



# MUNDO PECHUGON

Año Nº 2 | Edición Nº 5



**TRABAJAMOS EN EQUIPO**





# EL TIEMPO PASA VOLANDO Y GRACIAS A DIOS SIEMPRE TENEMOS TANTO POR HACER!!



Nuestra revista ya cumple un año y esperamos que la expectativa se este cumpliendo!!

Cada vez estoy mas convencida que Papá se dedico a las actividades con mas presión para trabajar, Si no crecemos decrecemos y lo que debemos de crecer siempre es mucho en volumen y en necesidad de capital.. tenemos mucho trabajo y mucho compromiso!!

**Debemos mantenennos  
actualizados  
Y SER ORGANIZADOS.**

El más grande desafío es contar con gente verdaderamente comprometida y responsable para llevar a cabo nuestro objetivo y el problema más grande que tenemos los seres humanos es la comunicación. Nos cuesta relacionarnos y trabajar en equipo porque antes las reglas eran mas sencillas.

Sin duda los tiempos han cambiado, vivimos en la era de la comunicación, no solo los celulares con todas las opciones nos cambian la vida con sus ventajas y desventajas.

Hoy en día es imposible no comunicarse y debemos organizar nuestros tiempos para cumplir con todo lo que nos proponemos.

Debemos aprender a escuchar y preguntar, debemos de cuidar nuestra forma de hablar y mas aun en nuestro Paraguay que además contamos con el guaraní que nos limita muchas veces en capacitarnos y sin embargo es tan expresivo!

Es normal que tengamos momentos en que no sepamos que hacer, como actuar, ni que respuestas dar pero debemos de valorar lo que tenemos y hacer lo que mejor podemos porque vivimos en un mundo que nos demanda al máximo.

No nos debemos olvidar que todas las grandes acciones y honorables se acompañan de grandes dificultades, ambas debemos asumirlas y superarlas con valentía y sabiduría responsables.

---

Ana Ceuppens Talavera  
Directora  
Granja Avícola La Blanca S.A.

---



# INDICE

## de contenidos

### 2. Editorial

El tiempo pasa volando y gracias a Dios siempre tenemos tanto por hacer

### 4. Novedades

Ampliación Corporación Avícola.

### 5. Historia

Planta Faenadora de Capiatá.

### 6. Consejo

Puntualidad

### 7. Recomendación saludable

Un Invierno saludable

### 8. Marketing

La importancia de poder identificarnos con la marca de nuestra empresa

### 9. Nota Inspiradora

Trayectoria Laboral de la Sra. Mirian de Portillo

### 10-11. Reflexiones

Corpus Christi  
Visita e Himno Oficial del Papa Francisco

### 12-13. Cumpleaños / Sociales

Marzo - Abril - Mayo

### 14. RRHH

Jubilados

### 15. Sociales

Pascuas con Pepe

### 16. Valores

Día del Trabajador

### 17. Sociales

Día del Trabajador

### 18. Sociales

Homenaje a Nuestras Mamás en su día

### 19. Deportes

Amistoso de Volley

### 20. Mutua

Ampliación del límite de prestamos

### 21. Capital Humano

Entrevista a la Pollería El Estribo.

### 22. CIPA

Extracción de sangre y vacunación.

### 23. Noticias / Chistes

Nuestro San Juan

## CALENDARIO

### Fechas Importantes



## Ficha Técnica

Coordinación General: Patricia Díaz.

Colaboración:

Novedades: Dora Figueredo, Historia: Gustavo Ayala, Novedades: Dora Figueredo, Consejo: Mercedes Balbuena, Recomendación saludable: Lorena Benítez, Marketing: Patricia Díaz, Reflexiones: Mirta Sosa, RRHH: Mirian de Portillo, Valores: Gustavo Ayala, Mutua: Nelly Ayala, Novedades: Dora Figueredo, Capital Humano: Martha Paredes.

Edición:

Diseño y Diagramación: Paola Pereira / Luz Pineda

Versión Digital: Jorge Caballero.

Impresión: AGR

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.



## AMPLIACIÓN CORPORACIÓN AVICOLA por Dora Figueredo



*Acompañando el Crecimiento Continuo de Pechugon, la Aliada Principal Corporacion Avicola S.A., Apuesta Fuertemente al Crecimiento con Importantes Inversiones.*

CORPORACION AVICOLA S.A., importante aliada comercial de Granja Avicola La Blanca S.A., se consolida y garantiza la continuidad del servicio de faena, poniendo en funcionamiento las mejoras y ampliaciones en su planta fabril ubicada en la ciudad de San Antonio; con la inversión realizada busca brindar servicio de faena de primer mundo, para satisfacer la creciente demanda nacional de los productos PECHUGON, y con miras al mercado internacional.

Este nuevo emprendimiento y los que se viene realizando desde años anteriores permite, un crecimiento muy importante, reflejada en la capacidad de faenar 10.000 pollos/hora, pero con posibilidad de llegar a 12.000 pollos/hora.

El proceso de ampliación y modernización ha sido desarrollado mediante un plan de crecimiento ordenado y planificado que incluyó no solamente equipamiento sino también la construcción de un nuevo edificio de 2 niveles; en la planta alta se instalaron los equipos de la línea de evisceración automática de la marca LINCO de Dinamarca y que constan del transferidor automático, la cortadora de cloacas (vent cutter), la abridora de abdomen (opener), la evisceradora (eviscerator), la máquina extractora de buche y tráquea (cropping machine), equipo de control final (final control) y la máquina de lavado interno/externo (int/out washer machine) además del descolgador automático de pollos, también en este sitio se encuentran los equipos de procesamiento de mollejas, escaldadora y peladora de garras con cinta de clasificación.

En la planta baja del nuevo edificio están los mayores tanques de lava-

do y enfriado de pollos existente en el país, el pre-chiller con capacidad de 60.000 litros de agua y el chiller con capacidad de 90.000 litros. Mediante el empleo de estos tanques con agua fría cercana a los 1°C, se reduce la temperatura de la carcasa aproximadamente a unos 4°C en un corto tiempo. Se incorpora también los chillers para menudos y equipos de empaque de los mismos.

