



REVISTA **MUNDO**

PECHUGÓN

AÑO Nº 6 | EDICIÓN Nº 15 | ENE. 2018



Capiateños - Ciudadanos ilustres
Pág. 02



Premio Exportador del año
Pág. 24





Capiateños

CIUDADANOS ILUSTRES



Capiatá, fundada en 1640, en el Dpto. Central, a menos de 20 km de Asunción, con 83 Km², vecina de 7 ciudades, con dos rutas nacionales que la atraviesan. Cuenta con la hermosa Iglesia Franciscana, estilo barroco de 1649, donde veneramos a La Virgen de la Candelaria.

Hace 54 años mis padres, recién casados se instalaron en la propiedad de Capiatá donde hasta

ahora vivimos. No sólo aquí nacieron sus hijos sino también la industria avícola paraguaya.

Al culminar mis estudios secundarios empecé a trabajar en PECHUGON, más tarde contraí matrimonio en la Iglesia de Capiatá, nos quedamos a formar nuestra familia y aportamos 4 habitantes más. Sería redundancia decir que soy capiataña, siempre lo digo con orgullo. Ahora al ser nombrada ciudadana Ilustre, es un gran Honor del cual estoy muy agradecida y feliz. Espero y seguiré esforzándome por contribuir al progreso y la calidad de vida de los capiataños.

No puedo dejar de recordar con amor a mis Padres y hermanas, nombrados Ciudadanos Ilustres de Capiatá. Papá, fue nom-



brado en vida Caballero de la Orden de la Corona por el Reino de Bélgica y Comendador por la República de Paraguay. Póstumamente Ciudadano Ilustre de San José de los Arroyos. Aunque de nacimiento Belga, a más de 10.000 Kms., vivió y trabajó aquí casi 50 años. ¡En verdad sí que lo merecí!.

Diciembre es el mes de Navidad. Los regalos son un símbolo de Navidad. Al recibir esta distinción hemos recibido el mejor regalo de Navidad posible. Aunque nos fue entregado por la Junta Municipal, es un regalo de Papá. Sin él no hubiese sido posible.

Este año ha sido un año lleno de trabajo y festejos por los 50 años de PECHUGON. Gracias por todo el apoyo y dedicación. Espero de corazón que con energías renovadas encaremos el nuevo año. Que el 2018 sea un año lleno de prosperidad para la Gran familia PECHUGON.

Blanca Ceuppens Talavera

Presidenta
Granja Avícola La Blanca



ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial	02
Recomendación Saludable / Jubilados	04
Mutual	05
Historia / Reconocimiento	06
Navidad / Capacitación	07
Reflexiones / Solidaridad	08
Nota de interés	09
RR. HH.	10
RR. HH. / Marketing	11
Capacitación	12
Sociales	14 - 15
Eventos	16
Novedades / RR. HH.	18
Capacitación / Visita	19
Arte / Gastronomía	20
Exportación	21
Capacitación / Deportes	22
Empresa	23
Exportación	24
Concurso / Receta	25
Historia	26

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera.

Colaboración: Lorena Benítez - María Cristina Galeano - Nelly Ayala - Eugenio Quiñonez - Elda Gaona - Patricia Villalba - Mirtha Sosa - Lino Acosta - Dr. Víctor Cantero - Ing. Juan David Valenzuela - Dra. Romina Rodríguez - Dr. José Mendoza - Juan Carlos Mereles - Pedro Martínez - Dr. Juan González - Paola Vera - Eduardo Báez - Dr. Mario Leguizamón - Jorge Ortiz - Dr. José Martínez - Dr. Anibal Romero - Luisa Insfrán - María Gloria Paola Zárate - Teresa Romero - Sandra Roman - Rocío Trepowski - Mercedes Herebia

Edición: Nº 15

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





Malas costumbres alimentarias

por Lorena Benítez



Sentarnos a comer sin hambre; cuando el cuerpo no siente apetito es señal de que todavía no acabó de digerir lo consumido anteriormente. Muchas veces cometemos el error de comer encima de lo comido y lo único que causamos es una realimentación lo cual ya no alimenta sino SOBREALIMENTA.

Solemos escuchar que “cuando hay hambre no hay pan duro”; sin duda el hambre se convier-

te en el deseo y el condimento esencial ante la comida, a tal causa que cualquier alimento se transforma en un manjar.

Hay veces que el hambre no se manifiesta porque el cuerpo no lo pide, pero de igual forma seguimos comiendo. Es importante que ante estas circunstancias seamos conscientes y no recurramos a potenciadores del apetito, como el alcohol y los aperitivos que sólo empeo-

ran la digestión aprovechando menos los nutrientes que estamos ingiriendo.



Jubilados

por María Cristina Galeano



Estos años fueron arduos de trabajo. Fue un camino gratificante, lleno de vivencias, de experiencia de vida. Todas las buenas y malas vivencias, todos los buenos recuerdos de tantas personas, gente trabajadora con los que me unía amistad y respeto.

Agradezco a cada compañero y compañera con quienes compartimos la misma lucha, estoy or-

gullosa de todo lo que hemos logrado JUNTOS. Agradezco a cada jefe y jefa por quienes he pasado, personas excelentes de quienes he aprendido mucho, los cuales fueron y son líderes de verdad, vencedores que conservan mi respeto.

