío, y, actualmente, un aprendiz del Colegio Técnico "Pte. Carlos Antonio López" (Leonardo López), se encuentra desarrollando su formación profesional en PECHUGON, pasando por todas las instalaciones y procesos que competen a su especialidad de Técnico en Mecatrónica.





Día del trabajador 50 trabajadores más antiguos



por Diosnel Chena



ñeros y amigos más antiguos de la sección, con quienes tuve la suerte de poder ser participe y poder aportar mi esfuerzo en la construcción de esta gran empresa llamada Granja

nuestra patrona y pedir a Dios que les de salud y fortaleza para que esta gran empresa siga cosechando éxitos para seguir brindando bienestar a todos sus colaboradores.

Gracias PECHUGON!!!

Con mucha alegría participé de una reunión realizada en la oficina de gerencia técnica con motivo de la entrega de los libros del cincuentenario de PECHUGON en donde recibimos los libros y una carta de nuestras patronas la Sra. Any, Blanqui y Violeta de mano de nuestro gerente el Sr. Edgar Lauro.

Avícola la Blanca S.A. y ese grupo de hombres tuvo la suerte de poder compartir la enseñanza de Don Daniel; una muestra de que nos formó en lo laboral y personal que dejó su marca indeleble en cada uno de nosotros.

La reunión estuvo muy amena, en donde estuvieron los compa-

No me resta más que agradecer a





CIPA - Curso

Como miembro de CIPA (Comisión Interna de Prevención de Accidentes) fui invitado a participar de un curso realizado en el SNPP (Sistema Nacional de Promoción Profesional) por especialistas en Seguridad Industrial disertado por La Cruz Roja. El curso se trataba de la manera correcta de identificar, evaluar y posterior ayuda a un lesionado ya sea por enfermedad o accidente. "Primeros Auxilios", si fuese necesario la forma correcta de realizar un RCP (Reanimación Cardiopulmonar), y el requisito de las instituciones de tener el Desfibrilador Externo Automático (DEA) amparado por la Ley N° 5.578.

En el curso nos enseñaron las Premisas de los Primeros Auxilios que son las siguientes:

- **Contrólate:** Antes que nada se debe mantener la tranquilidad.

por Hugo Fernández



- **Seguridad:** para proporcionar ayuda es fundamental estar libre de riesgos.
- **Evaluar:** Debes verificar el estado general de la persona lesionada su estado de conciencia.
- **Alertar:** en todas las situaciones se debe alertar al sistema de emergencias 911 o al 132.
- **Permanecer:** Siempre se debe permanecer con la persona lesionada hasta que el sistema de emergencias llegue.

Ante todo se debe mantener una conducta PAS
Proteger - Alertar - Socorrer.

Esto formó parte del curso. También tuvimos clases prácticas con maniqués de RCP y la forma correcta del uso del DEA. Esto amplía mis conocimientos, me brindó una muy buena experiencia agradeciendo siempre a la Empresa por brindarme esta grata oportunidad

Capacitación sobre Bioseguridad

No podemos evitar que un pájaro vuele por encima de nuestra cabeza, pero si podemos evitar que el pájaro haga un nido en nuestra cabeza.

Ilustración que me viene en la mente, para resumir y explicar la charla tan importante e interesante acerca de la Bioseguridad, en la que participamos los capataces de granjas parrilleras el día 7/06/2017.

En dicha reunión no solo escuchamos, sino mas bien llegamos a entender que la Bioseguridad en granjas es de trascendental importancia para impedir la entrada de agentes patógenos causantes de enfermedad en los pollos.

Principios claros como: Filtros sanitarios para entrada de vehículos, ducha e indumentaria para personales y visitantes, buen uso de desinfectante en la entrada de galpones, control estricto de todo tipo de roedores, son prácticas que todos podemos realizar de la manera más eficaz posible.

por José Castaño



Pudimos entender que la Bioseguridad se logra con perseverancia y voluntad para realizar de la mejor manera posible las tareas, siguiendo así la filosofía de la empresa.

La Bioseguridad es la mejor inversión, en la que todos podemos contribuir, donde su acatamiento logra el progreso de la empresa, nuestra estabilidad laboral y por sobre todo y lo mas importante la salud de nuestros consumidores locales y del exterior.