En el nuevo edificio, empieza el circuito de noria con sistema de clasificación por calidad y por pesos más veloz que en la compañía ha soñado; llegando a alcanzar la impresionante velocidad de 12.000 pollos/hora. Esta noria ingresa a la ampliada sala de trozado y empaque de pollos con una temperatura de trabajo controlada a 10°C, cumpliendo con los estándares exigidos a nivel internacional.

Produciéndose distintos tipos de pollos enteros, presas según el pedido de los exigentes clientes con que Pechugon cuenta. Los pollos enteros ya empaquetados pasan por el sistema dinámico de pesaje sobre cintas, asegurándose así los pesos finales de los productos. Anexado a todas estas inversiones, también se adquirieron tanque escardador con

sistema de calentamiento mediante placas, también hay una desplumado con 3 pares de trenes con alto nivel de eficiencia atacando distintos sectores del ave.

En el área frigorífica se aumento la capacidad frigorífica pudiendo congelarse 105.000 pollos/día con una temperatura de -32°C en 2 túneles manuales y 1 túnel de congelamiento continuo.

Pensando siempre en preservar el medio ambiente CORPASA ha invertido en una mejora sustancial en el sistema de tratamiento de efluentes con capacidades ampliadas para soportar el gran aumento de la producción, incluyendo 2 lagunas anaeróbicas y 2 reactores aeróbicos que ayudan a llegar al cumplimiento con la legislación vigente respecto a parámetros de descarga en cursos naturales de agua, en este caso en el río Paraguay.

Sin olvidar el bienestar de los trabajadores, se ha construido un bloque de 1.200 m<sup>2</sup> para el sector de sanitarios, vestuario, cumpliendo con todos los requisitos marcados en la legislación vigente, mas un nuevo y ampliado comedor con capacidad para 220 comensales.





## Episodio 3:

# PLANTA FAENADORA DE CAPIATÁ



por Gustavo Ayala

Nuestro siguiente periplo por los núcleos productivos de la firma nos lleva a la Planta de Faenamiento de Capiatá. Ella no se sustrae del inicio comedido como la fue la característica esencial en la Historia de La Blanca.

En sus inicios toda la producción era de forma artesanal y comenzaba ya desde las 01:00 am, lo que llevaba a que algunos personales, por la dificultad de traslado, ya se presentasen la noche anterior, descansando en el local para empezar la jornada de trabajo a primera hora. Don Daniel siempre estaba presente al inicio en compañía de Doña Blanca, arengando a las personas sobre la importancia de la tarea que se iniciaba.

Mientras Don Daniel coordinaba todo el traslado de las aves vivas, Doña Blanca encabezaba las tareas de la faena encargándose ella misma del tacho de agua caliente en que se introducían las aves. La faena, en sus inicios, era entre 40 a 50 aves por día, los cuales, una vez embolsados, eran enviados directamente a los mercados municipales; todo se comercializaba en el día pues no se contaba con depósitos de almacenamiento. En los últimos años de la década del 70 se instalaron las cámaras de frescos y de congelados y equipos para la faena por un valor cercano a los 300 millones de guaraníes. Esto permitió aumentar el número de aves sacrificadas y llegar a los 12.000 por día.

**“Todo el sacrificio que hoy estamos haciendo es para nuestros hijos y nietos”**

La idea de crecer en forma constante fue siempre el objetivo de Don Daniel. Decía que y en muy poco tiempo se pasó de un sistema enteramente manual de producción a uno con una red de mayor complejidad productiva que permitía una mayor calidad final del producto.

Con su empuje se pasó a otra forma de hacer industria, con mayor tecnología, mejor infra-estructura operativa y logística, recursos humanos de mayor cualificación pero

siempre con la idea fija en su gente, en los puestos de trabajo, en crecer constantemente pensando en las generaciones que vienen:

**“Lo importante es dar fuente de trabajo y luego pensar en lo que se pueda ganar”,**  
expresaba.

Las personas, compañeros nuestros, que han tenido el privilegio de ser espectadores y hacedores al mismo tiempo, y han podido acompañar esta gigantesca visión, esta enorme obra que es Granja Avícola La Blanca, ven con mucha satisfacción el presente y con mayor orgullo el pasado ya que son parte misma de las historias y anécdotas que quedaron en este proceso.

Han pasado más de 45 años, de esos inicios, sigamos con el empuje de nuestro fundador, tratando dentro de nuestras limitaciones de hacer bien las cosas, pensando siempre en seguir creciendo y que todo lo que hacemos hoy sea pensando en los que vendrán.





# Test

- El "ser puntual" para cumplir mis compromisos, asistir al trabajo o una reunión, ha sido mi propósito:
  - a. Nunca
  - b. Varios años
  - c. Desde siempre
- Utilizo mi agenda:
  - a. Siempre.
  - b. Unos días. Luego se me olvida.
  - c. ¿Qué es una agenda?
- Cuando reviso mi escritorio o mi armario:
  - a. Encuentro todo inmediatamente.
  - b. Está algo desordenado, pero cada cierto tiempo recojo y trato de ordenar.
  - c. Se me viene una montaña encima.
- Cuando empiezo una tarea:
  - a. Termino todo a tiempo y completo, sin importar las dificultades.
  - b. Trabajo a mi ritmo, termino el trabajo cuando puedo.
  - c. Si noto que la tarea es difícil, lo mejor es abandonarla.
- Cuando tengo un acontecimiento importante, me preparo con antelación:
  - a. Siempre.
  - b. A veces.
  - c. No.
- Te gusta llegar antes de la hora acordada a un lugar:
  - a. Sí, siempre.
  - b. A veces.
  - c. No, no tengo tiempo suficiente.
- Cuando tengo compromisos:
  - a. Cumpló con ellos.
  - b. No soy puntual, pero llego.
  - c. Siempre llego tarde, y se me olvidan.