A los compañeros jóvenes, que ante todo son el presente, recuerden siempre, toda la dedicación que pongan en su labor

siempre será recompensada.

Me despido de esta gran familia de PECHUGON, sin dejar de mencionar a Dios que a él le debo todo lo que soy, que me ha enseñado que el dinero es sólo un medio, que es mejor ser que tener, a ser rico de corazón.

Cuenten conmigo siempre. **¡GRACIAS PECHUGON!**



Celso Nazario Garcete Falcón



Francisco Cañete Penayo



Isidro Vazquez



María Cristina Galeano



Asamblea general extraordinaria

por Nelly Ayala



Mutual de trabajadores de Granja Avícola La Blanca

La Mutual de Trabajadores de Granja Avícola La Blanca realizó la Asamblea General Extraordinaria el día 18 de Octubre del 2017 a las 17:00 hs., en el salón comedor de la planta de Procesamiento de Capiatá.

Dicha Asamblea se realizó para tratar la Modificación de los Estatutos Sociales para la adecuación del Estatuto de nuestra Mutual a las exigencias de la Ley 3472/8 (Ley de Mutuales).

Asistieron 63 socios en la segunda convocatoria, la administradora de la Mutual Sra. Nelly Beatriz Ayala

dio la bienvenida a los asistentes y seguidamente el inicio de la

asamblea,

siguiendo el Orden del Día, en primer término la elección de Pdte. de mesa fue nombrado el socio Miguel A. Quinto, y dos secretarios que suscribirán el acta, las Socias Patricia Leonor Villalba Barrios y Yani Gabriel Denis Segovia.

El Pdte. de mesa dio algunas indicaciones a los presentes, de la forma que se desarrollaría y como

podrían intervenir los socios tras la lectura de cada uno de los artículos del nuevo estatuto, en el caso de que tengan dudas o consultas. Mediante un proyector los asistentes podían seguir la lectura de los mencionados artículos.

Al término de la Asamblea hubo un brindis, entre todos los asistentes.



Regalos de fin de año

Como cada año La Mutual de Trabajadores de Granja Avícola La Blanca, entregó obsequios a todos los socios, este año fue un hermoso juego de ollas de 4 piezas de la línea Tramontina.

Momento de la entrega

por Nelly Ayala





Fuerza de Ventas de Salones

por *María Gloria*



Semanas atrás se realizó una charla de capacitación a los vendedores del salón de ventas del local 1, la misma fue desarrollada en forma muy fructífera, los integrantes presentaron en esa oportunidad varias consultas muy interesantes que ya habían preparado de ante mano, como por ejemplo: que contiene el cracker, cual es la diferencia de El Gran Pollo, Súper Seleccionado con los pollos de tamaños normales, preguntaron sobre los fundadores, entre muchas otras. Exteriorizaron sus proyecciones

a futuro en la empresa y fuera de ella. Les mencioné de mis inicios en la empresa como ejemplo, así como otros compañeros que surgieron desde ese sector.

Se debatió alternativas como salida ante un cliente que reclama o exige algo que no es posible, con



amabilidad e inteligencia, sin agregar más comentarios que inquiete al cliente. Se mostró video institucional de la empresa y videos motivacionales.

Alumnos destacados



DE NUESTROS COLABORADORES



Alvaro Cantero O.

Hijos de Carlos Cantero (Taller)



Martina Cantero



Enzo Lauro Marin

Hijos de la Dra. Ana Marin y Edgar Lauro (Laboratorio - Taller)



Flavia Lauro Marin



Jimena León Rivera

Hija de Sonia Rivera (Costos)



Johan Adamek

Hijos de Elda Gaona (RRHH)



Justin Adamek



Gabriela Galeano

Hijos de Luis Insfrán (Auditoría)



Ricardo Galeano



Renatto Piccardo

Hijo de Raquel Piccardo (Marketing)



Conversión del Primer Vehículo en TRINEO

Tras la imaginación de la Sra. Blanqui, quien, posteriormente nos ha solicitado convertir o exponer el primer vehículo repartidor de La Blanca como si fuera un trineo volador, con todos los compañeros de Metalúrgica y Gerencia Técnica hemos encontrado una forma de levantar una de las ruedas quedando con aspecto de que estuviese volando.

Con gran entusiasmo y siempre apoyados por todos los compañeros se colocó un Papá Noel tamaño real como conductor. Las

bolsas colgantes también fueron modificados de unos salta-salta con adaptaciones creativa surgidos de la imaginación de los colaboradores.

Para mí fue una experiencia muy linda formar parte de la imagen navideña de esta prestigiosa empresa, que cada

por Eugenio Quiñonez



año colabora en el entusiasmo de mantener viva la magia de la **NAVIDAD.**



Capacitación Managment



Podríamos decir por experiencia que los extremos, significativamente no son favorables en cualquier aspecto de nuestras vidas. Encontrar un equilibrio entre nuestros objetivos tanto laborales como personales ha sido hasta hoy día una encrucijada, por lo

tanto mientras, más enfocados estemos en lograr el término medio, nuestra visión se prolongará en el tiempo.

Es de suma importancia poder estar 100% en el lugar en el que estamos, esto hará posible que aspectos como el bienestar físico y psicológico no se vean oscurecidos uno por el otro, porque esto, además de comprometer la calidad de vida social del individuo, pone en alerta también el desempeño laboral.