Escuela Técnica de Gerencia para Sudamérica

Primera edición de la Escuela Técnica de Gerencia para Sudamérica presentada por Cobb-Vantress

por Dora Figueredo



Entre los días 23 y 27 de abril, Cobb-Vantress, promocionó, la primera Escuela Técnica de Gerencia para clientes de Sudamérica. El encuentro reunió a 120 participantes, de 79 empresas clientes, en diez países: Argentina, Colombia, Paraguay, Perú, Ecuador, Chile, México, Bolivia, entre otros. Por Paraguay fue invitada Granja Avícola La Blanca S.A., enviando como representantes a la Sra. Norma Aid y Dora Figueredo.

Los disertantes expertos en la Asistencia Técnica Regional y Soporte Técnico Mundial de Cobb. En los días que duró el evento los temas desarrollados fueron las

tendencias mundiales en automatización y manejo; reducción de costos de producción; incubación, sanidad, rendimiento; análisis económico; bioseguridad y enfermedades avícolas. El mercado de pollo de engorde y la etapa de faena, así como tendencias para el mercado avícola mundial, calidad de pollitos y su influencia para pollos de engorde; optimización de costos con el manejo de la primera semana.

La Escuela Técnica hizo presentaciones acerca de la incidencia de los costos en toda la cadena productiva, con énfasis en reducción de costos, y la importancia de buscar mejorar en cada pro-

ceso el 1% más, porcentaje que pareciera demasiado pequeño, pero que sumando ese aumento al final del año representa varios miles de millones, con la obtención de un pollo a menor costo.

La capacitación fue de actualización y formas de optimización de manejo y costos de producción con vistas a la mejoría de resultados y que ya se ha empezado a aplicar en PECHUGON, el concepto de la “mejora del 1 % MÁS en cada etapa de producción”.



Día de la madre

Entrega de obsequios a colaboradores por el día de la madre.



Día del padre

"Tu ejemplo me enseña a caminar por la vida, tu cariño me da tranquilidad y tu amor me da felicidad." ¡Feliz día del Padre!





Visita a Corpasa del Presidente Don Horacio Cartes



CORPASA, la mayor planta procesadora de pollos en el Paraguay, tuvo el honor en recibir a las más altas autoridades del país, encabezado por el Sr. Presidente Horacio Cartes junto al Vicepresidente Juan Afara, el Ministro de Industria y Comercio con sus vice ministros, el Presidente del Senacsa, vice ministro de Ganadería entre otros quienes visitan las modernas

instalaciones de la empresa. Los miembros de comitiva oficial son recibidos por las Directoras Ana, Blanca y Violeta Ceuppens quienes se encargan de acompañarlos en el recorrido por la planta iniciándose en el área de trozados donde se puede apreciar la recientemente adquirida línea automática de cortes de pollos y el sistema de pesaje en línea, ambos equipos de origen

por Dr. Edgar Desvars



europeo. La Sra. Blanca Ceuppens explica al Sr Presidente las bondades de dichos equipos y la versatilidad de los mismos para el procesamiento de los pollos, obteniéndose presas uniformes y calibradas según necesidades de los exigentes clientes con que cuenta PECHUGON.

Posteriormente, se dirigen a las salas de lavado y enfriado de las carcasas en donde se aprecian imponentes los tanques del pre-chiller y chiller con capacidades de 60.000 y 90.000 litros respectivamente. Sigue el recorrido y se llega a la sala de evisceración automática donde se puede apreciar la conjunción de equipos de alta tecnología que





junto con la mano de obra calificada de obreros nacionales hacen que PECHUGON se convierta en un alimento sano, de fácil acceso y sobre todo a un precio accesible.

El Sr. Presidente de la República del Paraguay Horacio Cartes finalmente agradece la oportunidad de conocer una industria nacional de esta envergadura y manifiesta su compromiso de apoyar a la producción paraguaya y a la vez el combate frontal al contrabando.



Promos Marketing

por Patricia Díaz



Te resumimos nuestras promos PECHUGON del trimestre.

ABRIL

- SEMANA SANTA (Premio 1 Tatauá portátil, realizada en forma conjunta con La Pradera)
- DÍA DE LA FAMILIA

Pollerías PECHUGON: (En la pollerías PECHUGON por la compra de su pollo regalamos los afiches del Día de la Familia)

Facebook: Día de la Familia (Premio 20 cuadros realizados con los afiches del Día de la Familia)

MAYO

- DÍA DEL TRABAJADOR (Premio 20 parrillas)
- DÍA DE LA MADRE (Premio 1 juego de cocina que incluía mueble, extractor, placa de cocción, horno y microondas)

JUNIO

- DÍA DEL PADRE (Premio 1 televisor de 55 pulgadas)
- SAN JUAN (Premio 3 vales de 100.000 Gs. Asado Bernal)





Vacunaciones antigripales

por Jorge Ortiz



Realizamos la vacunación antigripal como cada año a los colaboradores de La Blanca.