## RESULTADOS

a = 1 punto      b = 2 puntos      c = 3 puntos

**Entre 7 y 10 puntos**  
Felicitaciones!!!!. Dominas la organización y la puntualidad.

**Entre 11 y 17 puntos**  
Puedes llegar a tiempo. Aunque el desorden no interrumpe tu vida, con seguridad fluiría mejor si aprendieras algunas destrezas de organización y te ayudaría a cumplir con tus compromisos y horarios.

**Entre 18 y 21 puntos**  
La puntualidad no es tu fuerte. La falta de ella te está causando ansiedad y te roba tiempo. Puedes mejorar.

# TIC-TAC... TIC-TAC...!!

## PUNTUALIDAD

por Mercedes Balbuena



En una entrevista reciente el millonario Chris Gardner (Protagonista de la película "En busca de la Felicidad") explicó por qué usaba dos relojes... "Uso dos relojes desde hace casi treinta años.

Los empecé a usar en octubre de 1987, tenía una reunión con un inversor muy importante y llegué veinte minutos tarde. El me dijo: 'si tú no eres puntual no puedo esperar que hagas cosas buenas con mi dinero'.

La explicación me quedó muy clara. De esta forma, personalidades y la voz popular nos transmiten consejos respecto a la puntualidad y el buen uso de nuestro tiempo, pero qué significa realmente la puntualidad y porqué es tan importante.

Empezamos exponiendo que la diferencia entre la gente que es eficiente, productiva y satisfecha con su estilo de vida y la que no, es la manera en que administran, aprovechan y disfrutan de su tiempo.

Y la puntualidad es una consecuencia de la buena administración del tiempo, es un hábito de gente de valor, es la disciplina de estar a tiempo para cumplir con nuestras obligaciones. Convertirte en una persona que siempre llega puntual no solamente te ayudará en el ámbito profesional si no también en el personal.

Acuérdate que al llegar temprano le das a entender a los demás que te importan y que de verdad valoras el tiempo que ellos te dedican, te ayudará a que los demás te vean como una persona formal. Exámate y descubre si eres una persona puntual con este TEST que te proponemos.

## Reconocimiento a los que siempre llegan temprano



Maria Mongelos



Sonia Rivera



Juan Robles



Florentino Florentin



Isolde Schmidt



Celia Rodriguez



Mario Gonzalez



Francisco Cañete

# UN INVIERNO SALUDABLE



por Lorena Benítez

Llega el invierno y con las bajas temperaturas muchas veces nos da más hambre. Con ello es más fácil salirse de la dieta habitual y tentarse por alimentos calóricos. Más aún porque se presenta una temporada clave para acudir a comidas típicas de nuestro país, en donde ponemos un límite resulta mucho más difícil de lo que pensamos, se viene nuestra tradicional fiesta de San Juan.

Durante la temporada fría nuestro cuerpo debe ajustarse a temperaturas bajas y falta de sol, y una forma de ayudarlo es mediante una alimentación balanceada que le proporcione las calorías y nutrientes que necesita.

Para mantener la ingesta de alimentos con un contenido calórico bajo o medio, te recuerdo fomentar la elección de frutas y verduras complementándolo con carnes, lácteos descremados y cereales, variando las preparaciones de acuerdo con esta época del año.

Las verduras de temporada fría tienen propiedades muy útiles contra tos y resfrios. Por ejemplo la cebolla y el ajo cuentan con propiedades antisépticas (eliminan microorganismos) y favorecen la expulsión de moco que previenen o

ayudan en la recuperación de infecciones respiratorias. Cuando mencionamos a la vitamina C, es momento de hablar de frutas como las cítricas (naranja, mandarina, limón, pomelo), que constituyen la primera fuente de este nutriente tan necesario para estimular el sistema de defensas.

La mejor forma de aprovechar las cualidades nutritivas de las frutas de invierno es consumiéndolas crudas y sin excederse al momento de quitarles la cáscara, ya que la mayor cantidad de vitaminas se localiza justo debajo de la piel.

Nuestro organismo funciona con más lentitud en invierno y, por ello, requiere alimentos menos pesados, la carne de pollo es un alimento ideal, ya que es muy versátil y se presta a multitud de preparaciones culinarias, admite todos los acompañamientos imaginables, con verduras y hierbas aromáticas.

No debemos olvidarnos además de tomar mucho líquido para mantener el cuerpo hidratado



a pesar de no sentir sed, prefiriendo siempre agua, jugos naturales o bebidas sin azúcar y limitando las gaseosas y las bebidas alcohólicas.

En resumen, el invierno no debe ser sinónimo de pereza y exceso de calorías, sino más bien, un periodo importante para cuidar nuestra salud y así mantenernos en forma todo el año.



*Tu grano de arena  
en el lugar donde estés  
aportará  
a la imagen corporativa de  
nuestra marca.*

La importancia del poder identificarnos con la Marca de nuestra Empresa, el poder demostrar de manera tangible y visual que pertenecemos a una organización nos brinda identidad profesional y nos hace pertenecientes a una imagen de la cual la empresa transmite al exterior.

Porque muchas veces una empresa pasa desapercibida por los clientes o usuarios.

Si pertenecemos a una empresa con una identidad corporativa transmitimos a los clientes, amigos y familiares, un valor agregado, nuestra empresa cuenta con valores de aspectos tangibles como; marca, tipografía, colores corporativos y elementos gráficos (fotografías, promociones, otros) auxiliares para reforzar a la marca y por ende, darle mayor imagen a la empresa, debemos ser partícipes de todo cuanto la empresa vaya desarrollando de manera a poder sentirnos parte de la comunicación de la misma.

Como sabemos, Coca Cola es una de las empresas más grandes del mundo, gracias a la identidad corporativa podemos distinguir la imagen de la empresa, ya que rápidamente relacionamos el color rojo, la tipografía a mano alzada con el producto. Contar con una identidad corporativa le permite a la empresa varios aspectos:

- Ser reconocida más fácilmente y recordada por los clientes.
- Vincular la identidad con algún aspecto positivo.-Promover la publicidad de la imagen (a través de artículos publicitarios como lo son; remeras, camperas, tasas, calcomanías, keyps, vasos, reglas, redes sociales, etc.).
- Se le da una mayor fuerza a la marca al ser siempre acompañada de su identidad corporativa.
- Distinguirse visualmente de la competencia u otras empresas.

