



REVISTA **MUNDO**

PECHUGÓN

AÑO Nº 12 | EDICIÓN Nº 34 | MAY. 2024

EXP

EXPORTER

TAPA

ADIDAS



Premio Top Of Mind
Pág. 5



Especial Semana Santa
SENATUR y Centro Garofalo
Pág. 22





Día del Trabajador



Debería mejor llamarse "El Día de la Dignidad Humana", ya que es la forma de desarrollar nuestros potenciales y a través de esto lograr cumplir los sueños y las metas en la vida.

Para PECHUGON lo más importante es lograr transmitir y hacer propio a todos los integrantes su equipo, la visión de futuro para que todos se sumen al desarrollo de la Empresa en forma honesta, práctica, efectiva y así lograr los resultados esperados.

Cada persona trabajadora nace con dones, habilidades que son innatas en las personas, las cuales con formación y constancia se van puliendo o perfeccionando a medida que avanzan los nuevos desafíos, ya que debemos evolucionar de manera constante con las nuevas exigencias y

tendencias de cada tiempo; y así poder ser siempre un miembro destacado en la organización lo que permite avanzar y lograr mayor preponderancia y reconocimiento.

Pero, para que como Empresa sigamos pujantes y exitosos, necesitamos que el equipo humano posea el potencial, que tenga la misma visión; y que logremos cada vez más fluida comunicación de las metas fijadas para empujar todos en la misma dirección y así lograr el fin deseado.

Realmente es muy complejo conseguir talentos trabajadores comprometidos que visualicen su futuro dentro de la organización, logrando en ella un crecimiento personal y profesional, que les motive a dar todo de sí para escalar a las siguientes etapas de crecimiento en la misma organización.

Cada vez cuesta más que el talento humano joven sea constante, tengan metas y objetivos definidos,

por lo que van rotando de una empresa a otra, con demasiada facilidad, en vez de fortalecerse en sus conocimientos y formación. Por esto, todos los que tienen más experiencia dentro de la organización debemos lograr que estos jóvenes nuevos, se embanderen de los desafíos de la Empresa, que los hagan propios y no se rindan ante el primer obstáculo, la constancia y voluntad de hierro para lograr los objetivos.

Los líderes pueden dar la oportunidad del trabajo a su equipo, pero el trabajo debe desarrollar cada uno desde su punto de trabajo en donde desarrolla sus funciones. Hay que guiar, aconsejar, transmitir conocimientos, pero cada uno es responsable de su éxito laboral dentro de la organización, eso es irremplazable.

El éxito individual genera el éxito de la organización, por lo que los miembros que no logran dicho éxito, mayormente es porque no consiguen involucrarse, o comprender la visión de la empresa.

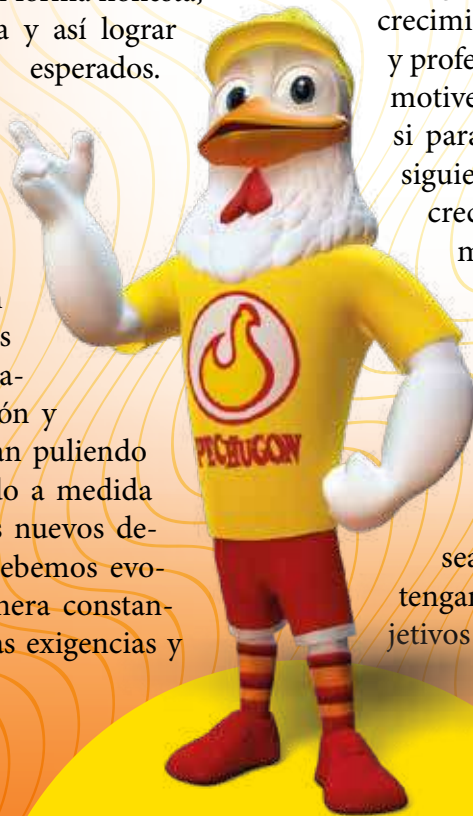
¡Feliz día del Trabajador!

Violeta Ceuppens Talavera

Directora

Granja Avícola La Blanca S.A.

Cada uno es responsable de su éxito laboral dentro de la organización, eso es irremplazable





ÍNDICE DE CONTENIDO

EDITORIAL	02
ÍNDICE / FICHA TÉCNICA	03
RR.HH.	04
PREMIACIÓN	05
CAPACITACIÓN	06
VIAJE	07
CAPACITACIÓN	08 - 13
RR.HH.	14
CAPACITACIÓN	15
EVENTOS / JUBILADOS / MARKETING	16
CAPACITACIÓN	17
RR.HH.	18
CAPACITACIÓN	19
RR.HH. / MARKETING	20
VIAJE	21
MARKETING	22
VIAJE	23
CAPACITACIÓN	24 - 26
PREMIACIÓN	27
SOCIALES / EGRESADOS	28
NOVEDADES	29
RR.HH.	30
NOVEDADES	31
EVENTO.....	32
PREMIACIÓN	33
REFLEXIONES	34
CAPACITACIÓN	35 - 36
MARKETING	37
CAPACITACIÓN	38

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera

Colaboración: Violeta Ceuppens - Alberto Aguilera Leyla González - Ángeles Dávalos - Felicia Yambay Ing. Belén Florentín - Jimena León - Dr. Guillermo Benítez - Dra. Sheila Medina - Dr. Rolando Gaona - Jorge Ortiz - Dr. Ariel Britze - Dr. Miguel Ruiz Díaz - Roberto Verón - Nadia Ugarte - Ing. Javier Echenique Dr. Osmar Rivas Jimenez - Joi Ruckelshausen Ceuppens - Dr. Ariel Pérez - Ing. Oscar Rivas - Elba Portillo - Prof. Mg. Natalia Rojas - Vicedirectora Prof. Mg. Lilian Irala - Julia Esperanza Ortega - Mirtha Sosa Ing. Carlos Zaracho - Dr. Enrique Mazó - Daisy Centurión - María Estefani Solís - Raquel Piccardo

Edición: Nº 34

Diseño y Diagramación:

ideaL - Comunicación Visual

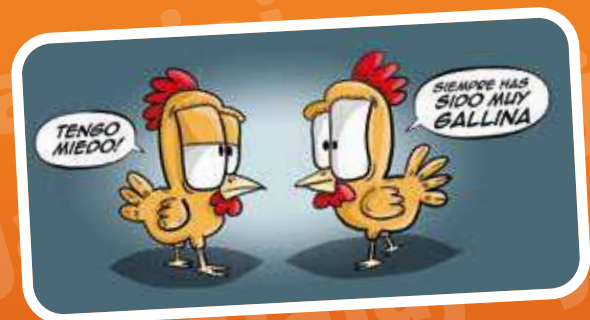
Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Hector Enciso - Christian Acuña Alberto Aguilera - Belén Báez - Néstor López

Impresión: Gráfica Monarca 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





24 de febrero Día de la **Mujer Paraguaya**





Top Of Mind

por Alberto Aguilera



Por trece años consecutivos, PECHUGON se consagra en la mente de los consumidores paraguayos.

