



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO Nº 4 | EDICIÓN Nº 8



#GANEMOS AL DENGUE

QUE NO SE CRIEN EN TU CASA

VACIA TODOS LOS
RECIPIENTES Y PONELOS
BOCA PARA ABAJO



CAMBIA EL AGUA DE LOS
FLOREROS TODOS LOS DIAS



LIMPIEMOS
NUESTROS PATIOS



USEMOS MOSQUITEROS Y
REPELETES TODOS LOS DIAS



sin
mosquito
no hay

~~DENGUE~~

~~ZIKA~~

~~CHIKUNGUYA~~





Cuando nos preguntan para quien trabajas, la respuesta automática que hacemos en nuestro caso es... para PECHUGON, sin pensar que la verdadera respuesta debe de ser, trabajo PARA MI... prestando servicios a PECHUGON.

Esto nos pasa porque no evaluamos con profundidad la pregunta y no nos damos cuenta que el trabajo es una necesidad de cada uno de nosotros como personas que estamos inmersos en nuestras propias realidades y que tenemos deseos de salir adelante y triunfar, por supuesto en nuestro caso la oportunidad y el camino nos da PECHUGON quien confía en nosotros dándonos la posibilidad de desarrollar nuestras habilidades prestando servicio en el sector que nos han encomendado.

Es bien sabido que hoy día las empresas exitosas tienen como característica el buen trabajo desempeñado en EQUIPO, donde todos somos responsables de la gloria o el fracaso de un proyecto, donde todos somos uno, donde unos trabajan más que otros, pero todos nos llevamos los premios, donde cuando uno se encuentra ausente no puede existir la frase

ese no es mi trabajo y no voy a hacer, porque cada día estamos escribiendo el libro de nuestra vida y de nuestra historia laboral en la empresa que confío en nosotros y es bien sabido que los empleados que no se limitan a sus deberes y anticipan las necesidades son mas valorados por la empresa que siempre va a querer conservarlos

Cuando nos preguntan si una persona tarda una hora en hacer un trabajo cuanto tiempo tardarían 2 ¿automáticamente respondemos media hora, simplemente porque tampoco no evaluamos con profundidad la respuesta porque esto no es así cuando trabajamos en equipo, cuando lo hacemos todo se potencia y disminuye el tiempo de acción y tanto aumenta la eficacia de los resultados.

Por todo esto es fundamental que el empleado sepa recibir críticas para mejorar su desempeño, si uno no sabe recibir estas criticas intoxicamos el ambiente laboral y afecta a la relación con la consecuente pérdida de eficiencia y productividad. Y ahí es donde tenemos que pensar, para que trabajo ¿qué es el trabajo para mí?... el trabajo sirve para dignificarme? Para desarrollarme como persona o profesional? para estar tranquilo porque puedo mantener a mi familia? E inmediatamente después nos debemos de preguntar... mi trabajo es eficiente?.

Todos cuando terminamos el día debemos evaluarnos como personas y como trabajadores para po-

der conocer la calidad del servicio que prestamos, nos preocupamos y nos ocupamos en ver si al resto del equipo le falta algo? me preocupo de que este todo y todos estemos bien? Así también cuando hay un compañero ausente sea cual sea el motivo, me predispongo a realizar su tarea y hacerlo bien? cuando tengo tiempo ocioso en el trabajo, me preocupo de aprender más cosas, a interesarme lo que no se, a preguntar sobre nuevas cosas? Comunico a mi jefe cuando algo está fallando en el camino para llegar a la meta?

No alcanza con que seamos buenas personas y buenos profesionales, necesitamos contar con ciertas destrezas, conocimientos y actitudes que nos hagan ser únicos y particulares y siempre se necesita la capacidad para trabajar en equipo, creatividad e iniciativa, para esto es esencial mantener una comunicación permanente en el equipo y contribuir a trabajar con autonomía siempre dejando la puerta abierta a la colaboración.

En todas estas actitudes debemos de trabajar y debemos de tener los frutos de este trabajo y demostrar que somos eficaces, esto nos da un orgullo de hacer las cosas bien como el Papa nos pidió en sus ultimas palabras y que no debemos olvidarnos!.

EDITORIAL

¿PARA QUIÉN TRABAJAMOS?

Ana Ceuppens Talavera

Directora
Granja Avícola La Blanca



ÍNDICE de contenidos

• Editorial	2
¿Para quién trabajamos?	
• Recomendación Saludable	4
Dengue, Zika y Chikunguya	
• Nota inspiradora	5
Todo lo que se pueda	
• Consejo	6
Un buen jefe	
• Nuevo egresado, promociones internas	7
• Exportación	8
Nuevas negociaciones	
• Valores	9
La Madre y la fiesta Patria	
• Jubilados	9
• Novedades	10/11
Despresadora automática / Carne molida PECHUGON	
• Historia	12
Breve Reseña de la Mutual de Trabajadores de Granja Avícola La Blanca	
• Receta / Chiste	13
• Sociales	14/15
Cumpleaños / Nacimientos / Bodas	
• Marketing	16
Nuestra marca innovando acciones	
• Promos / Eventos	17
Campaña de verano	
• Capacitación	18
Nutrición Aviar	
• Pascuas	19
• RR.HH.	20/21
Transformación Paraguay	
• Reflexiones	22
Día Nacional de la Familia	

Ficha Técnica

Coordinación General:

Ana Ceuppens Talavera.

Colaboración:

Lorena Benítez
 Norma Aid
 Sonnia Rivera
 Teresa Romero
 Orlando Pajes
 Edgar Desvars
 Isaías Fleitas
 Nelly Ayala
 Gilda Denis
 Daisy Centurión
 Patricia Díaz
 José Martínez
 Patricia López
 Mercedes Nuñez de Herebia

Edición: N° 8

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Oscar Larroza.