Hoy en día es necesario que las empresas tengan una identidad corporativa, basándose en un estudio de la misma

## LA IMPORTANCIA DEL PODER IDENTIFICARNOS

con la Marca de nuestra Empresa  
por Patricia Díaz



para que el diseñador gráfico pueda resolver una marca atrayente, atractiva y acorde al estilo que pretende. Es fundamental definir una identidad corporativa de una empresa desde el principio, ya que cuando la empresa ha crecido es difícil crear una nueva identidad si es que otra ya se ha posicionado en la mente de los consumidores.

Podemos afirmar que una identidad corporativa es un plus y un valor agregado y no solo el logotipo podrá determinar la imagen de la empresa, ya que solo forma parte como distintivo entre otras.

PECHUGON apunta a que su gente ame y se identifique con su marca, la base está hecha, ahora como parte del funcionamiento te animo a que seas parte de nosotros participando en las redes sociales, identificándote como una persona importante para el gran grupo humano de PECHUGON.

Identifiquémonos con nuestra marca en los eventos y nuestras redes sociales.



En simples palabras, es la carta de presentación de nuestra persona, es parte de nuestro currículum del momento.

La identidad corporativa no sólo se trata del logotipo o tarjetas de presentación de la empresa, también abarca papelería corporativa, tipografías, colores corporativos, elementos gráficos auxiliares, redes sociales, diseño de interior y arquitectura corporativa, uniformes, mascotas, etc.

Pero... ¿Por qué es importante tener identidad corporativa en una empresa?





# Nota INSPIRADORA

Trayectoria Laboral  
Sra. Mirian de Portillo  
(Marzo 1982 – 2015)

## • ¿Cómo fueron tus inicios en Pechugon?

Era el mes de febrero del 1982, con 19 años de edad, concluído la carrera el primer año de Administración de Empresas en la Universidad Colombiana, surgió la oportunidad de acceder a lo que podría ser mi primer empleo en una empresa avícola! A través de mi hermana mayor, quien ya era funcionaria de esta empresa en el salón de ventas, quien me logró la audiencia con la Sra. Blanca Talavera de Ceuppens propietaria de esta empresa, cuyo resultado de la entrevista pude ingresar a esta prestigiosa empresa, a partir del 02 de marzo de 1982, momento en el cual también tuve el privilegio de conocer al propietario a Don Daniel Ceuppens, quien me abrió las puertas de su casa, momento en el cual sentí que vine para quedarme.



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

Desde el primer momento me sentí cautivada y cada paso era un desafío que me permitió una formación integral, ya que no tardé en darme cuenta que al pertenecer a esta empresa es como darle continuidad al nido familiar, ya que aparte de los valores ya adquiridos ampliamente, se fortalecieron y primaron en todo momento el respeto, la responsabilidad, la honestidad, la moral y las buenas costumbres que es lo que hasta ahora los mantengo sumando a la lealtad.

## • ¿Cuáles fueron tus mayores logros en PECHUGON? Tus momentos de mayores satisfacciones.

Tengo que manifestar que uno de mis mayores logros durante mi trayectoria laboral, es el haberme sentido satisfecha de haber sido útil a la empresa y por ende a los personales a través de mi gestión, que hayan acudido por diferentes situaciones, ya sean por cuestiones personales o laborales. Siendo el nexo entre la empresa y el personal, lo cual me hace sentir gratificada por lograr el respeto y reconocimiento.

Por otro lado, siento como una mayor satisfacción que al pertenecer a esta empresa, he logrado en mi vida personal formar una familia íntegra, sintiendo día a día un apoyo y acompañamiento constante de mis directores, en la primera época de Don Daniel y la Sra. Blanca y ni que decir con las actuales directoras, como así también de todos los compañeros de trabajo de las diferentes áreas.

## • Mirando desde tu trayectoria en la empresa. ¿Qué cosas positivas le caracterizan a la familia PECHUGON?

En todos estos años que trascurrieron siempre ha primado el reconocimiento, por sobre todo la solidaridad de esta gran familia, la buena voluntad, en los momentos difíciles sentí un techo amplio que me brindó seguridad.



## • ¿Qué cosas vas a extrañar más de la empresa?

Es toda casi una vida y no va ser fácil despegarse de la rutina por donde todas las cosas por el sitio ganado tenga que tomar rumbo hacia un espacio diferente dejando atrás las cotidianidades que calaron hondo pero que quedaron impregnadas en el recuerdo de tantas cosas lindas y pesan más a lo que pudieron haber sido épocas difíciles o malas si las haya habido, como me dejó grabado como un slogan las palabras del Don Daniel Ceuppens cuando tuve una de mis primeras experiencias que aquejaron mi salud, y que tuve el soporte emocional muy de cerca que me brindó con las palabras alentadoras "MI HIJA, ESTA DOLENCIA CON EL TIEMPO SOLO SERA UN MAL RECUERDO", y cuánta razón tenía, palabras que me han servido para superar todas las situaciones difíciles que he tenido.

## • ¿Cuáles son las cosas que aprendiste en la empresa y que vas a llevarlas contigo toda tu vida?

Son innumerables las experiencias ganadas y las lecciones aprendidas, ya que supe comprender de que GRANJA AVÍCOLA LA BLANCA, no solo ha sido mi lugar de trabajo, mi segunda familia, por sobre todo se convirtió en mi gran universidad de la cual al egresar, recibiré el mayor título que se quedarán impregnadas para toda la vida.



## • ¿Qué consejo le darías a los jóvenes que hoy inician su trayectoria laboral en la empresa?

Es importante dejar un legado a toda la gente joven que conforma esta gran familia en donde con la evolución del tiempo existe gran diferencia, cuando nosotros nos hemos formado, por lo que les expreso tengan el don del agradecimiento por la oportunidad de formar parte de esta empresa, que prime el respeto por sobre todo, la responsabilidad que son factores fundamentales para llevar adelante su vida laboral, con eficiencia y cultivar la calidad humana, y perseverar para lograr los objetivos para llegar a las metas deseadas con honestidad y lealtad.