El entendimiento de la necesidad de un equilibrio en tales aspectos, es el principio del camino por el cual debemos

por Elda Gaona



transitar. Es fundamental poder comprender que ésta es una norma inexorable no sólo para encontrar la armonía sino para estar alineado.





Natividad del Señor

por Patricia Villaba



y Mirtha Sosa



El nacimiento del Niño Dios es la representación del amor. Amor simbolizado en José y María, en su pleno abandono para recibir a Jesús en cuerpo y alma.

La Navidad es la ocasión para que aquellas familias que es-

tán débiles, se fortalezcan; las que están apartadas, se unan de nuevo; para las que están heridas, se sanen.

Navidad; tiempo maravilloso en que se respira, generosidad, humildad, gratitud, solidaridad, reconciliación, paz, amor.



Inmaculada Concepción de la Virgen María

Señora y Madre Nuestra, Virgen de tantos rostros y tantos nombres, que aquí eres infinitamente amada como Tupasy Caacupe, te consagramos a nuestros gobernantes, a la iglesia presente y a todas las familias.

Apoyando a Teletón

Por Lino Acosta



PECHUGON “Unidos Podemos Más” Empresa Líder y Solidaria, una vez más dio el Sí a Teletón.

Como ya es costumbre dentro de la Gran Familia PECHUGON y de los Directores de la Firma, se puso en Campaña dentro de los distintos departamentos de la Empresa, la Colecta Anual Teletón, bajo el slogan “Unidos Podemos Más”.

Desde el inicio de la Campaña, todos los funcionarios se mos-



traron predispuestos a esta noble causa, logrando alcanzar ampliamente la Meta Interna Fijada.

Queda demostrado una vez más que, Granja Avícola

La Blanca S.A. - “PECHUGON”, aparte de ser Líder y Pionera en el Rubro, se caracteriza por ser una Empresa Solidaria y con Responsabilidad Social, siguiendo las enseñanzas de su Fundador, el Señor Daniel Ceuppens.





Vientos huracanados en San José

por Dr. Víctor Cantero



donde los galpones 4 y 5 perdieron el 50 % del techo. También el tendido eléctrico de baja tensión sufrió daño por lo que los generadores no pudieron transferir electricidad. Gracias a la rápida reacción del equipo de mantenimiento de la empresa esto se solucionó lo antes posible.

Este temporal también afectó a más de 80 % de las viviendas de los trabajadores de la granja. Según manifestaron los afectados que este temporal fue uno de los más destructivos que ellos recuerden ya que afectó prácticamente al 100% de la ciudad pero gracias a Dios sin víctimas humanas que lamentar.

El temporal que afectó a varios puntos del país el pasado domingo 1 de octubre del 2017 y que en algunas ciudades fue bastante agresivo también afectó a la ciudad de SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS, dejando muchas pérdidas materiales.

En el caso de nuestra granja de Reproductoras los daños fueron muy importantes afectando a la planta de alimento causándole daños de casi el 90% de infraestructura imposibilitando de esta manera su funcionamiento. Todo el tendido eléctrico de la granja se vio afectado debido a la caída de varias columnas y cables sueltos. También la comunicación se perdió por las caídas de todas las torres.

En los núcleos de producción todas las granjas sufrieron daños materiales especialmente la GRANJA 2 en



Trabajamos para poner todo a punto de nuevo lo más rápido posible, ya que la necesidad es urgente cuando de animales vivos se trata.

Con la necesidad de alimento y la imposibilidad de producción, la planta de Capiatá nos provee hasta que tengamos nuevamente en funcionamiento la planta de San José.



Trabajamos para poner todo a punto de nuevo lo más rápido posible...



Consultorio **médico odontológico**



por Ing. Juan David Valenzuela



Así también se realizaron cambios y remodelaciones en las oficinas a modo de crear un consultorio clínico y odontológico contiguo a la oficina RR.HH., de tal manera que las personas ligadas a la empresa obtengan la mejor atención posible.

Cuidado de los dientes

por Dra. Romina Rodríguez



Cuidar los dientes te ayudará a llevar una vida sana. Para mantenerlos sanos, es importante tener una buena rutina del cuidado dental.

Siguiendo estos consejos lograrás tener dientes sanos y mejorar tu calidad de vida:

- 1) Cepillar los dientes 3 veces al día, durante dos minutos.
- 2) Usar pasta dental con flúor, ésta protege el esmalte y reduce las caries.
- 3) Usar hilo dental a diario, ayuda a limpiar entre tus dientes.
- 4) Usar un enjuague bucal con flúor. (durante dos minutos)
- 5) Cepillar la lengua.
- 6) No fumes. Fumar manchará tus dientes, te dará mal aliento, gingivitis hasta cáncer oral.
- 7) Dieta Sana. Limitar el consumo de azúcar. Incluir frutas y verduras en la dieta. Reducir las bebidas alcohólicas.
- 8) Visitar al odontólogo 2 veces al año.

La importancia de cuidarse y no faltar al trabajo

por Dr. José Mendoza



La salud laboral es el principal nexo de unión entre el empleado y la empresa. Hay que tener en cuenta que los profesionales y empleados, es decir, el capital humano es el principal valor de las empresas y pieza imprescindible para lograr unos altos niveles de calidad y productividad.