Impresión: Grafimam S.R.L.

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



Dengue, Zika y Chikungunya

Un mosquito, tres enfermedades

por Lorena Benítez



El factor clave de las tres enfermedades es el mosquito transmisor que tienen en común, *Aedes aegypti*. Pero las características de cada una muestran diferencias sustanciales.

Como no existen vacunas que prevengan estas enfermedades ni medicamentos que las curen, la medida más importante de prevención es la eliminación de todos los criaderos de mosquitos, es decir, de todos los recipientes que contienen agua tanto en el interior de las casas como en sus alrededores.

Muchos de los recipientes donde el mosquito se cría no son de utilidad (latas, botellas, neumáticos, trozos de plástico, bidones cortados), estos recipientes deben ser eliminados.

Si los recipientes no pueden eliminarse porque se usan permanentemente, debe evitarse que acumulen agua, dándolos vuelta (baldes, palanganas, tambores) o vaciándolos permanentemente.

Es importante prevenir la picadura del mosquito:

- Utilizando mosquiteros.
- Usando repelentes sobre la piel expuesta y sobre la ropa.

A continuación los síntomas de cada enfermedad:

SÍNTOMAS DEL DENGUE

- Fiebre
- Dolor detrás de los ojos
- Dolor de cabeza
- Dolores musculares
- Dolor de articulaciones
- Náuseas y vómitos
- Manchas rojizas en la piel
- Sangrado de nariz y encías

SÍNTOMAS DEL ZIKA

- Conjuntivitis no purulenta
- Fiebre
- Dolor detrás de los ojos
- Dolores articulares
- Dolor de cabeza
- Dolores musculares
- Fatiga
- Exantema (erupción cutánea)
- Edema en miembros inferiores
- Vómito
- Diarrea
- Falta de apetito

SÍNTOMAS DE LA CHIKUNGUYA

- Fiebre
- Dolor articular severo
- Dolor de cabeza
- Dolores musculares
- Dolor difuso de espalda
- Náuseas



- Usando mangas largas y pantalones largos si se desarrollan actividades al aire libre y en zonas de riesgo.
- Utilizando espirales o tabletas repelentes en los domicilios.

evitar a este mal al que todos estamos expuestos.

Como empresa, llevamos a cabo una campaña publicitaria para concienciar a las personas a que tomen las medidas preventivas correspondientes y así

Sin criaderos, no hay mosquitos.

Sin mosquitos no hay Dengue, Zika ni Chikungunya



Todo lo que se pueda

por **Sonnia Rivera**



Siempre nos dicen: dar más para conseguir un objetivo, para llegar a una meta, pero si esa meta no es un logro personal ni un beneficio económico, sino que es realidad responder a los cuidados y amor de nuestros seres más queridos con la misma intensidad en la que ellos alguna vez lo hicieron por nosotros.

A cada uno nos toca de distintas maneras, siempre querremos saber el por qué? pero no encontramos respuestas. Pero afortunadamente si encontramos fortalezas que ni siquiera nos imaginábamos poseer, fortalezas incrementadas en el abrazo y apoyo de los hermanos del día a día que nos acompañan en el lugar de trabajo, sin quienes sería tan fácil perderse en las tinieblas del miedo y la desesperación.

Muchos dirán concéntrate en la enfermedad, pero en esta situación descubrí que lo importante es concentrarte en quien eres y en quienes amas, y aquello que nos hace ser quienes somos (nuestros valores); es aquí donde vemos

que no somos sólo un número en una

nómina, si no que somos hijos, her-

manos, compañeros y no solo de aquellos

con quienes compartimos el apellido

si no de aquellos con quienes compartimos

la mayor parte de nuestras horas de trabajo,

quienes a pesar de todas las dificultades personales

que puedan tener también, nos brindan abrazos llenos

de esperanzas y amor para llenarnos de fuerza y seguir dando todo

lo que se pueda y un poco más en esos momento difíciles.

Sería fácil escudar nuestras irresponsabilidades con el problema, pero como no dar todo lo que se puede en mejorar también nuestro día a día laboral cuando vemos que nuestro trabajo bien hecho ayuda a que el de los demás mejore también así como fortalecernos como personas y empresa.



Faces Color

IMPRESIONES S.R.L.

Todo lo que necesita para promocionar su empresa

Mayor Bullo 1071
e/ 9 de Marzo y José A. Flores

facescolor@gmail.com
 229-023/229-923/202-279
 0981-623-830

CONFECCIÓN DE UNIFORMES



IMPRESIONES SERIGRÁFICAS



REGALOS EMPRESARIALES

PLOTEADOS

SUBLIMADOS

ESMERILADOS

CREDECIALES FULL COLOR

BORDADOS COMPUTARIZADOS



Un buen jefe

por Norma Aid



Planta de Incubación

La capacidad de un jefe va de la mano con la capacidad de liderar, nunca un buen jefe/líder puede ser aquel que infunde temor, sino aquel que irradia respeto. El liderazgo es considerado por algunos una vocación innata mientras que otros señalan que es una cualidad trabajada y cultivada continuamente, pero se considera que un buen jefe es aquel líder innato que se capacitó en su profesión continuamente sin importar que ya haya llegado a su meta personal y profesional, la de ser jefe. Expertos confirman que un buen liderazgo nunca es fácil, pues en el propio equipo de trabajo se cuenta con potenciales futuros líderes que no siempre serán positivos, y que están siempre tratando de hacer prevalecer sus ideas, a expensas del pensamiento e ideas del jefe. Es por ello que los expertos coinciden en que los

jefes con éxito son aquellos que siempre están reinventándose y capacitándose sin importar su edad con el afán de señalar siempre el mejor camino para equipo y la eficiencia laboral.