## • Biografía (cargos en los que se desempeñó desde el inicio hasta el día de hoy)

Mis inicios fueron en el Departamento del Personal en forma simultánea cubriría el puesto de recepcionista, medio tiempo cubriría facturación / cuenta corriente, y producción balanceados. También me tocó cubrir el área de facturación comercial. Actualmente llegué a ocupar el puesto de Jefa Administrativa del Personal, en el departamento de RRHH. (Marzo 1982 – 2015). Gracias a estas rotaciones de puestos, que la empresa ha implementado me permitió formarme para el desarrollo de mis conocimientos en cualquier área que se me precisaba.



Fotografía de la Catedral de San Lorenzo.



## CORPUS CHRISTI

por Mirta Sosa 

Corpus Christi es la fiesta del Cuerpo y la Sangre de Cristo, de la presencia de Jesucristo en la Eucaristía.

Es un día festivo cristiano, 60 días después de Pascuas, que se lo traslada al domingo por ser una fecha móvil, dónde recordamos la institución de la Eucaristía que se llevó a cabo el Jueves Santo durante la Última Cena, al convertir Jesús el pan y el vino en su Cuerpo y en su Sangre.

Es una fiesta muy importante porque la Eucaristía es el regalo más grande

que Dios nos ha hecho, movido por su querer quedarse con nosotros después de la Ascensión.

Durante esta celebración se incluyen una procesión, donde la hostia se exhibe en una custodia con incienso. En esta procesión se acostumbra sacar el Santísimo Sacramento por las calles, las plazas o dentro de las parroquias o iglesias ( es costumbre preparar alfombras de flores), para afirmar el misterio del Dios con nosotros. Luego viene la adoración con cantos y oraciones, preferentemente de rodillas.

## VISITA DEL PAPA paso a paso. 10 al 12 de Julio

Para los interesados en saber las actividades que realizará el Papa Francisco en su visita a nuestro país, le dejamos el calendario para seguir sus pasos.

### Viernes 10 de julio

-  • Arriba al aeropuerto Silvio Pettirosi.
- Por la tarde: Encuentro con los consagrados.



### Sábado 11 de Julio:

-  • Santuario Virgen de Caacupé. Reunión con el clero.
-  • Misa multitudinaria en el cerro de Caacupé. (Local del Instituto Agronómico Nacional)
-  • Entrevista con el presidente Horacio Cartes y parlamentarios.

### Domingo 12 de Julio:

-  • Encuentro con constructores de la sociedad.
- Por la tarde: Misa Multitudinaria de clausura de la visita en el Parque Ñu Guasu.



Se ha decretado  
que los días  
10 y 11 de Julio  
son Feriados



## VISITA DEL PAPA

10 al 12 de Julio



El himno seleccionado resultó ganador de entre los ocho preseleccionados de unas 80 canciones que se habían presentado durante el plazo del concurso artístico. La letra y música corresponde al grupo Nazarenos, integrado por Christian Arzamendia, Néstor Benitez, José Gauto, Fernando Ugarte.

Cada himno que participó de la convocatoria contenía mensajes bíblicos, eclesial y religioso. Además, era un requisito infaltable que la letra contenga el lema elegido

para la visita:  
"Papa Francisco: mensajero de la alegría y de la paz".

Del concurso participaron más de 83 compositores, de las cuales fueron seleccionadas 8 finalistas que participaron del gran festival que se realizó en el Centro Paraguayo Japonés y en principio estaba previsto en la sede del ex Seminario Metropolitano. Representantes de la comisión organizadora, informaron el viernes último el cambio de local.

*"Tiene un ritmo muy pegadizo  
y un estribillo muy fácil de cantar,  
y eso es lo que le gusta a la gente de las parro-  
quias para poder cantar cuando se reúne"*

Sergio Cuquejo, director musical de Nazarenos.



## Gracias Santo Padre

### Coro:

"Desde el corazón de  
América del Sur  
Tierra de valientes  
y raza guaraní  
Hoy el pueblo grita, jubiloso  
Está entre nosotros el apóstol del Señor.  
Paraguay se alegra por tener esta gracia  
Que nos trae tu visita  
e ilumina la nación  
Nuestras vidas  
se llenan de esperanza  
De sueños y anhelos  
de un país mejor.  
Niños, jóvenes y ancianos  
cantan llenos de gozo a una sola voz...  
Gracias, Santo Padre  
Mensajero de alegría y paz  
Gracias, Padre Santo  
Por bendecir Paraguay."  
Francisco,  
eres el Papa de los pobres  
Los ancianos y de los jóvenes

Que nos pides cuidar.  
Eres defensor de la vida,  
de un Dios que no se oculta  
a los que buscan la verdad.

Pastor con olor a oveja  
Que va a las periferias  
En busca de aquellos que necesitan más.  
Vas mostrando  
con sencillez de vida  
Que anunciar a Cristo  
es amar a los demás.

La buena nueva que nos traes, hoy nos  
desafia  
que actuemos con verdad.  
Gracias, Padre Santo  
Mensajero de alegría y paz  
Gracias, Padre Santo  
Por bendecir Paraguay.  
(Interludio)  
Py'apy mbarete omupurááva ñanereta  
Tupasy oñangareko ñanderehe

Ha Caacupe guive ñanderovasa.

La juventud paraguaya  
Alegre y pujante  
hoy sale a las calles  
A anunciar a Jesús  
A hacer lo nos dijiste,  
y aquí estamos  
Querido papa Francisco,  
somos tu juventud.

Y siendo protagonistas, avanzando sin  
temores,  
confiando en el Señor...  
Gracias, Santo Padre  
Mensajero de alegría y paz  
Gracias, Padre Santo  
Por bendecir Paraguay.  
Gracias, Santo Padre  
Mensajero de alegría y paz  
Gracias, Padre Santo  
Por bendecir Paraguay.