En esta edición de la premiación Top Of Mind Paraguay 2024 presentó a las marcas galardonadas del año organizado por el diario 5dias. El centro de eventos de la Conmebol vistió de gala para recibir a ejecutivos y referentes del mundo de los negocios de todo el país. El evento fue transmitido en directo por el canal 5dias.

PECHUGON fue como cada año elegido el favorito por los consumidores, como empresa nacional nos sentimos felices de seguir siendo elegidos en el rubro avícola (pollos) y saber que somos la marca más recordada y la mejor posicionada en la mente de nuestros clientes y no

cabe duda que la calidad y el sabor de cada producto nos llevó a ser la marca de pollos número uno de Paraguay.

El Top Of Mind es una forma confiable y estandarizada de medir la clasificación de las marcas en la mente del consumidor. De esta manera pasamos a ser nuevamente campeones en la categoría pollos, siendo así también PECHUGON la marca mejor posicionada.

Debemos sentirnos orgullosos todos por el esfuerzo que realiza cada uno en su respectivo sector para que a la hora de que el cliente elija una marca sea la nuestra. De esta manera demostramos que

Por eso, una vez más, todos somos parte de este gran logro.



somos pioneros en la producción avícola. Con este premio cada día nos sentimos más comprometidos con nuestros clientes, agradecemos a cada paraguayo por confiar en la producción nacional.





Ciberseguridad

por Leyla González



En el mundo actual, donde la tecnología está presente en todos los aspectos de la vida, el uso seguro de equipos informáticos se ha convertido en una necesidad crítica, especialmente en el entorno laboral. Es por ello que, en Granja Avícola la Blanca hemos reconocido la importancia de asegurar la integridad de nuestros datos y la protección de nuestra red contra posibles amenazas. Para garantizar la seguridad digital de nuestra empresa, hemos implementado charlas de capacitación destinadas a los distintos sectores de la organización.

Nos hemos centrado especialmente en la identificación y prevención del phishing, una técnica utilizada para obtener información confidencial. Al hacer hincapié en el phishing,

hemos empoderado a nuestros compañeros con el conocimiento necesario para reconocer y evitar posibles ataques, fortaleciendo así la seguridad de nuestra empresa.

En resumen, la capacitación para el uso seguro de equipos informáticos es un componente fundamental de la estrategia

de ciberseguridad de cualquier organización, ya que un equipo bien capacitado en ciberseguridad no solo mejora la protección de la organización, sino que también fomenta una cultura de seguridad proactiva en la que todos los empleados son conscientes de su papel en la protección de datos y la prevención de amenazas cibernéticas.





Visita técnica São Paulo - Brasil

Conociendo IFF



por *Ángeles Dávalos*



Esta fue una experiencia increíble que sin duda tendrá un impacto positivo en nuestra empresa. Estoy ávida por implementar todo lo aprendido y estoy segura de que nuestros clientes estarán encantados con las nuevas propuestas que estamos preparando. ¡El futuro se ve deliciosamente natural!

¡Esta experiencia fue realmente enriquecedora y productiva, agradecemos a los directivos de La Blanca, al equipo de TERMA y IFF por brindarnos la oportunidad!

El pasado mes de febrero, de la mano de TERMA S.A. con la Lic. Liliana y la Ing. María Laura compañeras de la Planta de Elaborados tuvimos la oportunidad de realizar una visita a las instalaciones de las unidades de Sabores y fragancias de IFF en Tamboré - São Paulo con el objetivo de mejorar nuestras fórmulas y desarrollar productos con sabores nuevos.

Durante nuestra estancia en las instalaciones de IFF tanto como en la ciudad del vecino país, pudimos trabajar codo a codo con expertos en la industria de los sabores, aprendiendo de ellos sobre las últimas tendencias en el mercado como así también recopilar tanta información e inspiración como sea posible que

nos ayudaran a mejorar la calidad de nuestros productos como nuestros futuros lanzamientos.





Programa de control de plagas enfocado en el control de roedores

por Felicia Yambay



gas como *alpheobius diaperinus*, moscas, hormigas, etc., así como identificar y describir detalladamente todos los procedimientos a llevarse a cabo.

Todas estas actividades permitirán la elaboración de un manual, a ser utilizado como guía, de como aplicar las herramientas para el control de las plagas, como realizar los registros, como utilizar las trampas y los químicos entre otros, de esta manera se podrá realizar el monitoreo y el control de las plagas.



El pasado miércoles 13, viernes 15 y sábado 16 de marzo, en el marco de la elaboración del programa de control de plagas, enfocado particularmente en el control de roedores, se contó la presencia de diversos profesionales especializados en el área, el Ing. agrónomo Guillermo Morassi (especialista en el control de plagas), el Dr. Ariel Pérez, la Lic. Felicia Yambay (control de calidad) y directivos relevantes (supervisores) participaron en una visita técnica a cuatro granjas ubicadas en diferentes áreas geográficas con diferentes con-

diciones de crianza e infraestructura.