Los puntos destacables del buen jefe se denotan en su tendencia a darle valor tanto al proceso laboral como a la persona que la ejecuta; ser coherente con su discurso y sus acciones, tener bien programado y ordenado las acciones que el equipo debe desarrollar y lograr siempre claridad y transparencia a través de la comunicación. Los puntos citados son fundamentales en el accionar diario del jefe, se deben conjugar la seguridad sobre lo que se va a poner en ejecución y el respaldo y confianza a quienes van a ejecutar el trabajo.

Liderazgo y coherencia: Para los especialistas, el liderazgo tiene que cumplir con un proceso que ayude a desarrollar los objetivos de la empresa, establecer la dirección en la que todos deben marchar y en el que se empuje o tire de la gente hacia adelante. “El liderazgo efectivo es un proceso que busca constantemente el desarrollo de un sentido compartido y coherente en el que vamos todos en la misma dirección”, apunta Sonia Bicknell (investigadora).

“Mientras que algunos individuos en posiciones de liderazgo pueden ser carismáticos e inspiradores, otros tienen que optimizar la gama de herramientas y deben re inventarse como jefes para ser buenos líderes”.

Los jefes y sus departamentos tienen que ir juntos “en una dan-



za dinámica”, y en caso de que el líder no se sienta respaldado por su grupo laboral, debe hablarlo, exponerlo, poner en conocimiento su inquietud en diálogo con el equipo, los jefes también fallan en su accionar, por lo que es bueno siempre se tenga autocrítica y ser transparente, de lo contrario justo ahí comenzarán los obstáculos de mayor envergadura.

Del mismo modo, los jefes tienen que ser muy conscientes de sus propias capacidades, sus preferencias y valores, de su modo operandi ante determinadas situaciones y de lo que aspiran dentro de la empresa y como miembros de su equipo.

Un buen jefe es intérprete, moderador y constructor en un en-

torno laboral cambiante: Para ser capaz de crear coherencia en la ambigüedad y la incertidumbre por la que atraviesan muchas empresas en la actualidad, los expertos consideran que la tarea del liderazgo radica actualmente en aprovechar las fuentes suficientes y poseer la capacidad de interpretar los datos, para luego transmitir la interpretación propia a su equipo, tratando de que esta sea la más productiva para la empresa.

En un mundo empresarial cada vez más complejo, la capacidad de cualquier persona para realizar un seguimiento de todos los posibles cambios que afectan a su empresa es muy amplia, y un jefe no debe ocultar a su equipo las deficiencias de la empresa o de su departamen-

to, pero tampoco debe incentivar el miedo, al contrario, debe manejarse con optimismo y promover la confianza y positivismo entre sus subordinados.

La jefatura requiere un diálogo permanente con el propósito de asegurarse que el sentido, el valor común, las direcciones y las metas de la empresa sean uniformes dentro del equipo. Un buen jefe debe ser capaz de crear esperanza, empuje, incentivar el optimismo y la perseverancia dentro de su equipo

para obtener los mejores resultados.



NUEVO EGRESADO



Dr. Carlos González

Egresó en el mes de Marzo de este año como Doctor Veterinario de la Universidad Nacional de Asunción.

¡Felicitaciones!

PROMOCIONES INTERNAS



Diego Cañete

Quien estaba en el Dpto. de Costos, pasa a ocupar el cargo de Secretario de Directorio.

Jorge Ortiz

Quien estaba en el Dpto. Comercial, pasa a ocupar el cargo de Encargado de CIPA - RRHH.



¡Les deseamos éxitos en sus nuevas funciones!

CURSOS DEL SNPP

El siguiente curso se va a llevar a cabo en el Matadero;

- INSTALACION Y REPARACION DE EQUIPOS DE REFRIGERACION Y AIRE ACONDICIONADO - Carga Horaria 80

Estos se va a desarrollar en SNPP – De Capiatá.

- INSTALADOR ELECTRICISTA DOMICILIARIO - Carga Horaria 380
- ELECTRICISTA DE MOTOCICLETA – Carga Horaria 80
- MANTENIMIENTO Y REPARACION DE PC – Carga Horaria 120
- REPARADOR DE ELECTRODOM. – Carga Horaria 200
- REPARADOR DE TELS CELULARES – Carga Horaria 80
- MECANICO DE MOTOCICLETA – Carga Horaria 220
- PANADERO CONFITERO – Carga Horaria 270
- Operador Avanzado - Planilla Electrónica – Carga Horaria 30
- Técnicas de Ventas y Atención al Cliente – Carga Horaria 40

Dirección: 13 Tuyuti entre Sgto. Ferreira y Sgto. Lopez Godoy (detrás del colegio nacional de Capiatá) Tel.: (0992) 700 132



NUEVAS NEGOCIACIONES

La elección de exportar o ingresar a mercados extranjeros puede darse como resultado de un objetivo de la empresa; conforme a una empresa crece, la oportunidad de exportar es cada vez mayor.

En el año 2015 retomamos las exportaciones a un mercado ya conocido para la marca PECHUGON, pero con una baja considerable del precio internacional, este año iniciamos con una mayor competitividad en los precios internacionales de la carne de aves, perdiendo negocios hasta por 2 dólares de diferencia; esto nos impulsó a buscar nuevos mercados y nichos de mercado, trabajando nuevas ofertas exportables que están dando resultados en este primer cuatrimestre del año.