El estrés del trabajo se ha convertido en una de las principales causas de incapacidad laboral, por lo que las malas experiencias con jefes o compañeros, el acoso, la percepción que el trabajador tenga de su trabajo o la sobrecarga de tareas no sólo afectan al ánimo y la autoestima, sino que pueden desembocar en un problema de salud mental.

Muchas personas no practican ejercicios físicos y ponen como excusa la falta de tiempo debido a un exceso de trabajo. Sin saber que el hacer ejercicio y la buena alimentación con regularidad favorece el rendimiento laboral, disminuye el estrés mental, así como la sensación de fatiga, la ansiedad, angustia, depresión y las personas se encuentran más alertas.





Todos al Cine

LOS BUSCADORES

un film de maneglia - schémbori



Si hay algo que no delimita edad ni raza es la diversión, por esto PECHUGON pensó una vez más en su familia, y nos brindó un día divertido a todos los que componemos esta prestigiosa empresa. Este evento nos unió no sólo a todos

los compañeros del plantel laboral, pues también fue dirigido más allá del trabajo e incluso a nuestros seres queridos. Personalmente asistí con mi esposa, madre e hijo, nos divertimos, tuvimos la oportunidad de apreciar aun más nuestro arte paraguayo y terminamos el día más felices de lo que comenzamos. La entrada para ver la película venía acompañada por un combo de pororó y gaseosa.

Estuvo presente uno de los directores, Juan Carlos Maneglia,

por Juan Carlos Mereles



tomándose fotos junto a Pepe y los que asistieron a las diferentes funciones.

PECHUGON apoyando a su familia, PECHUGON apoyando lo nacional.





Curso - México, Guadalajara

por Pedro Martínez



En fecha 26 al 29 de setiembre del 2017, se realizó en Guadalajara, México el XXV CONGRESO LATINO AMERICANO DE AVICULTURA, es esa ocasión tuve una gran oportunidad de participar del evento con otros colaboradores de otros departamentos como: Dr. Aníbal Romero, Dr. Héctor Benítez, Dr. Miguel Ruiz Díaz, Edgar Lauro y La Sra. Violeta Ceuppens.

Los temas más relevantes:

La Salud y Bioseguridad en granjas, tener las aves sana y la prevención es fundamental, entender que la bioseguridad es

una inversión a largo plazo y comprender en las tres etapas de la bioseguridad en lo conceptual, estructural y operativa.

El bienestar animal y su equilibrio con la productividad, hay que entender que el bienestar animal son normas y las normas son conocimientos científicos y no populares. Aplicando vamos a mejorar

el uso a cada pollo, mejorar la calidad, nuevas oportunidades en marketing y como resultados nuevos mercados.

La Influenza aviar que es un tema muy preocupante en la avicultura. Las amenazas son constantes: las aves migratorias, la globalización y la falta de buenas prácticas de bioseguridad.

Por último, los consumidores más informados y exigentes. Así pues, las estrategias de marketing actuales deben adaptarse a la realidad del consumidor, con el fin de ganarse su fidelidad. No hay duda de que el mercado seguirá evolucionando, por lo que debemos estar preparados para ello.





Curso FACTA

Fundación APINCO de
Ciencias y Tecnología Avícola

El pasado 9 de noviembre, en el Mabu Thermas Resort de foz de Yguazu se llevó a cabo una charla sobre el SACRIFICIO DE LOS POLLOS DE ENGORDE, organizada por FACTA (fundación APINCO de ciencias y tecnologías avícolas) donde participaron los doctores Arturo Ruiz Díaz, Andrea Giannina Costa y Juan Víctor González.

por Dr. Juan González



caron el manejo antes y durante la faena, resaltando punto por punto la importancia de todos los aspectos que influyen directa o indirectamente en el aumento o disminución del porcentaje de averías y los consecuentes decomisos. Resaltando de sobremanera el bienestar animal en ambos manejos.

Continuando el programa, la Prof. Dra. Liris Kindlein especialista en Inspección y Tecnología de la Carne, su presentación estuvo dirigida a las miopatías que en la actualidad están afectando a nivel mundial la calidad de la carne de la carne de pollo. Las principales son las ESTRÍAS BLANCAS, la PECHUGA MADERADA Y el MUSCULO VERDE.



Como primer disertante tuvimos al Dr. Leonardo Thielo de la Vega director ejecutivo de F & S Consulting, Investigador por la Universidad de Dublin - Irlanda. Sus temas abar-

Diplomado HACCP

Como parte de la política de la empresa la cual trabaja también en la capacitación permanente en sus diferentes áreas, tenemos la oportunidad de realizar un curso de ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y DIPLOMADO EN HACCP, que es un programa completo organizado por QUALITY INTERNATIONAL totalmente a distancia de 15 cursos que se dictan en 3 niveles y dura 8 meses, el cual empezamos en noviembre de este año 2017.

Con el objetivo de actualizar nos como profesionales de las diferentes áreas desde granja parrilleras, planta de balanceado,

planta de procesamiento, y de Control de calidad y contar con los elementos necesarios para la aplicación en nuestro desempeño diario y fortalecimiento de las competencias y de la organización en general, con la finalidad que actuemos como agentes de cambio y de mejora aprovechando la oportunidad de contar con tal formación.