En las visitas realizadas a las diversas granjas, se enfocaron en la realización de actividades como: actividades de recolección de datos, el uso de equipos de protección personal y la importancia de contar con ellos, el uso de formularios de registro de actividades y el establecimiento de objetivos de control de otras pla-





Cultura, pieza clave para el Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad

por Ing. Belén Florentin



En abril del 2023 se publicó la nueva versión FSSC 22000 versión 6, que refuerza los requisitos para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Para estar al día con la información, se llevó a cabo la Capacitación a cargo de la Ing. Griselda Cabrera del 19 al 21 de febrero, en donde participaron compañeros de la Planta de Elaborados, CORPASA y departamentos de soporte, ya que en dichas plantas se cuenta con este esquema de Certificación.

Los nuevos puntos del esquema son: Control de calidad, Cultura de calidad y seguridad alimentaria, Gestión de equipos, Pérdidas y desperdicios de alimentos y Requisitos de comunicación, entre otros puntos que fueron actualizados.

Atendiendo a que la palabra cultura tiene dos significados: “Cultivo” y “Conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico”, la Dirección fomenta las diversas capacitaciones para enriquecer

el conocimiento de los colaboradores y de esta manera, cultivar la semilla para que cada uno desarrollemos un juicio propio, a esto le llamamos Cultura de calidad e inocuidad. Esta es la pieza clave para mantener el Esquema de la FSSC 22000, ya que cada colaborador de la cadena de producción y suministro debe adoptar una conducta responsable por convicción propia, recordando que calidad es hacer lo correcto incluso cuando nadie está mirando.





Análisis microbiológicos

por Jimena León



El viernes 15 de marzo del presente año se llevó a cabo en el Salón Auditorio San Francisco la capacitación sobre los Procedimientos de Toma de Muestras para Análisis Microbiológicos, organizado por nuestro Laboratorio de Control de Calidad - área Microbiología, cuya disertante fue la Dra. Lizza Sarquis.

Como parte de nuestro crecimiento profesional participamos en diversas capacitaciones, en esta ocasión fueron invitados los compañeros encargados de la toma de muestras y encargados de calidad de LA PLANTA DE FAENA LA BLANCA - CORPASA, PLANTA DE ELABORADOS y GESTIÓN DE CALIDAD.

La obtención de buenos resultados laboratoriales abarca la etapa pre analítica, analítica y post analítica, un fallo en los elementos que intervienen en una prueba lleva a resultados no útiles, incluida todas las pérdidas colaterales.

La capacitación cubrió puntos importantes como el concepto clave de muestreo que es el de representatividad, además de contar con un profesional capa-

citado para la toma de muestra, quien a su vez debe velar por el cumplimiento del monitoreo de acuerdo al instructivo que cuenta cada sector.

Se puede destacar que estas capacitaciones nos ayudan a fortalecer el trabajo en equipo, lo que nos llevará a mantener los buenos resultados asegurando así la calidad e inocuidad en nuestros productos.





Plasson - Granja Pirayu

por Dr. Guillermo Benítez



Con el fin de mantener actualizado a los empleados y colaboradores la empresa se dio inicio a una serie de charlas dictadas por técnicos internacionales.

Las charlas estuvieron dirigidas a técnicos, encargados y empleados de granjas, fue realizada en la granja 29 de Mayo.

La primera jornada fue en fecha 5 de marzo y estuvo a cargo de los técnicos de Plasson. Lorena Gallardo gerente de ventas, Deivid Machado y Ricardo Parente

técnicos de dicha empresa.

Fue una jornada de día completo durante la mañana se desarrolló la parte teórica. Los temas contemplados fueron, mantenimiento de los equipamientos de granjas y la importancia de un manejo eficiente en galpones climatizados de pollo de engorde, donde se habló de los trabajos a realizar durante el periodo de descanso para el cuidado de los equipos y de los parámetros actualizados requeridos por el pollo de engorde en un ambiente controlado.



Durante la tarde se realizaron pruebas prácticas como: medición de velocidad de viento, prueba de sellamiento o presión estática, uso de inlets y túnel door. Donde las pruebas fueron satisfactorias y el galpón cumplió con el padrón actual solicitado por la empresa.

La jornada también fue aprovechada para realizar una charla de primeros auxilios que fue dirigida por el cuerpo de bomberos de la zona.





Seminario - Calidad microbiológica de los alimentos

por Dra. Sheila Medina



El día 29 de febrero, gracias a la invitación de Laboratorios Lasca en la persona de la QF. Paola Fernández, pudimos participar junto con las compañeras Diana, Felicia, Ishel y Patricia en la Jornada de Merck- Microbiología, realizada en el salón auditorio de dicho laboratorio.

Los temas tratados fueron:

- Buenas prácticas de filtración por membrana que utilizamos para análisis de agua.
- Medios de cultivos y placas preparadas según la ISO

11133 y todos los cuidados en el momento de la realización y preparación de los respectivos medios de cultivo.

- Análisis de patógenos, análisis de microorganismos indicadores y el monitoreo ambiental.

Todos estos temas son de gran importancia, dado que los mismos lo aplicamos en las diferentes etapas de monitoreo en los diferentes sectores, lo que nos permite mantener y conservar los altos estándares de calidad e inocuidad.

Las disertantes Claudia y Catalina fueron proporcionando informaciones útiles sobre las innovaciones en microbiología y su importancia en la obtención de buenos resultados.

Siempre nos enfocamos con el equipo de trabajo en aumentar nuestros conocimientos y aplicarlos en el día a día.

Gracias al Directorio por permitirnos siempre de participar en las diferentes capacitaciones.



Conocimiento sin fronteras



por Dr. Rolando Gaona

La empresa PECHUGON apostando siempre a la capacitación en el exterior con el objetivo de orientar hacia un cambio en los conocimientos, habilidades, actualizaciones, con el objetivo de que la organización cuente con un personal calificado y productivo que se haga parte fundamental en los procesos en el manejo de la avicultura y así mismo generar excelencia a cada punto en las diferentes actividades a desarrollar dentro del campo.

En la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, Bolivia, se desarrolló el evento AVIAGEN “Conocimientos sin fronteras”.

El evento se llevó a cabo en el Novotel de Santa Cruz de la Sierra el 21 de marzo del corriente año.

Un evento de alto contenido técnico, cuyo principal objetivo es capacitar y actualizar en lo último sobre manejo en esta genética para llegar a su máximo potencial.