Reconocimiento a nuestra empresa de los bomberos de Capiatá

por Jorge Ortiz



En la Ceremonia de graduación de 13 nuevos Rescatistas, 2ª Promoción, de la Unidad de Rescate y Extinción Capiatá Central (URECC) se realizó la entrega del certificado en agradecimiento a Granja Avícola La Blanca "PECHUGON", como benefactor de la URECC.



Capacitación PNL Programación Neurolingüística

por Sandra Román



El pasado mes de mayo se llevó a cabo en el Salón San Francisco de la compañía, una interesante charla sobre el "Desarrollo del Potencial Humano" y otros temas. Se trataron distintos aspectos del comportamiento del ser humano desde su concepción lo que hace que su comportamiento sea de una u otra manera, y cómo se debe sobrellevar la relación laboral con los compañeros y subordinados, aceptarlos y no pretender que sean como nosotros queremos ser, tratar a otros como nos gustaría ser tratado, de esa forma las personas lograrán dar lo mejor de su potencial.

PNL - Programación Neuro Lingüística: Es cómo el cerebro codifica el aprendizaje y la experiencia, este proceso mental afecta la manera en que nos comunicamos y nuestra conducta, es la Clave para lograr metas y adquirir la excelencia. Sirve para que haya trabajadores comprometidos con la empresa.



Reconocimiento al Colegio BST

por Patricia Díaz



El viernes 2 de junio del corriente año la Comunidad Educativa de la Escuela Blanca Spinzi de Talavera reconoció con distinción de Gratitud por los años trabajados y el haber llegado a la Jubilación a la Lic. Viviana Olabarrieta. La distinción se realizó en el marco del festejo del Homenaje Familia Colegio Blanca Spinzi Talavera.

Nuestra empresa estuvo presente con obsequios para la agasajada.





Curso de Capacitación Técnica de Seguridad Alimentaria

por Vanina Fariña



Gestión de la Calidad y Competencia Técnica en el Laboratorio de Ensayos y Calibraciones – Norma ISO/IEC 17025

La capacitación fue brindada por LSQA la cual es una red de servicios de Difusión, Capacitación, Evaluación y Certificación de Sistemas de Gestión y de la Calidad.

El desafío de la ISO/IEC 17025 es la demostración de la competencia técnica, el valor de la acreditación y el proceso de medida, lo cual implica un enfoque sistémico y de procesos. La acreditación es la herramienta establecida a nivel internacional para generar confianza sobre la actuación de Organismos de Evaluación de Conformidad y que abarca a los Laboratorios de análisis y ensayos. Se debe tener en cuenta que acreditar no es lo mismo que certificar el laborato-

rio, acreditar significa tener un excelente Sistema de Gestión y tener competencia técnica mientras que certificar refiere únicamente a un sistema de gestión.

Lograr acreditar ensayos que se realizan en el laboratorio no solo implica completar documentos, más bien también tener competencia técnica que se refiere a personales capacitados para realizar los ensayos, previamente evaluados antes de que sean responsables por un ensayo o emitir un resultado. Los equipos del laboratorio como son balanza, autoclave, entre otros, deben estar calibrados, eso permite resultados más confiables y precisos.

La acreditación de ensayos que se realizan en el laboratorio es

un trabajo que implica el interés de toda la empresa, desde la alta gerencia.

El Organismo Nacional de Acreditación (ONA) de nuestro país contiene todos los requisitos que tienen que cumplir los laboratorios de ensayo y calibración si desean demostrar un sistema de gestión, competencia técnica y que son capaces de generar resultados técnicamente válidos.

Es necesario guiarse con lo que el ONA establece debido a que existen requisitos generales para el sistema de gestión y competencia técnica que no están cubiertos por la Norma ISO/IEC 17025.



Capacitación Cero Quejas



por Ramón Penayo



Se llevó a cabo en el salón del comedor del Matadero una charla denominada **CERO QUEJAS** disertada por la Lic. Fabiola Espínola que trata sobre las quejas, efectos secundarios y el desafío de los 7 días para superarse sin quejas.