El área de alimentos es uno de los sectores productivos más dinámicos e importantes de la industria, para seguir potenciando su crecimiento es necesario la contribución de profesionales especializados, siendo el área de

por Paola Vera



gestión de calidad e inocuidad de los alimentos muy importante para fomentar la comercialización de alimentos y posicionar no sólo a nuestra marca PECHUGON si sino a nuestro país.





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

OCTUBRE



Ada Ferreira



Aldo Torres



Bernardo Falcón



Brigido Rojas



Carlos Arevalos



Carlos Florentín



Claudio Leguizamón



Daniel Acuña



Denis Amarilla



Jorge Carvalho



Dr Victor Cantero



Dr. Samuel Colmán



Edgar Cañiza



Elvio Gomez



Felipe Rodas



Fidel Servin



Francisco Cañete



Galo Florentin



Gustavo Adorno



Gustavo Romero



Hugo Britze



Hugo Leguizamón



Jorge Alvarenga



Juan Campuzano



Juan Enrique Vera



Julio Gaona



Luciano Caballero



Marco Ortiz



María de Aguilera



Miguel Robledo



Narciso Garcete



Nilsa Forestieri



Remigio Aquino



Ricardo Benitez



Rolando Perez



Rossana Romero



Alcides Mereles



Sergio Meza



Tania Miltos



Teodoro Cabrera



Teresa Romero



Vanina Fariña



Yani G. Denis



Sandra Alvarez



Patricia Rojas



Guido Jara

NOVIEMBRE



Alberto Duarte



Alexis Carballo



Andrés Perez



Andrés Rios



Basilia Ruiz Ruiz



Basilio Tande



Bernardo Vega



Blanca Jimenez



Carlos Adorno



Carlos Carballo

Roberto Verón



Cristina Galeano



Cristóbal De Los Santos



Diego Gimenez



Diosnel Chena



Dr. Humberto Gabariaguez



Eliodoro Bogado



Eugenia Cabral



Eugenio Rotela



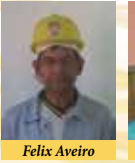
Facundo Acosta



Ronaldo Franco

Sergio Cardozo

Carlos Franco



Felix Aveiro



Fermin Robles



Hugo Colman



Hugo Fernandez



Ing. Andrés Gauto



Ing. Silvio Bello



Jorge Cabañas



José Ortellado



José Ramirez



Silvestre Martínez

Wilfrido Maidana



Pedro Vera



Juan Cáceres



Juan Florentin



Leopoldo Adorno



Mario Molinas



Martin Florentin



Odon Adorno



Pedro Cáceres



Pedro Cáceres



Ysabeliano Rios



DICIEMBRE



NACIMIENTOS



Angel Gahel Aquino Llanes

Nació 30/11/2017

Hijo del compañero Angel Aquino (Matadero)

Emma Lucía Cardozo López

Nació 21/11/2017

Hija del compañero Sergio Cardozo (Supervisor Comercial)

Bodas



La familia PECHUGON felicita a las parejas de recién casados



Ingrid Martínez y Diego Cañete



Cindy Veloso y Jorge Ortiz

Nuevos Egresados



Karen Borba
(culminó la carrera de Marketing y Publicidad)



Mirian Areco
(culminó la carrera de Fisioterapia)

¡Muchas Felicidades, en esta nueva etapa!



Lanzamiento

Libro recetario por el 50 Aniversario

El libro editado por PECHUGON con motivo de su 50 aniversario. Con recetas de más de 60 chefs y cocineros locales que utilizan el pollo como ingrediente principal.

PECHUGON acaba de cumplir cincuenta años de existencia y celebró ese aniversario de una manera muy particular: editó un libro de cocina que contiene las recetas de más de 60 chefs y cocineros de nuestro país que utilizaron como ingrediente principal, el pollo. Se incluyen las que pertenecen a reconocidos profesionales gastronómicos que hoy ya no están con nosotros. Con-

por *Eduardo Báez*



tiene además artículos de interés que convierten a este producto editorial en un ejemplar muy original.

El lanzamiento del libro constituyó el principal evento de recordación de los cincuenta años de PECHUGON. Con tal motivo se realizó

la semana pasada un acto especial en el Hotel del Paraguay con presencia de los que colaboraron con el libro y de invitados especiales. Hubo un reconocimiento especial para Clara Benza de Garofalo, Doña Chuta, uno de los pilares de la gastronomía paraguaya y de la promoción de pollos PECHUGON.





Entre los chefs y cocineros que participaron con sus recetas, podemos mencionar a: Rodolfo Angenscheidt, Javier Roca, André Magon, Fernando Ahlers, Beto Alvarez, Sebastián Saavedra, Alejandro Aceval, Teresita Benegas, Eugenia Aquino, Clarita Bogado, Benjamín Benítez, Sarita Garofalo, Rocío Pangrazio, Vidal Domínguez, Kure Dumas, Natalia Dos Santos, Marietta Villamayor, Jorge Leiva, Liz Martínez, Juan José Britez y Graciela Martínez entre otros.



Raquel Livieres de Artecona, Rosa O'Hara de Benegas, Josefina Vellila de Aquino y Enrique Landó.