Algunos de los temas desarrollados fueron:

Manejo de Reproductoras; maximizando resultados productivos; puntos críticos de control del proceso de incubación; Claves en el manejo inicial de pollos Ross para lograr el éxito final; Ventilación óptima para mejorar performance en climas cálidos, entre otros.

En los últimos años la genética avícola con sus nuevas técnicas, continuará desarrollando a mayor ritmo la potencialidad



de mejorar y contribuyendo a elevar los resultados de producción pero siempre y cuando a nivel de campo seamos capaces de aplicar un manejo con el nivel de exigencia que requiere la explotación.



Análisis Periódico Anual

por Jorge Ortiz



por parte de nuestros médicos laboratoristas y nutricionistas; para dar algunas recomendaciones individuales al trabajador y un informe sobre su estado salud.

También estos análisis, nos ayudan a identificar sobre que enfermedades debemos crear mayor conciencia en el trabajador en un sentido preventivo o en el caso de ya existir una enfermedad, mayor cuidado.

Los análisis periódicos anuales son importantes, ya que nos permiten realizar un monitoreo sobre el estado de salud del trabajador y detectar enfer-



medades de origen común para darles manejo preventivo.

Estos análisis se realizan de manera anual a todos los trabajadores de Granja Avícola La Blanca en función al sector en que se desempeña, para su posterior evaluación





Seminario Especializado para Plantas de Incubación

En fecha 23 de febrero del corriente año se realizó el primer Seminario Especializado para Planta de Incubación (SEPI). Dicho evento fue realizado en el hotel Alta Gracia de la ciudad de Caacupé, organizada por la empresa Avipar S.A. y Boheringer, di-

rigido a todos los funcionarios de las plantas de incubación de Capiatá y San José respectivamente, también fueron invitadas responsables de otros sectores de PECHUGON, como Laboratorio Control de Calidad y Gestión de Calidad.

El tema de enfoque en dicho seminario fue "MOTIVACIÓN Y COMPROMISO PARA ALCANZAR EL ÉXITO" enfocado en la importancia del FACTOR HUMANO en la motivación, educación, responsabilidad y comunicación en equipo para lograr el objetivo final que es entregar un pollito viable, sano y bien inmunizado para que el mismo pueda desarrollar su potencial genético.

por Dr. Ariel Britez



Cabe recordar la gran importancia que tiene el sector de planta de incubación en la cadena de producción de PECHUGON, ya que es el lugar donde se reciben los huevos que llegan del sector de reproductora, se clasifican y posteriormente pasan durante 21 días por proceso de incubación para el desarrollo embrionario, posteriormente se realiza la clasificación e inmunización de los pollitos de un día, para finalmente ser trasladados a las granjas.

Estamos muy agradecidos con los directivos de Avipar S.A. y Laboratorios Boheringer por la charla otorgada a nuestro sector.





Escuela Gastronómica O´Hara



Acto de Colación Promoción 2023, llevado a cabo el Martes 26 de Marzo en el Hotel Granados Park.



JUBILADOS

Fan de Pepe



Marco Ortíz
Planta de Balanceados



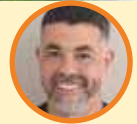
Pedro Vera
Planta de Incubación



Hija de clientes fanáticos de PECHUGON de la zona de Concepción.



Argentina *por Dr. Miguel Ruiz Diaz*



necesarias para crecer en un entorno de constante evolución.

CEVA Argentina, en colaboración con la Universidad Torcuato Di Tella, inició en 2021 el Programa de Capacitación Integral de Educación Ejecutiva llamado "CEVA Business Program", con el objetivo de impulsar el desarrollo profesional y proporcionar las herramientas

Tuve el privilegio de ser seleccionado por Granja Avícola La Blanca para participar en este programa como estudiante durante tres años, finalizando en noviembre de 2023. Durante este período, el curso abordó diversos temas, incluyendo negociación, gestión de motivación y



compromiso, innovación y creatividad en los negocios, toma de decisiones, gestión de proyectos, habilidades para el trabajo en equipo, autoliderazgo, inteligencia emocional y retroalimentación constructiva.

La educación continua es una prioridad en PECHUGON, la cual siempre ofrece a sus colaboradores oportunidades de formación. Este curso me brindó una comprensión más profunda sobre la importancia del trabajo en equipo, fundamental para destacar a una empresa como Granja Avícola La Blanca. PECHUGON.





PASCUAS: Entrega de dulces

La Pascua es el tiempo en que recordamos que Jesús siendo hijo de Dios dio la vida por la humanidad para el perdón de nuestros pecados, de la mis-

ma manera que murió también resucitó y esto se convierte en un momento de celebración, de renovación, de una nueva oportunidad que nos entrega la vida

para empezar a vivir con el ejemplo de todos los valores que nos fue demostrando Cristo en ese proceso que conocemos como la Semana Santa.





Uso de K2B en procesos de negocio

por Roberto Verón



y adaptabilidad. Mantenernos al día con las últimas tendencias en este campo nos ha permitido mantenernos competitivos en un mercado en constante cambio.



En Granja Avícola la blanca, siempre hemos buscado formas de mejorar nuestros procesos para aumentar la eficiencia y la productividad. Entendemos que la optimización es clave en el mundo empresarial, por eso, la importancia de realizar este curso y explorar el uso de K2B para los procesos organizacionales y simplificar nuestras operaciones.

En el curso nos sumergimos en el proceso de aplicar patrones en diferentes aspectos de nuestro sistema, desde los filtros dinámicos, multi-selección, interfaz responsive hasta la representación gráfica a nivel macro de la información.

Con las nuevas versiones de K2B descubrimos que la verdadera magia de los patrones radica en su capacidad de adaptarse a nuestras necesidades específicas. Utilizando diferentes templates,

podimos personalizar nuestros procesos para que se ajusten perfectamente a lo que nuestra empresa requiere en cada momento, con el plus de una mejora visual al usuario.

La utilización de patrones K2B en los procesos organizacionales ha transformado la forma en que trabajamos. No solo hemos simplificado y estandarizado nuestros procesos, sino que también hemos ganado en agilidad





colaou (PAP); que es una prueba muy sencilla que toda mujer en edad fértil debe realizarse una vez al año para obtener una detección precoz de patologías malignas. Cuando se pueda diagnosticar de forma precoz, el 95 % de los casos es curable.