Hemos concretado exportaciones para mercados como Vietnam-Asia y Sierra Leona-África, más de 100.000 Kg. del producto *Frozen Chicken Feet* (garras de pollo) y esperamos superar los 500.000 kg para finales de año. Además cabe destacar que continúan las negociaciones con clientes y posibles clientes de Rusia, este año iniciamos con exportaciones del producto *Frozen Chicken Breast Boneless and Skinless* (pechuga deshuesada sin piel), con esta exportación estamos marcando historia en las exportaciones paraguayas de carne de aves, será el primer envío de este corte premium.

Hemos concretado exportaciones para mercados como Vietnam-Asia y Sierra Leona-África

Si bien para nuestro rubro la competencia es fuerte a nivel internacional, siendo país

por **Teresa Romero**



vecino del país con mayor exportación de carne de aves, Brasil, estamos conquistando mercados, dándonos a conocer y fortaleciendo relaciones con clientes y posibles clientes.

La demanda es altísima, se comunican con nosotros de diferentes partes del mundo, nos piden cotizaciones para mercados donde aún no estamos habilitados; estamos en condiciones de incrementar las exportaciones y debemos continuar trabajando codo a codo con el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) para concretar mayores habilitaciones de mercados exigentes.

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





La Madre y la Fiesta Patria

por Orlando Pajes



Al hablar de la Madre, las palabras no bastan, ella es valiosa por habernos acogido en su seno y así permitirnos nacer y ser parte de esta vida.

La sabiduría de Dios fue tan grande que por eso cuando creo a la mujer, la bendijo para que sea el único ser capaz de concebir un hijo en su vientre.

El día de la Madre es una festividad que se celebra en honor a ellas aunque todos los días tendríamos que honrarlas.

Así como tenemos ese gran amor hacia nuestras madres, también

tenemos hacia nuestra patria, que recordamos su Independencia el 14 y 15 de mayo, donde pasamos a ser una patria libre y soberana gracias al patriotismo de nuestros próceres.

El patriotismo hoy puede ser demostrado de varias formas, por ejemplo con nuestra dedicación al estudio, al trabajo honesto, la preferencia por nuestras costumbres como la música, la comida, entretenimientos, así como la participación en las decisiones importantes de la vida social, y todo emprendimiento que fortalezca nuestra empresa y al mismo tiempo al Paraguay.



Fiesta de San Juan

Jubilados PECHUGON

Don Ceferino Sanabria con 31 años en la empresa ya es nuevo jubilado.

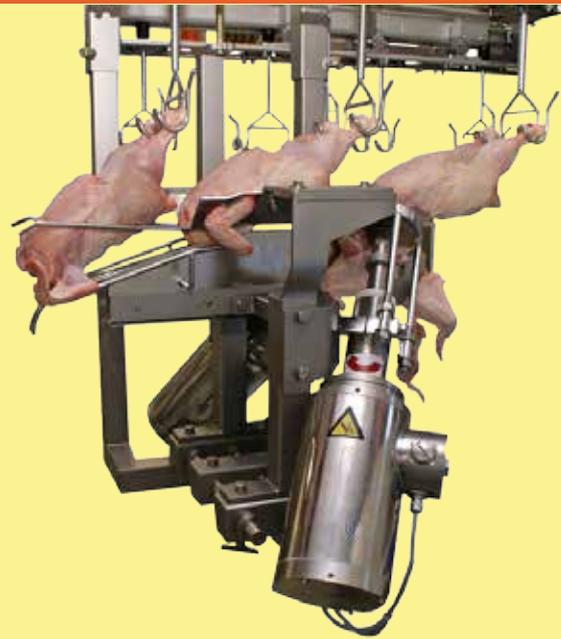
También Felicia Galeano, Graciela Lesme, Sergia de Cardozo y Valentina Corvalán - Matadero.





Despresadora Automática

por *Edgar Desvars*



CORPORACION AVICOLA SOCIEDAD ANONIMA, acompaña la evolución tecnológica de la avicultura moderna, adquiere e instala en su planta de San Antonio un sistema de corte compacto de pollos de la marca *FOODMATE* de Holanda, que está diseñado para proveer una solución tanto logística como de corte, permitiendo que los productos cortados sean distribuidos por la planta fácilmente. Este sistema está diseñado de acuerdo al layout de la planta y de los cortes que se requieren. Este sistema de corte está disponible en la configuración para lograr cualquier combinación que el cliente requiera con una

velocidad máxima de corte de 6.000 pollos/hora.

Este sistema posee un circuito de noria que para minimizar el tiempo muerto y costos por mantenimiento, está equipado con un dispositivo auto-corrector magnético de ganchos. Además cuenta con guía y cortador anatómico de alas, cortador de pechugas, cortador de dorso y finalmente con separador y cortador de muslos. Todo el sistema trabaja de manera eficiente dentro de unos rangos de pesos, a los cuales se regula el sistema, coman-

dados por el Tablero de Control tiene un variador de velocidad para regular la velocidad de la noria por medio de un potenciómetro.

Sistema de corte con una velocidad máxima de corte de 6.000 pollos/hora.

La adquisición del sistema de cortes automático, permite a CORPASA permanecer a la vanguardia del sector avícola, en el área de procesamiento y representa un orgullo y a la vez un compromiso con nuestros clientes.