## GRACIAS PAPA FRANCISCO



Si querés esta calco para tu vehículo  
hacé tu pedido en RRHH o Marketing!!!



# PECHUGON





## BODA



7/03/14

*¡La familia PECHUGON, les desea éxitos en esta nueva etapa en sus vidas!*

Felicitaciones a nuestro compañero José Amarilla quien contrajo nupcias el pasado sábado 21/03.



Recien Casados



## MARZO

- 1- Aparicio Bedoya (Matadero)
- 1- Adriano Patiño (Taller)
- 2- Amancio Fernández (Plt. de Inc.)
- 3- Diego Cañete (Costos)
- 4- Cacimira Rodas (Admi.)
- 6- Olegario Orué (Transp.)
- 8- Pedro Pérez (Matadero)
- 8- Lino Acosta (Sprv. de ventas)
- 9- Ricardo Olmedo (Molino)
- 10- Carlos Urbieca (Molino)
- 11- Rosa Sosa (Comr.)
- 12- Gregorio Dure (Matadero)
- 12- Esteban Alvarenga (Matadero)
- 13- Osmar Sosa (Molino)
- 14- Derlis Irrazabal (Matadero)
- 14- Matilde Groselle (Matadero)
- 15- Richar Alvarenga (Molino)
- 16- Ricardo García (Deposito)
- 16- Silvio Rosales (Matadero)
- 18- Julián Fernández (Inf.)
- 18- Dr. José Vera (Gr. de RR.HH.)
- 18- Gabriel Villanueva (Molino)
- 18- José Luis Pedersen (Matadero)
- 18- Hugo G. Alcaraz (Matadero)
- 19- José Lezcano (Carpintería)
- 20- Eugenio Quiñonez (Taller)
- 21- Nicolás Duré (Plnt. de Inc.)
- 21- Virilio González (Trns.)
- 22- Saturnino Álvarez (Dery)
- 23- Iván Da Silva (Facturación)
- 23- Victoriano Aranda (Matadero)
- 24- Floriana Cubilla (Matadero)
- 24- Karen Borba (Telemarketing)
- 26- Ing. Augusto Latona (Gr. Técnica)
- 26- Denis Sánchez (Comercial)
- 27- Héctor Guillén (Matadero)
- 28- Sixta Collar (Matadero)
- 28- Ángel Ortega (Electricista)
- 29- Fredy Meza (Transporte)
- 29- Juan Godoy (Matadero)
- 29- Patricia Díaz (Gr. de Mkt)
- 30- Pastor Rodríguez (Jefe de Sgrd)

## ABRIL

- 1- Dr. Lidio Ayala (Sprv. Parrillero)
- 2- Celia Rodríguez (Fact.)
- 3- Marcial Vargas (Matadero)
- 3- Félix Domínguez (Matadero)
- 3- Marco Llanes (Matadero)
- 5- Enrique Ávila (Matadero)
- 5- José Gasto (Sprv. de ventas)
- 8- Sady Gaona (Costo)
- 10- Beatriz Trepowski (Inf.)
- 10- Rosa Mongelos (Matadero)
- 10- Nicolás Cristaldo (Carpintería)
- 11- Francisca de Ruiz (Matadero)
- 13- Julio César Benítez (Molino)
- 15- Cristhian Gimenez (Dpto. Cmpr)
- 18- Milcíades Cabral (Matadero)
- 19- Crispin Rodas (Matadero)
- 20- Antonino Villalba (Molino)
- 21- Oscar Becho (Inf.)
- 22- Nadia Cáceres (Pagos)
- 22- Jorge Esquivel (Portaria)
- 22- Cayo Leguizamón (Sprv. Kin)
- 22- Dionicio Benítez (Electricista)
- 23- Blás Ojeda (Manejo Avícola)
- 24- Miguel Ángel Quinto (Manejo Avícola)
- 24- Alejandro Brites (Producción)
- 24- Fidélina Meza (Matadero)
- 25- Liz Karina Llanos (Costo)
- 25- Dr. Rubén Sanabria (Encargado de Compras)
- 25- St. Blás Cristaldo (Gr. Financiero)
- 25- Carlos Cáceres (Matadero)
- 26- Pedro Delgado (Matadero)
- 26- Vidal Aguilera (Matadero)
- 27- Dr. Anibal Romero (Admi.)
- 27- Aldo Torres (Matadero)
- 28- Jorge Sanabria (Costo)
- 28- Paulino Villasanti (Matadero)
- 29- Héctor Enciso (Inf.)
- 29- Florencio Fernández (Operario - Planta de Incubación)
- 29- Florencio Rojas (Carpintería)

## MAYO

- 1- Berto Benítez (Matadero)
- 1- Josefina Escubilla (Matadero)
- 2- Atanasio Carvallo (Operario - Plnt. de Inc.)
- 2- Noema Aid (Gr. de Prod. Prim)
- 2- Anastasio Silva (Molino)
- 2- Félix Cenurión (Molino)
- 3- Cristhian González (Matadero)
- 4- Carlos González (Inf.)
- 4- César Alarcón (Bascula - Molino)
- 4- Antonio Acuña (Carpintería)
- 5- Osmar Rodríguez (Matadero)
- 5- Ángel Fleitas (Sprv. de ventas)
- 6- Octavio Sanabria (Matadero)
- 6- Ramón Villalba (Matadero)
- 8- Orlando Pajes (Pagos)
- 8- Celso Adorno (Chofer)
- 12- Milcíades Meza (Matadero)
- 13- Juan Ángel Carvallo (Matadero)
- 14- Faustino Marmolejo (Matadero)
- 14- Carlos Rolón (Mecánico)
- 14- Fátima Solís (Sprv. de ventas)
- 16- Juan Salinas (Granja Pirayú)
- 16- Juan Ernesto Palma (Choferes)
- 16- Juan Carlos Cenurión (Matadero)
- 17- Isidro Sánchez (Molino)
- 17- Pascual Vera (Matadero)
- 18- Fernando Gamara (Sprv. Parr)
- 19- Celestina Brizuela (Matadero)
- 19- Diosnel Inala (Matadero)
- 19- Patricia Villalba (Comercial)
- 20- Paola Vera (Tec. de Alimentos)
- 20- Bernardino García (Molino)
- 22- Elena Cantero (Matadero)
- 22- María Elena Sánchez (Matadero)
- 23- Oscar González (Matadero)
- 23- Miguel Colmán (Telemarketing)
- 24- José Gómez (Matadero)
- 25- Claudelina Paredes (Servicio)
- 26- Osmar Duarte (Matadero)
- 26- Felipa Romero (Sprv. de ventas)
- 27- Mario Rojas (Facturación)
- 27- Nelson Orrego (Matadero)
- 28- Ramona Ocampos (Servicio)
- 29- Don Daniel Ceuppens
- 31- Ángel Doris (Molino)