Fue dirigida a todas las funcionarias de Granja Avícola La Blanca de manera gratuita, la empresa proveyó los insumos necesarios y se realizó en el área de consultorios de la Planta de Faena.

Papanicolau prevención y detección

por *Nadia Ugarte*



Quando me cuido, cuido a quienes amo: Prevención y detección precoz de cáncer de cuello uterino.

El jueves 29 de febrero junto con la Dirección de RR.HH. de PECHUGON y con profesio-

nales del Hospital Materno Infantil de Capiatá, se desarrolló la jornada de muestreo de Papani-

Corrida Dorada 2024

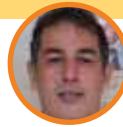
Corrida a beneficio de los niños con cáncer de la FUNDACIÓN NUESTROS NIÑOS.





Visita a la Firma apsa

por Ing. Javier Echenique



En la semana del 11 al 13 de Marzo, con el Sr. Sebastián Ceuppens, realizamos una visita a la Firma APSA internacional, ubicada en Gral. Rodríguez, Provincia de Buenos Aires, Argentina. APSA es una organización dedicada a la elaboración y comercialización de aditivos y productos destinados a la nutrición animal. La planta de premezclas, motivo principal de la visita, cuenta con dos líneas de producción, una sin medicación, y otra que permite el agregado de medicamentos. Ambas líneas están completamente automatizadas, un software de código QR supervisa las operaciones de planta. Los macro ingredientes se dosifican automáticamente de descargadores big bag a una tolva balanza, y de ahí a la mezcladora. Los envases de vitami-

nas, micro minerales y encimas se rotulan con un código QR que contiene la información de calidad de cada partida. Según la fórmula recibida en pantalla, el sistema indica cada componente, se escanea el código, y una vez validado lo direcciona a una

balanza, donde se pesa la cantidad requerida, alcanzado el peso objetivo se genera una nueva etiqueta QR con la información correspondiente a esa fracción, así se avanza con todos los ingredientes hasta completarlos. Luego todos los ingredientes se validan nuevamente antes de incorporarlos al mezclador, de esta forma se asegura que cada Batch de premezcla elaborado, cuente con una identidad y cantidad de componentes.





ESPECIAL: Taller de cocina en Semana Santa



El evento contó con la presencia de la Ministra de Turismo, Sra. Angie Duarte de Melillo y Directivos de empresas aliadas, entre las que se encontraba nuestra Presidente, Sra. Blanca Ceuppens, quien dirigió algunas palabras a la concurrencia.

El taller fue presidido por la Prof. Sarita Garofalo, Embajadora Gastronómica.



La Secretaría Nacional de Turismo (SENATUR) en alianza con el Centro Garofalo organizaron el “Taller de Cocina Especial de Semana Santa” llevado a cabo el pasado martes 12 de Marzo, dirigido principalmente a propietarios de Posadas Turísticas del interior del país y emprendedores gastronómicos, con el objetivo de contribuir al rescate, valoración, fortalecimiento y promoción de la gastronomía paraguaya.



Talleres de Semana Santa

Con Shosiana Plesnar en Salemma Fuente Shopping



Con Shosiana Plesnar en Supermercado Los Jardines





Show Rural de Coopavel

por Dr. Osmar Rivas Jiménez



El reciente Show Rural Coopavel, celebrado en Cascavel, Brasil este 08/02/24, ha sido destacado como un escaparate imprescindible para las últimas innovaciones en el sector avícola, el evento de agronegocio en el cual se difunden las nuevas tecnologías e innovaciones para las explotaciones rurales.

Durante la visita pudimos observar las múltiples innovaciones implementadas para la avicultura moderna, entender de la importancia de la modernización en infraestructura y tec-

nificación para el manejo avícola. Entender que la interacción de la tecnología con el manejo avícola generan información y datos fiables en tiempo real.

Mi visita al Show Rural Coopavel fue una experiencia reveladora, especialmente al presenciar de primera mano el enfoque hacia la innovación en la avicultura. Desde sistemas de controladores de última generación, material termo aislante para galpones modernos, hasta tecnologías de monitoreo de salud avanzadas.



En resumen, mi visita al Show Rural Coopavel fue una experiencia enriquecedora que destacó el papel crucial de la innovación en la evolución de la industria avícola. A medida que avanzamos hacia un futuro cada vez más tecnológico, eventos como este son fundamentales para mantenernos actualizados y capacitados para enfrentar los desafíos y aprovechar las oportunidades que se presentan en la avicultura moderna.





Charlas con técnicos de Aviagen

por Joi Ruckelshausen Ceuppens



La capacitación fue el 4 de Abril de 2024 en Granja 29 de Mayo, una granja modelo con lo último en tecnología para galpones avícolas de ambiente controlado. Para este evento recibimos a Marcus Briganó, Mario Assayag y Rodrigo D'Amen, técnicos de Aviagen. Fueron invitados propietarios y capataces de grajas, veterinarios, ingenieros y técnicos de la empresa.

Hubo tres principales tópicos en los que se centraron las charlas. El primero de ellos fue bioseguridad, nos mostraron cuales serían unas prácticas correctas de bioseguridad y los beneficios que estas pueden darnos como granjeros. El segundo tema fue ventilación óptima para zonas cálidas, en el que Marcus Briganó, experto en el tema de Aviagen primero presentó la teoría de como se puede manejar un

galpón de forma correcta sea cual sea su infraestructura y luego demostró la importancia de los equipos de control de temperatura para la cría de pollos, mostrando en la práctica la efectividad y practicidad de manejar un galpón de primer nivel.

El último tema va de la mano con el segundo y es mantenimiento de equipos en la granja, porque todo lo nuevo funciona bien al principio pero es suma importancia cuidar la infraestructura para maximizar su rendimiento y durabilidad a lo largo del tiempo.





24º Simposio de Avicultura Brasil do Sul

por Dra. Celeste Acevedo



El Municipio de Chapeco - Santa Catalina Brasil fue sede de uno de los principales eventos técnicos del sector avícola latinoamericano: el 24º Simposio Avícola Brasil do Sul. Entre los días martes y jueves (del 9 al 11), el centro cultural y de eventos Plinio Arlindo de Nes fue el escenario de debates con oradores cualificados y de renombre internacional.