Todas las recetas son diferentes, sencillas, económicas y fáciles de entender. Van acompañadas de las fotos correspondientes de los platos así como de una pequeña biografía de los autores.

raron en su producción. Se trata de un libro de más de 170 páginas realizado con una lujosa impresión a todo color.

El libro también contiene recetas de varios cocineros que ya no están físicamente con nosotros pero que han dejado un valioso legado culinario. Entre ellos: Clara Benza de Garofalo,

Los representantes de PECHUGON, responsables de la edición del libro nos informaron que próximamente la empresa comunicará, a través de sus redes sociales, el mecanismo por el cual el libro podrá llegar al público. Durante el acto realizado en el Hotel del Paraguay un ejemplar del mismo fue entregado a las personas que colabo-





Nueva incubadora - planta Capiatá

por Dr. Mario Leguizamon



Granja Avícola La Blanca apuntando siempre a la innovación en tecnologías de primer nivel, en noviembre de este año ha implementado una serie de actualizaciones en la planta de Incubación Capiatá con la adquisición de tres Nacedoras y una Incubadora de estadio único COOPERMAQ con sensores EMBRIOTHERM Y CONTROL DE CO₂.

Se construyó una moderna Sala con controles automáticos de temperatura, humedad y presión que son condiciones requeridas para la nueva Incubadora que cuenta con los sensores EMBRIOTHERM los cuales efectúan la lectura y monitoreo de temperatura del embrión durante todo el proceso de incubación en el interior de la incubadora permitiendo así que el sistema ARGUS realice una auto calibración manteniendo la temperatura ideal para el desarrollo em-

brionario, logrando la obtención de excelentes tasas de eclosión y por ende la producción de pollitos de alta calidad. Cada fase del desarrollo embrionario exige diferentes niveles de CO₂, es ahí donde los sensores CONTROL DE CO₂ de alta confiabilidad cumplen un papel importante efectuando controles de manera automática para que la renovación de aire mantenga los niveles

de oxígeno conforme a la necesidad de los embriones.

También se construyó una sala para las tres nacedoras con los mismos estándares de control de temperatura, humedad y presión barométrica, garantizando así la alta calidad de producción.

Una gran satisfacción para mí ser parte de las innovaciones.



Charla sobre alcohol

por Jorge Ortiz



La charla de concienciación del consumo de alcohol se llevo a cabo en el mes de Octubre en los sectores del Matadero, Molino, Taller con el fin de dar a conocer a los colaboradores los daños que causa el consumo excesivo del alcohol.

Con esta charla queremos concientizar a que moderen el consumo conociendo las desventajas que generan el abuso.



Viaje a NY



por Dr. José Martínez



Del 3 al 5 de Octubre de 2017 se desarrolló el Foro de nutrición aviar organizado por Aviagen al que fuimos invitados junto con varios productores de América latina, Norte América y Europa, el Dr Anibal Romero y el que suscribe en la ciudad de Nueva York, Manhattan.

Entre los tantos temas desarrollados en el evento se mencionó sobre cómo ayudar desde la nutrición en cuadros de miopatías y emplume deficiente, también se presentaron perspectivas económicas por el Dr. Paul Aho, que según sus estadísticas la expectativa de producción de carne de pez y aves de corral tendría un considerable aumento para el año 2050.

Fuimos alojados en el hotel Marriott Marquis con una maravillosa vista a los principales iconos de la ciudad como el Time Square y el Empire State, entre otros atrac-



tivos fuimos invitados a navegar por el río Hudson en un crucero y asistimos a una obra teatral de Broadway. La atención recibida fue maravillosa.

Así es que quisiera agradecer a la gente de Aviagen por toda atención recibida y por supuesto agradecer una vez más a la empresa por darme la oportunidad de asistir a un evento de tal envergadura, ayudando a enriquecer mis conocimientos en avi-

cultura y conocer esa región del mundo que sin dudas fue una experiencia única.



Visita a los directivos de ALA

En fecha 29 de noviembre último se llevó a cabo la reunión de ALA (Asociación Latinoamericana de Avicultura) en nuestra capital, al mismo tiempo destacados técnicos de gran nivel profesional enfocaron temas de mucha actualidad, como bienestar animal, la prohibición de los antibió-

ticos en los balanceados, cual debe ser la calidad del agua a ser utilizada en la avicultura etc., como así también la perspectiva mundial en cuanto a la alimentación mundial de las personas, siendo un rubro importante la producción avícola. Estuvieron todos los representantes de America del Sur,

por
Dr. Anibal Romero



menos Colombia, que en este momento está con un permiso temporal de ALA. Todos los extranjeros, han destacado la buena organización del evento y sobre todo la hospitalidad que nos caracteriza a los paraguayos.



Tributo a autores y compositores Paraguayos

por Luisa Insfrán



Un despliegue de instrumentos musicales a cargo de la Orquesta del Congreso Nacional, talentosos artistas que deleitaron con sus voces las canciones que nos identifican (polcas, guaranias), así como el ballet de la Prof. Susy Saco que derrocho alegría, colorido y la esencia juky que caracteriza a la mujer paraguaya.

El Coro de la Blanca tuvo el honor de recibir la invitación del Directorio, que una vez más demuestra su total apoyo a lo nuestro; quienes tuvimos el honor de asistir a este distinguido homenaje, quedamos regocijados con melodías y danzas que reflejan nuestro acervo nacional.