Maq. despresadora, marca *FOODMATE*



Carne molida PECHUGON

por Dr. Isaías Fleitas



Una de las grandes novedades en cuanto a los productos PECHUGON fue el lanzamiento al mercado de la "CARNE MOLIDA DE POLLO CONGELADA". Este producto que se consigue gracias a una máquina la cual separa la carne del hueso mediante un mecanismo de alta presión dejando a la misma

apta para preparaciones culinarias

como croquetas, empanadas, pastelones, albóndigas, sopas, salsas y una gran cantidad de comidas, inclusive para la elaboración de embutidos es de alta aceptación entre los consumidores por añadir un sabor especial al plato.

Actualmente este producto tiene una presentación en bolsitas de 500 grs., congeladas de tal manera a que no se desarrollen microorganismos patógenos; además de su gran sabor este producto aporta un valor energético alto y una gran cantidad de vitaminas, minerales y proteínas, óptima para un crecimiento sano de niños y



manutención de una buena alimentación en adultos.

Actualmente el producto va aumentando su demanda ya que cuenta con un costo ampliamente mejor a la carne molida bovina y con la similitud de tener la calidad y salubridad que las mismas poseen.

Todo esto deja bien en claro que PECHUGON sigue innovando el mercado y va afianzándose como siempre lo hizo siendo la empresa líder en el ramo de la avicultura, ofreciendo calidad y bienestar a las millones de personas que optan por la carne blanca.



Tarta Pechugon

Ingredientes

- 1 cebolla, 1 morrón,
- 2 tapas de pascualina
- 750 grs. Molida PECHUGON
- queso cremoso c/n,
- condimentos, aceite

Pasos

Freímos la cebolla y el morrón y una vez doraditos agregamos la Molida PECHUGON.

Salamos y condimentamos. Agregamos cuadraditos de queso cremoso. Aceitamos una asadera y colocamos una de las tapas, rellenamos y cerramos con la otra tapa. Mandamos a horno y cuando esté doradita sacamos y listo!



Asamblea de la Mutual

Breve Reseña de la **Mutual de Trabajadores** de Granja Avícola La Blanca

por Nelly Ayala



La Mutual de Trabajadores fue fundada el 26 de diciembre de 1989, a iniciativa de la empresa con un aporte inicial para el fondo operativo y complementado paulatinamente con los aportes de los trabajadores asociados que engloba algunos directores, gerente general, personales administrativos, técnicos, mandos medios y operarios, con 80 socios aproximadamente.

A dos años de su fundación ya contaba con 420 asociados que representaba el 90% de los trabajadores de la empresa.

La Mutual es de gran apoyo para los Socios ya que aparte de otorgar préstamos rápidos sin muchos trámites y con una tasa de

interés muy baja. También brinda los beneficios de solidaridad, que es de mucha ayuda.

La Mutual tiene la solvencia de otorgar préstamos, en la medida de la posibilidad de cada socio.

Nuestro deseo es que la Mutual vaya creciendo, y así tener la posibilidad de brindar a los socios más beneficios, como por ejemplo: Préstamos para la vivienda, aportes para una jubilación extra, o asociarnos a algún almacén de consumo, a un precio accesible, y por supuesto mas actividades sociales.

Cada año tenemos la Asamblea general ordinaria donde se presenta el balance con todo el movimiento

detallado que tuvo la mutual durante el año, además los socios tienen la posibilidad de expresar sus quejas y sugerencias.

Otro punto que hay que destacar es la distribución de excedentes entre todos los socios.

Contamos con contadores y auditores, eso refleja la total transparencia de las gestiones.

Por eso lamentamos que algunos socios tengan que acudir a financieras u otras cooperativas para solicitar los préstamos ya que los intereses son más altos, y no tienen la comodidad de que el descuento se les haga directamente de sus salarios.

Otro beneficio que brinda la Mutual es que cada fin de año entrega obsequios a todos sus asociados.

Este año cumple 27 años de su fundación, a la fecha contamos con 411 socios de los 456 colaboradores con que cuenta la empresa.



Sopa Ryguasu PECHUGON

Ingredientes

- 1 Kg de harina de maíz
- 450 gr. de grasa o margarina
- 350 gr. de queso Paraguay LA PRADERA
- 1 lt. aprox. de leche LA PRADERA
- 350 gr. de cebolla
- 1/4 taza de aceite
- 3 cditas. de sal fina
- 4 cdas. de polvo hornear
- 4 huevos

Relleno

- 500 gr. de Pechuga o gallina
- 150 gr. de cebolla
- 150 gr. locote rojo
- 2 huevos duros
- Hojas de laurel
- Orégano
- Sal

Gilda Denis - Matadero



Preparación

Batir la clara, los huevos hasta que esté bien montado.

Ir agregando la harina intercalando con la leche.

Sacar de la batidora y agregar la cebolla rehogada, el queso, la sal, el polvo de hornear.

Enmantecar una asadera y cargar la masa una capa, luego el relleno y volver a agregar la masa.

Hornear a 200° C por 30 a 40 minutos.