Fue un evento de difusión de conocimientos, innovación tecnológica e intercambio de experiencias de profesionales com-

prometidos con el desarrollo de nuevas técnicas y el avance de la actividad avícola. El programa integró lo más relevante y actual del sector, con temas que suman aplicabilidad en el campo y la producción avícola en el día a día, por sobre todo en ámbitos de mercado, sanidad, matadero y nutrición.

PECHUGON se hizo presente a través de una parte de su equipo técnico de las distintas áreas de la cadena de producción. Conocimos gente de dis-

tintos lugares, cada uno con una experiencia propia y un saber que transmite.

Gratitud al directorio de la empresa por brindarnos la oportunidad de participar. Estamos realmente agradecidos. Los conocimientos y habilidades adquiridos son de gran importancia personal y profesional inmensamente valorados.

Solo queda multiplicar lo aprendido y transformarlo en acciones.





Charla sobre Salmonelosis

por Dr. Ariel Pérez

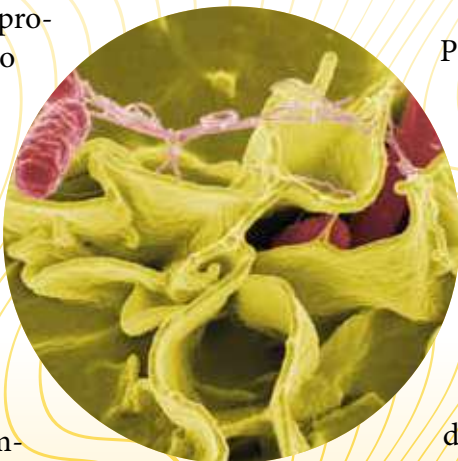


Bajo constantes capacitaciones en orden para brindar el mejor servicio y productos de alta calidad, nos encontramos con el PhD Veterinario Thiago Vinholi el miércoles 24 de Enero, para instruirnos más acerca de la Salmonelosis.

La charla abarcó diversas áreas de producción, tanto granjas de aves, plantas de faena como de balanceados, por lo que la presencia de personas de las distintas áreas de la empresa fue indispensable para el éxito rotundo

que obtuvo esta capacitación.

Se afianzaron y captaron conocimientos de los tipos de salmonella, su transmisión y métodos preventivos para combatir al máximo este riesgo y así asegurar el bienestar animal, la buena productividad y los más altos estándares de inocuidad.



PECHUGON siempre se caracterizó por la calidad de los alimentos que brinda a las familias paraguayas, así como fuera del país, por lo que la capacitación y crecimiento de los tra-

bajadores es una prioridad en Granja Avícola La Blanca S.A.

Esta fue solamente una de las extensas, distintas y variadas jornadas de aprendizaje que tenemos, que nos brindan conocimientos fundamentales, que en conjunto con un arduo trabajo, dedicación y amor por la avicultura hace que cuando pienses en pollo en Paraguay, indudablemente piensas en PECHUGON.

PECHUGON siempre se caracterizó por la calidad de los alimentos que brinda a las familias paraguayas



Celebrando un año de éxito



PECHUGON Exportador del año 2024

por Ing. Oscar Rivas



En nuestro continuo viaje en la industria avícola, nos encontramos honrados de compartir nuevamente nuestros logros: ¡Hemos sido reconocidos como líderes en volumen de exportaciones en el último año en la categoría carne de aves! Este logro no solo refleja nuestro compromiso con la excelencia, sino también nuestra capacidad para adaptarnos a los desafíos del mercado global.

Nuestra empresa se enorgullece de mantener los más altos estándares en cada etapa de la pro-

ducción de carne de pollo, desde la cría hasta el empaquetado. Este reconocimiento no sólo es un testimonio de la calidad de nuestros productos, sino también del arduo trabajo y dedicación de nuestro equipo.

Además, destacamos con orgullo nuestras acreditaciones tanto a nivel nacional como internacional, incluyendo certificaciones que garantizan la calidad y seguridad de nuestros productos. Estas acreditaciones son testimonio de nuestro compromiso con la excelencia en todas nues-

tras operaciones, y demuestran nuestro enfoque en cumplir y superar las normativas más exigentes en la industria avícola.

Mirando hacia el futuro, nos comprometemos a seguir innovando y mejorando para satisfacer las necesidades cambiantes de nuestros clientes, tanto en el mercado local como en el internacional.

Agradecemos profundamente a nuestro equipo, proveedores, clientes y otros por su continuo apoyo y confianza en nuestra marca, la Familia PFCUGON.





NACIMIENTOS

Amilia

Nació el 17/2/24

Hija de Martha Paredes
(Comercial)



Amilcar

Nació el 17/2/24

Hijo de Martha Paredes
(Comercial)



Paula Sofía

Nació el 1/3/24

Hija de Diego R. Bernal O.
(Planta de Faena)



Mauricio Emanuel

Nació el 10/2/24

Hijo de Lilian Maldonado
(Marketing)



Ezequiel

Nació el 8/4/24

Hijo de Saturnino Barrios C.
(Planta de Faena)



Isaac Leonardo

Nació el 27/3/24

Hijo de José María Arrua R.
(Planta de Faena)



Bodas



La familia PECHUGON felicita a la pareja
de recién casados



**Francisco Alvarenga y
Laura Vera de Alvarenga**
20 de enero de 2024

*¡Muchas
felicidades
en esta
nueva etapa!*

Egresados



Liz Paola Medina

Egresada de la carrera de
Análisis de Sistemas
Universidad Católica "Nuestra
Señora de la Asunción"



César Agustín Martínez

Egresado de la carrera de
Admin. de Empresas
Universidad Autónoma
San Sebastián de San Lorenzo



Valerie Ruckelshausen Ceuppens

Culminó la carrera de Ing. Empresarial
en la Universidad Paraguaya Alemana



Mejoras de la Capilla Caacupemi

por Elba Portillo



Hace aproximadamente 50 años, familias de la comunidad Caacupemi, anteriormente San Miguel, soñaban construir un lugar de catequesis y oración. Entre los Pukal, Alvarez, Barreto, Ozuna, Burgos, Santacruz, Verón y otros, se forjaron los primeros cimientos. Hoy, un sueño hecho realidad.