¡¡Gracias PECHUGON!!



En fecha 27 de octubre de 2017, se llevó a cabo en el teatro del Banco Central del Paraguay, un certero homenaje “Tributo a grandes autores y compositores paraguayos” un evento especial dirigido de la mano de un grande, el maestro Luis Alvarenga.



Gastronomía interna con PECHUGON



de Dora Figueredo



de Juan Cardozo



de Fanny Gonzalez



de Carlos Cantero



ANUGA 2017

por *Teresa Romero*



A NUGA 2017, se desarrolló en la ciudad de Colonia – Alemania, del 07 al 11 de octubre, es una feria de alimentos y se realiza cada dos años, es el punto de encuentro más importante de la industria, con 7.405 expositores y alrededor de 165.000 visitantes de todo el mundo.

La empresa participó como expositor en el stand de la Cámara Paraguaya de Carnes, junto con los demás socios. En el stand se pudo degustar los diferentes tipos de carnes paraguayas. Además se realizó un evento “La noche de la Carne Paraguaya”, un momento oportuno para forta-

lecer las relaciones comerciales, se contó con la participación del Ministro de Industria y Comercio, Gustavo Leite; el Presidente del SENACSA, el Dr. Hugo Idoyaga, y clientes internacionales importantes.

La participación en ferias internacionales nos permite conocer personalmente a nuestros clientes





Torneo Interno

En el torneo anual jugaron la final los equipos de Empaque Matadero vs Taller Matadero. El equipo de Taller Matadero iba en búsqueda del Bicampeonato pero salió victorioso el Equipo de Empaque Matadero.



Torneo Clásico





Pasantes 2017

por Paola Zárate

Es una oportunidad importante que nos ofrece la empresa, en el cual adquirimos experiencia y aprendemos día a día al estar cerca de profesionales que ya pasaron por varias situaciones, que les ayudó a crecer aún más.



El ambiente de trabajo es ameno, el trato que nos dan es de manera igualitaria, nos hacen sentir

parte de la organización y nosotros nos sentimos un colaborador más de PECHUGON!

Visita de Colegios y Universidades

Todos los años PECHUGON recibe solicitudes de visitas tanto de colegios como universidades.

Generalmente las mismas son aprobadas y atendidas en Cor-pasa; o en el sector de la empresa correspondiente a la carrera que están ejerciendo en el caso de universidades, ya que es importante que los alumnos conozcan la aplicación de su carrera en la



vida práctica profesional, mediante una visita al sector de la empresa relacionada con su carrera, PECHUGON apoya estas actividades que genera una estrategia educativa cuyo objetivo consiste en desarrollar competencias relacionadas a la formación personal y profesional del alumno y al mismo tiempo introducirlo en los procesos característicos de la profesión.

En las visitas guiadas se les muestra imágenes y se les da una charla informativa sobre el trayecto e historia de la marca y luego se les brinda la explicación técnica del trabajo en sí a cargo

por Paola Vera



de los profesionales en el área, antes de que los grupos ingresen dentro del proceso de manera a facilitar la comprensión de lo que están observando.

Una vez terminado al recorrido, culmina en una reunión donde se aclaran las dudas, se intercambian ideas además de darles a conocer más acerca de lo que hacemos, como lo hacemos y quienes somos.

Esperamos salgan satisfechos que lleven además de lo aprendido, el reconocimiento de nuestra Marca como líder en pollos en Paraguay.





Exportador del Año

por Teresa Romero



El premio Exportador del Año, es un reconocimiento otorgado por el Diario 5 Días y Sudameris Bank; se evalúa el volumen de mercado, la cantidad de mercados, el mejor precio promedio (de los últimos doce meses previos a la fecha de premiación) y la trayectoria en las exportaciones, de las empresas exportadoras de diferentes rubros.

Por tercer año consecutivo Granja Avícola La Blanca fue reconocida como empresa exportadora en el rubro avícola!



La marca PECHUGON en el 2017 llegó a 8 mercados diferentes, tales como Rusia, Vietnam, Angola, Albania, Congo, Kuwait, Togo, Ghana. Si bien cada mercado tiene una exigencia diferente en cuanto a packaging y documentaciones, todos buscan productos de excelente calidad y Granja Avícola La Blanca cumple con los estándares de calidad para ingresar a mercados exigentes.

DESTINO	Kilos Neto	Valor FOB
Albania	220.343,00	414.020,64
Angola	131.527,75	174.394,32
Congo	163.880,00	124.861,40
Ghana	54.400,00	21.760,00
Kuwait	27.722,00	49.345,16
Rusia	956.400,00	1.634.834,26
Togo	27.300,00	19.273,80
Vietnam	963.533,25	703.714,77
Total de Ene. a Nov.	2.545.106	3.142.204,35

Cabe destacar que este año se exportaron cortes premium: media pechuga deshuesada, muslo deshuesado y pechuga deshuesada, estos cortes se trabajan de forma manual y requieren de capacitaciones constantes para los operarios. Además se exportaron otros cortes como muslo con cadera, cuello de pollo, dorso de pollo, mollejas y garras.