CHISTES

ESTUDIOS DEMUESTRAN QUE HAY DOS RAZONES POR LAS CUALES LOS POLLITOS DICEN PLO



1. PORQUE TIENEN HAMBRE.
2. PORQUE TIENEN FRIÓ.



Cañete & Hijos
SEPELIOS

Para servir y honrar una vida vivida

ATENCIÓN LAS 24 HS. (021 502 814) / (0981) 107 377

www.canetehijos.com | ag.capiata@canetehijos.com | Funeraria Cañete e Hijos



CUMPLEAÑOS



ENERO



Ariel Orihuela



Del Señor Benitez



Ever Sosa



Genaro Roa



Jorge Osorio



Raimundo Agüero



Rodrigo Alderete



Sergio Fretes



FEBRERO



Derlis Grance



Julio Barreto



Leonardo Saavedra



Martha Paredes



Juan Genes



José Figueredo



Omar Insaurralde



Julia Vazquez



Colaboradores del matadero

MARZO



Carlos Urbieta



José Lezcano



Matilde Groselle



Pedro Paez



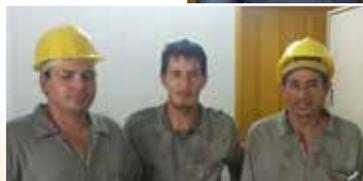
Aparicio Bedoya



Olegario Orue



Patricia Díaz



Colaboradores del matadero





ENERO

01. Del Señor Benitez - Portería
02. Isidora Ruiz Diaz - Planta de Faenamiento
02. Isidro Vazquez - Planta de Faenamiento
04. Carlos Lezcano - Facturación
04. Rodrigo Alderete - Salón Cde.
06. Reinaldo Marecos - Granja Pirayu
06. Gaspar Samaniego - Molino
06. Epifania Galeano - Salón de Ventas N° 1
07. Raimundo Agüero - Molino
08. Mariza Cantero - Sueldos
08. Teodula Martinez - Planta de Faenamiento
09. Jorge Osorio - Planta de Faenamiento
11. Gabriela Gamarra - Laboratorio
11. Sergio Fretes - Planta de Faenamiento
12. Julian Jara - Carpintería
13. Gumerciendo Ferreira - Planta de Faenamiento
14. Jose Antonio Largo - Servicios
14. Gilda Denis - Planta de Faenamiento
15. Pedro Martinez - Supervisor - Manejo avícola
16. Nelson Resquin - Depósito de Materiales
17. Antonio Ortiz - Planta de Faenamiento
18. Roberto Zarate - Administración Matadero
18. Rodolfo Martinez - Taller
19. Mario Leguizamon - Manejo avícola
19. Genaro Roa - Granja Pirayu
19. Ariel Orihuela - Bascula
19. Genaro Diaz - Efluente
19. Geronimo Diaz - Efluente
21. Inocencio Cohene - Granja Dany
21. Manuel Bogado - Planta de Faenamiento
23. Uvaldo Sanabria - Molino
23. Ever Sosa - Planta de Faenamiento
23. Inocencia Garcete - Planta de Faenamiento
24. Feliciano Aquino - Planta de Faenamiento
25. Sonia Rivera - Costos
25. Cesar Peralta - Planta de Faenamiento

26. Luis Duarte Ozorio - Molino
26. Carlos Rojas - Planta de Faenamiento
27. Juan Jose Riveros - Granja Dany
27. Angel Viera - Chofer
30. Dr. Juan Ovelar - Manejo Avicola
31. Julio Cesar Bogarin - Taller

FEBRERO

02. Lorena Benitez - Nutricionista
04. Ramón Penayo - Adm. Matadero
05. Felipe Benitez - Matadero
06. Gilberto Samaniego - Molino
06. Saturnino Barrios - Matadero
08. Jorge Ruiz Jara - Adm. Reproductora
10. Amancio Cabañas - Granja Pirayu
12. Eladio Vázquez - Reparto
13. Dr. Juan Victor González - Adm. Matadero
14. Nelson Ruiz Díaz - Salon de ventas 1
14. Gustavo Giménez - Supervisor Comercial
16. Julian Chamorro - Granja Pirayu
17. Julia Vazquez - Tesoreria
17. Dario Nestor Torres - Adm. Parrillero
17. Omar Insaurralde - Supervision Comisionista
18. Ariel Britze Velazquez - Superv. Parrillero
18. Elisa Ramirez - Eviscerado Matadero
18. Martha Liz Paredes - Supervisión Comisionista
19. Leonardo Saavedra - Servicios Generales
19. Julio Barreto - Técnica Mecanica
21. Juan Manuel Genez - Facturación
21. Derlis Ramon Grance - Playeros
22. Lilian Maldonado - Recepcionista
22. Eleazar Santacruz - Facturación
22. Cancio Lopez - Molino
22. Ceferiano Sanabria - Molino
22. Jose Figueredo - Molino
22. Margarita Ruiz Díaz - Matadero
23. Pascual Mercado - Matadero
26. Patricia Lopez - RRHH

MARZO

01. Aparicio Bedoya - Matadero
01. Adriano Patiño - Taller
02. Amancio Fernandez - Planta de incubación
03. Diego Cañete - Administración
06. Olegario Orue - Transporte
08. Pedro Páez - Matadero
08. Lino Acosta - Supervisor de ventas
09. Ricardo Olmedo - Molino
10. Carlos Urbieto - Molino
11. Rosa Sosa - Comercialización
12. Gregorio Dure - Matadero
12. Esteban Alvarenga - Matadero
13. Osmar Sosa - Molino
14. Matilde Groselle - Matadero
15. Richar Alvarenga - Molino
16. Ricardo Garcia - Depósito
16. Silvio Rosales - Matadero
18. Dr. José Vera - RRHH
18. Gabriel Villanueva - Molino
18. José Luis Pedersen - Matadero
19. José Lezcano - Carpintería
20. Eugenio Quiñónez - Taller
20. Eugenio Quiñónez
21. Virilo González
22. Saturnino Álvarez
23. Iván Da Silva
23. Victoriano Aranda
24. Floriana de Cubilla
24. Karen Borba
26. Augusto Latorre
26. Denis Sánchez
27. Héctor Guillen
28. Sixta Collar
28. Angel Ortega
29. Fredy Meza
29. Juan Godoy
29. Patricia Díaz
30. Pastor Rodriguez

Nacimientos



1. Arianna Ma. Luján Fernandez Penayo

Nació el 10 de Enero de 2016
Hija de Hugo Fernandez - (Molino)