La comunidad se siente bendecida por Dios y la Santísima Virgen de Caacupé, por intermediar en la ejecución de una sublime obra de embellecimiento de la fachada y el altar. Gracias a la generosa donación de las hermanas Ceuppens Talavera: Ana Rosa, Blanca Karina y Violeta María.

Expresamos nuestra gratitud a Doña Blanca Angélica y Don Daniel Achile, quienes estuvieron siempre atentos a las necesidades de la capilla.

Apreciamos la dedicación y apoyo de esta familia mediadora para que hoy gocemos de un digno y hermoso templo de oración y encuentro espiritual con Dios y la Virgen, a quienes pedimos bendigan y protejan siempre a todas estas familias.



ANTES



ANTES



El sueño de la Casa Propia

por Jorge Ortiz



que se presentaba, “el sueño de nuestra casa propia parecía que sería toda una realidad”.

Hoy día es una realidad hermosa que disfrutamos en familia, no fue una decisión fácil, ya que implicó asumir un compromiso económico bastante importante, pero también es un desafío, para invertir en algo que es muy gratificante y por sobre todo duradero, implica ordenarse económicamente para poder hacer frente a este compromiso.

En base a esta hermosa experiencia aliento a todos los compañeros, que se sumen en cumplir con el este sueño apreciado de la casa propia.

Desde que la empresa nos presentó el proyecto de la casa propia, fuimos muchos los compañeros que con entusiasmo participamos de la charla realizada por la empresa Real Home, desde ese día junto con

mi familia vivimos ilusionados por esta gran oportunidad





Mejoras del Colegio Blanca Spinzi

por Prof. Mg. Natalia Rojas



El inicio del año escolar nos llena de emociones y expectativas ya que se da comienzo a una nueva travesía educativa en nuestra casa de estudios, ajustar todos los detalles desde lo pedagógico y lo comunitario es una tarea obligada para brindar lo mejor, comprometidas con esta preparación escolar nuestras madrinas las Sras. Ana, Blanca y Violeta nos brindan su cuidado y acompañamiento de siempre

para que la Escuela y Colegio Blanca Spinzi de Talavera brinden los espacios necesarios.

A tal efecto se ha procedido a la pintura de los pabellones del sector primario como secundario también el mantenimiento y reparación de las áreas que así lo requieran a fin de dar apertura al periodo académico en condiciones de infraestructura que eleven nuestro nivel institucional

La comunidad educativa valora el esfuerzo y agradece el apoyo incondicional a la cual nos tienen acostumbrados en el BST.





Aniversario del Colegio Blanca Spinzi

por Vice Directora Prof. Mg. Lilian Irala



El aniversario N° 42 de la Escuela y Colegio Nacional Blanca Spinzi de Talavera se llevó a cabo el 20 de Marzo del corriente, en el polideportivo Doña Blanca y Don Daniel con una ceremonia religiosa presidida por el Párroco Abel Recalde que bendijo a la Comunidad Educativa para que siga trabajando con compromiso por el bienestar de más de 1.200 niños y jóvenes de la prestigiosa casa de estudios. De tal manera docentes y alumnos demostraron

entusiasmo y emoción a través de la entonación del Himno de la Escuela y Colegio y presentando números artísticos con talentos de los alumnos.

Cabe mencionar que la institución se convirtió en un referente educativo de la zona, ofreciendo una educación de calidad, comprometida con la inclusión social y la atención a la diversidad.

Se proyecta hacia un futuro con esperanza de seguir siendo foco

de luz y conocimiento a la comunidad capiataña.





Premio

Top Seller - Capasu

por Julia Esperanza Ortega



PECHUGON una vez más líder indiscutible en el mercado se llevó el premio en el sector de pollos logrando ser la marca número uno en los supermercados, elegido por los clientes. Este galardón nos enorgullece ya que demuestra que el arduo trabajo que realizamos día a día es recompensado por los paraguayos al elegirnos para acompañarlos en sus hogares en el momento de compartir con su familia.

La primera edición del TOP SELLER se llevó a cabo el 29 de Abril pasado, galardón que premia a los líderes en venta en el sector supermercadista y de retail en Paraguay, la CAPASU impulsó este premio para destacar a los líderes de ventas del sector de acuerdo al market share de su categoría, validado mediante los tickets de ventas efectivizados durante el año 2023.





El amor más grande de Dios "Su muerte en la cruz"

por Mirtha Sosa



Semana Santa. En esta semana se conmemora la Pasión, Muerte y Resurrección de Jesús. Celebración que va desde el Domingo de Ramos hasta el Sábado Santo, que precede a la Pascua.

El Domingo de Ramos se celebra la entrada triunfal de Jesús en

Jerusalén, donde es recibido con hojas de palmas y ramos de olivo.

Los lunes, martes y miércoles recordamos la traición que Judas cometió contra Jesús por treinta denarios.

El jueves, la Última Cena que Jesús hizo con sus apóstoles, en la cual se presenta la Eucaristía, materializada como el pan y el vino. Seguido del ritual del lavado de los pies.



El Viernes Santo, es el día de la Crucifixión de Jesucristo, siendo uno de los días más relevantes y de recogimiento de la Semana Santa.

Mientras que, en Sábado Santo, es el descenso al infierno después de su muerte. Y el Domingo de Gloria Domingo de Pascua, es el día en que Jesucristo resucita después de la crucifixión, va al encuentro con sus apóstoles y sube hacia los cielos.



Tradiciones: Pepe visita las 7 iglesias





Curso/taller de análisis de granos

por Ing. Carlos Zaracho



El día 20 de Enero del 2024 se llevó a cabo el curso/taller “Análisis y Clasificación de granos” organizado por el Instituto Técnico Superior Orbis Veritas en la Asociación de Agrónomos ubicado en la ciudad de San Lorenzo.

Los temas principales: la obtención de muestras, la homogeneización, determinación de humedad, determinación de peso en básculas y la clasificación de los distintos parámetros para la aceptación o rechazo de los granos de maíz, soja y trigo.

El curso tuvo una duración de 8 a 16 hs con la participación de los sectores de producción y calidad de la Planta de Balanceados de Capiatá.