## MAYO



### NACIMIENTOS DEL MES DE MARZO

El 6 de marzo nació Cecilia Soledad, hija de la compañera Julia Vázquez.



Cecilia  
Soledad

El 28 de Marzo nació María Luján, hija del compañero de Ariel Orihuela.

María  
Luján



¡Felicitamos a las mamis por el nacimiento de los nuevos integrantes de la familia PECHUGON!



Felicia Galeano, Graciela Lesme, Sergia de Cardozo y Valentina Corvalán - Matadero

## JUBILADOS

por Mirian de Portillo



Victor Ortega



Simenona Lovera



Crisostomo Bernal



Tiburcio Orregot

Granja Avícola La Blanca, una Empresa líder Única en su género, tiene la satisfacción que muchas otras empresas no poseen, cual es el privilegio de que sus trabajadores lleguen a la JUBILACION, que significa "jubilo, alegría, contento" de llegar a la meta, lograr sus objetivos y sentirse satisfechos del deber cumplido, y donde realmente cada personal que logra, puede demostrar que con su trabajo

continuo, sea reconocido su sacrificio, su honestidad, su moral y buenas costumbres.

Es todo un orgullo, tanto para la empresa como para la mayoría de los trabajadores, que accedan a esta etapa, siendo en sus inicios su primer empleo, lo cual demuestra que llegan a la meta a partir de los 25, 30 y hasta 40 años de trayectoria laboral.



Castorina Gimenez (matadero) - Francisca Bareiro (Matadero) - Teodoro Bogado (servicios) Emílio Rojas (galponero Pirayu) - Emeterio Acosta (incubación)

En estos últimos años, en la Empresa se han jubilado más del 21% de los personales en las diferentes áreas, otorgándoles un Pergamino de Reconocimiento, convirtiendo el momento en todo un evento sin igual, con el cual cada jubilado siente el respaldo

y la gratitud de parte de la Patronal. Cada jubilado se retira conforme y llenos de emoción, sintiendo que el fruto de su trabajo le servirá para mejorar su calidad de vida y por ende el de su familia en el futuro.



Anastasia de Villanueva



Ramón Afazco



Elvira Galeano



Ramona de Genes



Graciela Leguizamón



Rosa Mongelos



Higinia González



Graciela Letive





# FELICES PASCUAS con pepe chugon





## AMPLIACIÓN del límite de préstamos

por Nelly Ayala



Gracias a la solvencia económica con que cuenta la Mutual de Trabajadores, y a los socios que utilizan los servicios de Préstamos y Compras de las casa asociadas que brinda la Mutual. Pudimos aumentar el límite de Créditos que detallamos a continuación desde Octubre del 2014

### PRESTAMOS ORDINARIOS O FRANCES

	Anterior	Actual	Aumento	Porcentaje
Prest. Ord.	12.000.000 Gs.	18.000.000 Gs.	6.000.000 Gs.	50%

### MINI PRESTAMOS Y PRESTAMOS AL INSTANTE

	Anterior	Actual	Aumento	Porcentaje
Mini	250.000 Gs.	450.000 Gs.	200.000 Gs.	80%
Al Instante	900.000 Gs.	1.200.000 Gs.	300.000 Gs.	33%
Aumento Total			500.000 Gs.	

La ampliación de Mini Préstamos y Préstamos Al Instante se implementó desde el mes de Noviembre 2014. Otra modificación que hubo es el aumento del Aporte Mínimo Requerido para ser Socio de la Mutual De Gs. 10.000 mensual, a Gs. 20.000 Mensual.

Se esta trabajando con los compañeros del Dpto. de Informática para informatizar la mayor parte del programa con el fin de agilizar el trabajo, ya que cada vez

mas socios están solicitando préstamos. Esperamos a los compañeros que aun no son Socios de la Mutual que se asocien, por los beneficios que brinda, aparte de los préstamos que ofrece.

Recordamos a los socios que deben cuidar de no caer en Saldo Rojo, ya que en esa situación pierden todos los beneficios que brinda sin importar la antigüedad con que cuenten, y por ende tiene un mal antecedente.

## ENTREGA DE OBSEQUIOS A SOCIOS POR FIN DE AÑO

Detalle de Obsequios

Año	Obsequio
2.007	Exprimidora de Frutas
2008	Maletín Chenson con toalla bordada, sidra y pan dulce.
2.009	Sillon de madera con pan dulce y sidra.
2010	Mesa de Madera con Sidra y pan dulce.
2011	Caja de madera con platos de madera y picador.
2012	3 sillas plásticas
2013	Conservadora de 30 litros
2014:	Sillas a rayas





## POLLERIA EL ESTRIBO Cliente Fiel De Pechugon



por Ing. Martha Paredes



La Pollería El Estribo ofrece calidad a sus clientes desde 1984. Doña Castorina, propietaria del local, nos cuenta con mucho orgullo que el éxito del negocio viene acompañado de la constancia, mucho trabajo, esfuerzo y sobre todo de la responsabilidad, nos señaló que en este rubro no existen los feriados, domingos, ni tiempos lluviosos, ni frío, ni calor para descansar, porque para El Estribo "el cliente esta primero".