2. Danna Fiorela Ávila Acosta

Nació el 12 de Enero de 2016
Hija de Enrique Ávila - (Matadero)

3. Joselim Alexandra Orrego Diarte

Nació el 27 de Enero de 2016
Hija de Nelson Orrego - (Matadero)

4. Jonathan Fabricio Genez Prieto

Nació el 16 de Marzo de 2016
Hijo de Juan Genez - (Facturación)

5. Nayeli Sthefania Bogado Ramírez

Nació el 11 de Enero de 2016
Hija de Manuel Bogado - (Matadero)

6. Evelyn Ramona Sanabria Rojas

Nació el 02 de Enero de 2016
Hija del compañero Uvaldo Sanabria - (Molino)

PRIMERA COMUNIÓN

*Milagros Rosa Mística Britez Martínez,
Capilla Santa Ana - San Lorenzo.*

Hija de Julio César Britze - Matadero



Boda



*La familia PECHUGON felicita a
la pareja de recién casados,
Melissa Maldonado y el
Dr. Isaías Fleitas.*



NUESTRA MARCA INNOVANDO ACCIONES

por Patricia Diaz



Pepe Sorpresa

Para coleccionar

La empresa como marca siempre piensa en su gente, consumidores de la marca que siempre esperan encontrar alguna novedad o valor agregado.

Es así como en esta oportunidad realizamos el lanzamiento del Pepe Sorpresa, distribuidos a nivel país. Una divertida opción para coleccionar y ser creativos chicos y grandes.

En esta oportunidad realizamos un Kit de 2 productos, *Pechufrit* y *Trocitos*, adjunto a ellos el cliente se lleva su cajita de Pepe Sorpresa, con personajes coleccionables!



PROMO TATAKUA



En agradecimiento a todos los fans de ambas marcas, decidimos premiar a nuestros seguidores. La acción consistía en compartir la publicación realizada en ambas marcas, para tener la oportunidad de ser el ganador.

Unir las marcas, simboliza unir las familias para crecer aún más, proyectar y hacer conocer a los clientes la mejor calidad en pollos y lácteos que el país produce.





Campaña de VERANO

Parasoles



San Bernardino



San Bernardino

Publimoto



Encarnación



Encarnación

¡Nuestras promos del trimestre!



Pepe Sorpresa



Promo Pascuas



Promo Kits parrilleros



Promo 80 mil fans



Promo Verano



Promo Pepe Sorpresa



Nutrición Aviar



Charla Seminario

por José Martínez



En la ciudad de Sta. Cruz de la Sierra_ Bolivia se llevó a cabo la 3ra edición del “PANA” (Programa Avanzado de Nutrición Aviar) en la que tuve el honor de asistir, el evento tuvo lugar en el hotel “camino real” ubicado en el centro de dicha ciudad del 16 al 19 de marzo del corriente, en la que participaron como disertantes renombrados profesionales del área de nutrición aviar y porcina, entre ellos el Prof. Dr. Jose E. Stringhini Ing. Agr. MsC, PhD UFG Brasil; el Prof. Dr. Fernando Rutz MV, MsC, PhD, UFP Brasil; el Prof. Dr. Carlos Mallmann MV, MsC, PhD, UFSM Brasil.

Entre otros, los temas desarrollados fueron en su totalidad de alto nivel técnico profesional como así también de mucho interés para mi desarrollo en el área en el que me desempeño, entre ellos los más destacados fueron: actualizaciones en el desarrollo precoz del tracto gastrointesti-

nal como principal herramienta para la ganancia de peso. Diferenciación entre patologías y daños por mala calidad de la materia prima, actualización en los parámetros mico toxicológicos, correcciones propuestas para realizar marices nutricionales de ingredientes como así también las últimas tendencias en nutrición como el uso de los “NIRS” entre otros.

Es importante destacar que varias de las informaciones expuestas en este curso coinciden con los parámetros que manejamos en el molino lo cual de cierta manera me enorgullece pertenecer a este equipo de trabajo que día a día se esfuerza para mejorar cada vez más.

En lo personal agradezco a la empresa por la oportunidad y espero poder retribuirla con mi gestión.



PANA 2016

Seminarios Programa de Actualización Profesional
III Versión - Santa Cruz de la Sierra, Bolivia

¡Felices Pascuas! Con Pepe Chugon



Telemarketing



Planta de incubación



Carpintería



Comercial



Laboratorio



Matadero



Matadero



Matadero



Matadero



Molino



Molino



Molino



Matadero



Planta de incubación



Transformación Paraguay



por Patricia López



tara su resultado, más que cualquier otra cosa.

2. SER COMPETENTE:

El camino más corto para la credibilidad es la competencia. Se considera que la capacidad de hacer algo con excelencia es un talento poco común, sin embargo, con la mentalidad correcta y la capacidad de trabajar, cualquier persona puede sobresalir en el área de su competencia.

3. PRIORIDADES:

Las prioridades claras te indican que hacer y hacia dónde ir.

"El motivo por el que no alcanzamos la mayoría de nuestras metas importantes es porque pasamos nuestro tiempo haciendo lo secundario primero"
Robert Mckain.

4. RESPONSABILIDAD:

La gente que asume su responsabilidad toma las riendas de su vida. Cuando asumimos nuestra responsabilidad, asumimos el control de nuestras propias decisiones.

5. COMPROMISO:

Separa los que hacen de los que sueñan. Una persona comprometida es una persona confiable, sin compromiso no es

Si queremos que el mundo sea un lugar mejor, necesitamos convertirnos en mejores personas. Necesitamos ser el cambio que deseamos ver. Podemos lograrlo si empezamos a ser intencionales respecto a nuestro propio crecimiento. Cuando lo hacemos, nos colocamos en una posición desde la que podemos agregar valor a los demás porque tenemos algo que ofrecerles.