Las investigaciones muestran que la mayoría de las personas se quejan una vez por minuto durante una conversación normal, quejarse resulta una tentación porque resulta satisfactorio, y al igual que muchas otras cosas causan placer. Quejarse no es bueno para ti, también daña otras partes de tu cerebro. Estudios realizados en la Universidad de Stamford muestran que el quejarse causa daños en el cerebro, tu cuerpo libera cortisol, hormona derivada del estrés. Uno de los efectos del cortisol, por ejemplo, es elevar la presión arterial y el azúcar, todo el cortisol adicional liberado debido a las continuas quejas afecta el sistema inmunológico y te hace

propenso a padecer de colesterol alto, diabetes, enfermedades del corazón y obesidad. Incluso esto logra que el cerebro sea más vulnerable a algún tipo de ataque.

Existen dos cosas que puedes hacer cuando sientes la necesidad de quejarte: una de ellas es generar una actitud de agradecimiento, lo que significa que al momento de querer quejarte enfoques tu atención hacia algo que te cause ese sentimiento, pasar tiempo contemplando las razones para estar agradecido reduce en un 23% la hormona

del estrés, cortisol. La segunda cosa que puedes hacer, pero solo cuando vale la pena quejarse, es buscar una solución para las quejas.

Los hábitos son aquellas “costumbre” que nos encaminan a la ejecución de objetivos y que nos ayuda a mejorar nuestra calidad de vida y son generadas por la repetición de la acción que queremos convertir en hábito de ahí surge el desafío a los participantes de cero quejas por 7 días, el cual fue aceptado con éxito rotundo.



Corrida de la leche

por Jazmín Torres



LA PRADERA forma parte de la organización de la 2da. edición de la corrida KAMBY RUNNING - SI A LA LECHE 2017.

Con este evento nos sumamos a la movida saludable, que se sustenta en la buena alimentación y la actividad física como pilares fundamentales del desarrollo integro de las personas.

Como empresa tomamos este evento para fortalecernos como equipo, fomentar la vida saludable y el consumo de lácteos y derivados.

Hemos sido por segundo año el grupo más numeroso de compañeros (170 inscritos) y verdaderamente es motivador correr o caminar y sentir el aliento del grupo para llegar a la meta y escuchar VAMOS LA PRADERA!, FUERZA LA PRADERA!!

Es importante destacar el apoyo de las empresas para las inscripciones, quienes nos dan el apoyo institucio-

nal y un porcentaje importante de descuento en la inscripción.

El apoyo recibido por nuestros compañeros de PECHUGON, es fundamental porque, nos motiva aun más y nos acerca como grupo.

Estas corridas representan un desafío y una oportunidad a superar nuestros obstáculos y empezar o continuar con esta movida saludable!

En lo personal me inspira ver compañeros QUE MOJAN LA CAMISETA!!!



Receta Chupín de Alitas de Pollo

por Humberto Martínez



Ingredientes:

- 1 Kg. de alitas de pollo
- 2 a 3 papas (3/4 Kg)
- 2 zanahorias
- 2 tomates
- 2 locotes
- 2 cebollas
- 5 a 6 dientes de ajo
- Sal condimentada, comino, pimienta, salsa de soja y mostaza a gusto
- ½ vaso de vino blanco

Preparación:

- En un bol las alitas previamente lavadas condimentar a gusto con: sal condimentada, pimienta, comino, salsa de

soja y mostaza (Dejar reposar mientras se preparan los demás ingredientes).

- Las papas en rodajas, cebollas y zanahorias, en cuadritos tomates, locotes y pisar los ajos.
- En una fuente tipo pírex u olla de hierro (elección de cada persona) poner las papas como base sobre las mismas las alitas de pollos condimentadas, sobre las mismas todas las demás verduras cortadas, agregar si cree necesario sal, pimienta y comino a gusto. Una vez todo mezclado verter ½ vaso de vino blanco sobre la preparación.
- Si su elección fue una fuente tipo pírex se cocina en el horno a una temperatura de 180° por aprox. una hora y media, agregar el vino blanco en caso



necesario, si elije hacer en una olla de hierro (que es lo mejor para mí) cocinar en un brasero con carbón o leña por aproximadamente una hora.

- **Servir caliente!** Se puede acompañar con arroz blanco o alguna rica ensalada.



¡Hacete fan de  **PECHUGON**



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy

y participá de numerosas promos!