En la producción de piensos balanceados, donde alrededor del 80% de la composición se basa en maíz y soja, la selec-

ción precisa de estos componentes es crucial para garantizar la calidad óptima del producto final. Este criterio es fundamental, ya que influye directamente en los resultados productivos en el campo. Además, el análisis adecuado de los granos ayuda a prevenir problemas de contaminación o toxinas, lo que garantiza la seguridad alimentaria.

A título personal el curso realizado fue muy provechoso por lo que agradecemos al directorio de nuestra empresa por la oportunidad dada.





Valores en San José

por Dr. Enrique Mazó



Del 12 al 15 de Marzo pasado en la recria, reproductora, molino y planta de incubación San José se llevó a cabo una charla transformadora sobre valores de los trabajadores, dirigida por el conferencista Florencio Ramón Núñez Cantero. Con la premisa de fortalecer la ética laboral y promover una cultura de respeto y compromiso, la reunión se convirtió en un espacio de reflexión profunda y motivación.

Con una energía contagiosa y un enfoque práctico Florencio Cantero abordó la importancia de la integridad, la responsabilidad y el trabajo en equipo. Se resaltó cómo estos valores no sólo influyen en la calidad del trabajo, sino también en el bienestar de los animales y el éxito general de la empresa.

Además, se discutieron estrategias prácticas para cultivar estos valores en el día a día laboral. Desde el reconocimiento y la incentivación hasta la comunicación abierta y el ejemplo de liderazgo. Estas estrategias y valores no solamente les servirán para su vida laboral sino también para su vida personal.



Los participantes se despidieron sabiendo que, al comprometernos con estos principios fundamentales, no sólo mejoramos como individuos, sino que también fortalecemos el tejido mismo de nuestra comunidad laboral.





Generando contenido con Joshua Duerksen y Pepe Chugon

Durante la visita de Joshua Duerksen en el mes de abril se realizaron algunas acciones para aumentar el alcance de PECHUGON, posicionándolo como una marca divertida y moderna, asociada con Joshua Duerksen, el primer corredor paraguayo de F2.

Nos centramos en la creación de contenido que vincule a PECHUGON con la imagen de éxito, salud y adrenalina que representa Joshua. La combinación de experiencias extremas, información relevante y promoción de productos está diseñada para capturar la

atención del público, generar engagement y fomentar la viralidad.

¡Acompaña a Joshua con PECHUGON en la Fórmula 2, el equipo Mbareté que representa a Paraguay!

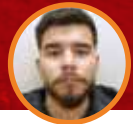


JOSHUA
DUERKSEN



Ambiente Controlado con Lederson Lima

por Dr. Nicolas Adorno



En esta ocasión, el tema principal fue manejo del ambiente controlado en galpones modernos de pollos de engorde, a cargo del Dr. Lederson Lima, técnico especialista en medio ambiente de Avioeste, una de las empresas líderes en equipamientos de galpones del Brasil. La misma fue realizada en instalaciones de la granja 29 de Mayo, en la ciudad de Ypacarai, y contó con la presencia de técnicos, capataces, y propietarios de granjas.

El Dr. Lederson habló sobre conceptos interesantes en el manejo del ambiente controlado, como por ejemplo la importancia de la hermeticidad de los galpones como punto de partida para el control de una nave avícola, la función de la presión negativa en la dinámica del aire dentro del galpón y el enfriamiento convectivo como método de control de la sensación térmica en aves a término durante climas

cálidos extremos. Estos conceptos fueron llevados a la práctica en horas de la tarde

La jornada se complementó con otra charla sobre control de roedores en granja y talleres prácticos durante la tarde sobre electricidad básica y uso de equipos para tratamiento de cama.



Siguendo con el objetivo de mantener actualizados a técnicos y granjeros, en fecha 26 de Marzo se realizó la segunda capacitación del ciclo de capacitaciones organizado por la empresa.



PROMOS MARKETING

Con tu compra de **CROQUETAS** de REGALO el ABRIDOR
16 DE ENERO DÍA INTERNACIONAL DE LA CROQUETA

PECUGON

12 DE ABRIL DÍA INTERNACIONAL DEL SÁNDWICH MIXTO
REGALAMOS

PECUGON

¡REGALAMOS!
por el día del terere

PECUGON

REGALAMOS para 4 parejas

PECUGON

REGALAMOS FITO PAEZ
EL AMOR 10 AÑOS DESPUÉS DEL AMOR

PECUGON

Hecho con amor tiene mejor sabor

PECUGON

Busca tu REGLA
con las Peces Mito de 300g

PECUGON

Busca tu REGALO
con las Peces Mito de 300g

PECUGON

SUPER OFERTA
COMBO 35.000G

PECUGON

¡Felices Pascuas!

PECUGON

REGALO ESPECIAL MES DE MAMÁ
PASTAS CON FUENTE 40.000 Gs. al kilo

PECUGON

PRECIO PROMO
SUPER OFERTA

PECUGON

¡¡¡UN PASO PARAGUAYE VORI VORI LA MEJOR SOPA DEL MUNDO

15% DE DESCUENTO
COMPRANDO UNA COLUMNA PECUGON + CALDO DE GALLINA MAGGI

Maggi **PECUGON**

¡¡¡COMPRÉ UN POLLO AL ESPINADO PECUGON Y LLEVATE DE REGALO UN CALDO DE GALLINA MAGGI PARA PREPARAR LA MEJOR SOPA DEL MUNDO, EL VORI VORI

PECUGON



CONTRATAPA

QUEJAPÓ PARAGUÁIPE
VORI VORI
LA MEJOR SOPA DEL MUNDO



El Vorí Vorí fue reconocido como la mejor sopa del mundo, lo que nos hace sentirnos orgullosos de este tradicional plato que nos remite a la infancia y al compartir en familia. Este hecho, nos dio pie para continuar impulsando este menú. El Spot de radio fue grabado en guaraní y español, con la voz de Dallys Ferreira, ella y su familia fueron la imagen.

Vorí Vorí, ¡Es la mejor sopa del mundo, Maggi y PECHUGON te invitan a disfrutarlo en tu casa!

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

 pechugon  @pechugonpy  pechugon  pechugonpy  @pollospechugonpy