El crecimiento personal y la transformación no son siempre fáciles. Requieren tiempo y esfuerzo, pero son una de las cosas más gratificantes que puedes hacer en la vida. Cuando te desarrollas a ti mismo intencionalmente, estas en una mejor posición para ayudar a otros a que se desarrollen a sí mismos también.

Transformación Paraguay a través de la mesa redonda "La

transformación está en mí" nos invita a participar a este emocionante encuentro de formación. Durante este proceso, estarás platicando de diez Valores que te ayudaran a convertirte en una mejor persona. Luego hablarás de seis lecciones sobre vivir intencionalmente, que es la clave para marcar una diferencia y tener una vida de trascendencia. Estos son de los 10 Valores y 6 Principios.

Mesas redondas enfocadas en los valores.

1. ACTITUD:

Tu actitud le da color a cada cosa en tu vida, es como el pincel de tu mente.

Tener una actitud positiva es esencial. La actitud que tengamos al comenzar una tarea afec-



La Pradera



John Maxwell y Coach del Team

posible el éxito. *"Nada es más fácil que decir palabras, nada es más difícil que cumplirlas día tras día"* Arthur G.

6. PERDÓN:

El perdón te da el poder para vivir con el corazón ligero.

El perdón siempre es tu decisión, no perdonar es como cargar un equipaje pesado.

7. INICIATIVA:

No puedes tener éxito si no comienzas a actuar.

Anticípate a las oportunidades antes de que ocurran. Las personas con iniciativa son creativas e innovadoras, siempre buscan la próxima oportunidad.

8. INTEGRIDAD:

Una vida con integridad es una vida plena "La reputación es aquello que los demás piensan que somos, la integridad es lo que somos realmente" John Maxwell.

9. TRABAJO DURO:

El trabajo duro produce satisfacción personal todos los días
El talento es bueno, las habilidades son valiosas. Sin embargo el traba-

jo duro lleva todo eso al siguiente nivel, no solo el éxito sino una profunda satisfacción personal.

10. CRECIMIENTO PERSONAL:

Las personas que continúan aprendiendo siempre tienen futuro.

Toda persona es valiosa, toda persona tiene potencial para crecer. Nunca debemos compararnos con los demás, solo debemos comparar a la persona que somos ahora con la que podría ser si creciéramos. El crecimiento personal impulsa una cultura de excelencia y abundancia.

Mesas redondas enfocadas en Como vivir Intencionalmente.

11. VIVIR INTENCIONALMENTE:

11.a El estilo de vida de las Personas Exitosas.

11.b Puedes hacer de tu vida una gran historia.

11.c Poniendo tu propósito en acción.

11.d Los factores esenciales cotidianos para vivir una vida de trascendencia.

11.e Comparte tu historia para animar a los demás.

11.f Liderando tu propio grupo de discusión de Mesa Redonda.



Salón de ventas 1





Día Nacional de LA FAMILIA



por Mercedes Núñez de Herebia



Universalmente, la familia es considerada como la unidad básica de la sociedad. Es como un lugar privilegiado para la educación, es uno de los vínculos mas efectivos y poderosos, es un lugar de crecimiento donde encontramos Protección y seguridad.

Toda familia unida es Feliz sin importar la situación económica, los valores humanos no se compran, se viven y se brindan como lo mejor que podemos ofrecer.

¡Podrán venir las mas fuertes tempestades, pero cuando estamos unidos a Dios, no habrá nada en el mundo que los pueda separar!.

La Familia Comunidad de Vida y Amor ¡Escuela de Misericordia!. Educadora de valores y Signo del Amor de Dios!.



Luz Vanina, Laboratorio - Familia Montiel

La Celebración de este día es Oportunidad para que nuestras familias y PECHUGON que Somos UNO demos Soledad y reflexionemos sobre como mejorar la relación entre nosotros sus Miembros, aumen-

tando el grado de concienciación acerca de temas relacionados a la familia y fomentar lazos!.

Aprovecho este espacio para dar gracias a Dios por este Hogar, donde compartimos con mis hermanos compañeros el mayor tiempo de cada día con Alegría, Paz , Tolerancia y Paciencia!!



Mercedes Núñez de Herebia, Laboratorio - Familia Herebia Nuñez

¡¡Viva la Familia!!



PUBLIGAAC CARTEL S. A.

CARTELERIA & IMAGEN CORPORATIVA



**CARTELERÍA: Front-light - Back-light - Banners Publicitarios
Backpodium - Cenefa y Pintura**

***CORPÓREOS: Acero inoxidable - Acrílico - Polyfan - Chapas**

***PLOTEADOS: Microperforados - Rotulación de vehículos
y Esmerilados**



Tel.: (021) 951 253 - Cel.: (0981) 109 918
(0971) 715 976

SAN LORENZO - PARAGUAY

Email: publigaaccartel@hotmail.com
Gmail: publigaaccartel1977@gmail.com

#TeRecomienda
PECHUGON
HIDRATACIÓN



PECHUGON
Deliciosamente natural

**SABÍAS
QUE...?**

El cuerpo humano tiene un

70% →

DE AGUA



Tomar agua purifica las toxinas
y ayuda a bombear tu corazón



Estimula tu metabolismo, quemando más
calorías y grasa corporal

Recuerda tomar por lo menos



**8 VASOS
POR
DÍA**

Y no esperes tener sed



Siganos en  pechugon  @pechugonpy  pechugon  pechugonpy