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



Jingle PECHUGON por los 50 años

por Sandra Roman



Por los festejos de 50 años PECHUGON en el mes de agosto se realizó un concurso con los promotores denominado “*Frase PECHUGON*”, donde mencionan como ofrecen nuestros productos para concretar su venta.

De este concurso fueron seleccionadas y premiadas las mejores frases y éstas utilizadas para el jingle.

Laura Benítez, es la promotora

ganadora del primer puesto de canto y nos acompaña en eventos de la empresa para deleitarnos con el Jingle PECHUGON y pasar un momento agradable.

Como broche de oro, este mes de diciembre tenemos 15 vendedores

cantantes que están en los supermercados, quienes sorprenden gratamente a nuestros clientes con el canto armonioso del jingle PECHUGON y alegres villancicos navideños brindando así un momento especial y diferente a la hora de realizar las compras.



Pechuga rellena envuelta en panceta

por Rocío Trepowski



PREPARACIÓN

Limpiamos las dos mitades de pechuga de grasa, y con un cuchillo afilado abrimos un hueco en las pechugas sin llegar al fondo, como un bolsillo.

Extiende las tiras de panceta y coloca encima la pechuga.

En una tacita, agregamos las tres cucharaditas de aceite de oliva, un chorrito de salsa de soja, sal, paprika, pimentón dulce y pimienta al gusto y el zumo de la mitad de un limón, mezcla bien y vierte encima de las pechugas.

Ponemos dentro las dos fetas de queso. Envolvemos con las tiras de panceta y sujetamos con la ayuda de escarbidentes.

Ponemos el caldo caliente en un bol y añadimos el queso de untar. Mezclamos bien.

Disponemos las dos mitades de pechuga en una fuente de horno y añadimos la mezcla del caldo y queso crema. Añadiendo este caldo a la fuente, las pechugas quedarán más jugosas. Horneamos 30 min. a 200 °C.

Sacamos las pechugas y disponemos en una fuente. Reducimos la salsa en una sartén al fuego durante unos minutos, hasta que tenga la consistencia deseada. Si es necesario, puedes añadir una puntita de Maizena diluida en agua fría para engordar la salsa más rápidamente.

Espolvorear el perejil y listo.



INGREDIENTES (p/ 4 personas)

- 1 pechuga de pollo PECHUGON (2 mitades)
- 1 paquete de panceta ahumada (225 g)
- 3 cdas. de aceite de oliva
- Sal, paprika, pimentón dulce, y pimienta a gusto.
- ½ Limón
- 4 fetas de queso cuartirolo La Pradera
- 200 ml de caldo de pollo
- 2 cucharadas de queso crema
- Perejil picado



20 años del Laboratorio

CONTROL DE CALIDAD



por Mercedes Herebia



mos con el equipo MDS que gracias a ello realizamos para Molino, Corpasa, La Blanca entre 1.400 determinaciones mensuales.

HOY creciendo más con la nueva área de SANIDAD ANIMAL.

El Laboratorio de PECHUGON, orgullo Nacional y para quienes componemos esta gran FAMILIA.

En noviembre de 1997 iniciábamos en el que hoy día es el gran laboratorio de PECHUGON. Con los análisis bromatológicos de materias primas, balanceados, efluentes y lácteos, un total de 300 determinaciones mensuales.

Hoy llegamos a 700 determinaciones incluyendo análisis de proteína bruta, proteína soluble, ureasa, fósforo, calcio, acidez en aceites de pollo, harinas de aves, test de Ebert, extracto etéreo, humedad.

El traslado del laboratorio fue para dar inicio al área de Microbiología de Alimentos, basándose en la investigación de Aerobios Mesófilos totales, grupo coliformes, estafilococos, salmonella en productos terminados, aguas, manipuladores, superficies.

Con los años creciendo con área de Micotoxinas, análisis de Aflatoxinas, T2 en Maíz y Balanceados; Serología. Títulos de Anticuerpos en las distintas enfermedades: Gumboro; Bronquitis Infecciosa, New Castle, Reovirus, Micoplasmas Gallisepticum y Synobiae con tecnologías modernas como el EQUIPO DE ELISA. Actualmente se realizan 400 determinaciones.

Buscando mejor calidad del producto contamos con tecnologías de punta, profesionales capacitados, cumpliendo con programas de Bioseguridad; con exigencias de entidades oficiales, habilitados por SENACSA

Actualmente el Método Molecular Rápido para análisis de Patógenos como Salmonella, Listeria conta-



PROMOS MARKETING



PROMO AGUINALDO

Esta Promo de Fin de Año tuvo como protagonista a Pepe Noel y a El Gran Pollo. La idea era tener 5 ganadores semanalmente, (20 en total) cada ganador se llevó un COMBO de 1.000.000 gs. en efectivo y 1.200.000 Gs. en productos PECHUGON divididos este último en 4 vales de 300.000 gs. Estuvo vigente desde el Martes 05.12.17 hasta el Martes 02.01.18. Los clientes y amigos de Facebook participaron en forma masiva, los ganadores más que felices con sus premios.



Fiesta de Fin de Año

Así despedieron el año algunos sectores de La Blanca.



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 sábado 16 de Diciembre.



¡Hacete fan de  **PECHUGÓN** y participá de numerosas promos!

 pechugon ·  @pechugonpy  pechugon  pechugonpy