Al ofrecer calidad, la materia prima es clave para garantizar el producto final, por esta razón utiliza la marca PECHUGON, en ese sentido Doña Castorina expresa que es por ello que sigue y seguirá con la marca pionera, por la seguridad que le ofrece tanto en la calidad como en el servicio y la atención que recibe a través de la Distribuidora El Progreso, ella cuenta que siente el acompañamiento y apoyo de su principal proveedor. Son 12 personas con que cuenta su negocio y se suman otros para

fechas especiales y nos contó que los mismos prefieren trabajar con productos PECHUGON y son fanáticos por la marca! Así mismo, sus clientes lo reconocen por su calidad y por el delicioso sabor de los pollos al espedo, añadiendo que la cocción con fuego a leña le da un sabor especial y muy característico, además de la elaboración higiénica, son los ingredientes que hacen que sus clientes siempre vuelvan.

Recordó y nos comentó en forma de anécdota que iniciaron con una maquina fabricada artesanalmente con una apariencia inusual a las de la actualidad, ésta había adquirido su marido y recalcó entre risas la llamativa apariencia y forma que tenía esa máquina. Hoy, cuenta con más de 10 máquinas para 30 unidades cada una, donde se cocinan los pollos PECHUGON a la leña. Cuanta con un proyecto de ampliación y modernización para el local a mediano plazo, el proyecto contempla además la habilitación de otra sucursal en la ciudad de Fernando de la Mora Zona Sur.

Entre los menús que ofrece el local, el principal es el Pollo al Espedo, arrollado de Pollo, Milanesa de Pollo, empanadas y ensaladas en diferentes variedades de presentaciones y porciones, así como el servicio de bufete al medio día y servicio de catering para eventos.

PECHUGON, se hizo presente en el cumpleaños de Doña Castorina con la visita de PEPE CHUGON quien le llevo una serenata muy amena con un grupo de mariachis el pasado 28 de abril, donde pasaron momentos muy gratos y se adhirieron al festejo todo el equipo de trabajadores del local y varios clientes.



**Éxitos para pollería el estribo**



## NOTICIAS importantes



Extracción de sangre.



Realizamos los análisis laboratoriales a los colaboradores de La Blanca, de manera a cuidar la salud de cada miembro de nuestra querida empresa.

Por la semana de lavacunación...  
Llevamos a cabo la vacunación contra La Influenza, como todos los años venimos realizando, con el objetivo de cuidar el bienestar de cada colaborador.



Vacunación





# Se aproxima la fiesta de **SAN JUAN**



Nuestra fiesta de San Juan se realizará el 26 de Junio.

**Zona de Risas** 😂



Feliz Navidad!

Che! hasta cuando vamos a esperar para salir?

Amor de Madre

Gimnasio para gatos

¡OLA... MI NOMBRE ES CÁNDIDO... Y RACE MAS DE UN AÑO QUE NO COMPARO CASI NADA.

GKiri KiKi

Miauuu Miauuu!

## !!!En el mes de PAPÁ SE LLEGÓ La Copa América!!!



PECHUGON ambienta tu hogar y esta parrilla puede ser tu mejor regalo. Comparte la imagen, etiqueta al papá que se merece y contanos quien es tu candidato a ganar la Copa.



**SORTEO**  
Domingo 21 de Junio





## Día del TRABAJADOR

por Gustavo Ayala



El día primero de mayo todos los trabajadores recordamos el Día Internacional del Trabajador. Es muy razonable que la mayoría de las personas les resulte muy familiar esta fecha pero sería muy comprensible que no se tenga muy claro sus orígenes. Esta se inicia hacia fines del siglo XIX como forma de conmemorar los actos ocurridos en la ciudad de Chicago (USA), donde un gran número de obreros reclamaban la jornada laboral de 8 horas diarias. En esos tiempos, la situación del trabajador era muy precaria y el movimiento obrero americano inició una serie de protestas reclamando mayor justicia laboral. Estos

actos terminaron con la represión y muerte de muchos de aquellos obreros y desde entonces, el primero de mayo se fijó como el día propicio para recordar a las personas caídas durante las protestas.

La evolución que ha tenido esta conmemoración ha pasado de la gesta violenta a la festividad, de la memoria al agradecimiento y no es que los valores iniciales se han mudado o perdido sino simplemente han experimentado el cambio de los tiempos.

La complejidad de las sociedades actuales ha llevado a diferentes y nuevos tipos de reclamos sobre las condiciones de trabajo, pero de una manera más personal y apostando mucho a la calidad de trabajo que se ofrece; esto presentado desde una perspectiva muy formal. Y muchas organizaciones atienden, desde sus particulares perspectivas, las demandas de sus trabajadores. Pero deseo volver a la idea inicial de recuerdo y festividad, pero no el tipo de recuerdo donde personas se han circunscripto en conflictos sino aquel más íntimo, el de recordar que tan importante es poseer

un empleo que sustente a nuestras familias y nos permitan el éxito y celebrar esto como una forma de agradecimiento a lo que uno considere más oportuno: agradecimiento a Dios por el trabajo, al patrón por la oportunidad, a aquellos que nos han permitido llegar hasta donde llegamos, etc.

El país en donde se inició todo este gran movimiento no recuerda el Día del Trabajador sino una variante de ello, el Día del Trabajo; pero nosotros conferimos nuestro convencional aporte emocional y dentro de este contexto, la muy particular forma de vivenciarlo y por ello agradecemos por el puesto que ocupamos, por la fortuna que nos toca, por la gente con quien interactuamos. San Agustín nos ha legado este pensamiento: "Reza como si todo dependiera de Dios. Trabaja como si todo dependiera de ti".



Festejo del Día del Trabajador en PECHUGON





Felicidades  
Trabajadores





## Homenaje a nuestras **MAMÁS** en su día!

"Mamá,  
gracias por darme  
lo que nunca nadie  
podrá darme jamás.  
Tus palabras sinceras  
y tu amor incondicional."





# AMISTOSO DE VOLLEY

femenino por el día del trabajador



**¡¡Ganadoras!!**



*La Pradera*  
*Lo mejor en Lácteos*

vs.

**PECHUGON**



