



ANIVERSARIOS  
#13 PECHUGON  
MAYO 2022  
INSERTO PUBLICITARIO



# PECHUGON

## ANIVERSARIO



**Paraguayo  
Como vos**

Seguinos en



**PREMIOS**

DECACAMPEÓN



HEXACAMPEÓN



HEPTACAMPEÓN



CAMPEÓN



**CERTIFICACIONES**



SPONSOR OFICIAL DE LA ALBIRROJA





Planta de Procesamiento de Alimentos Capiatá.

# LIDERANDO EL MERCADO Y APOYANDO EL DESARROLLO INTEGRAL DEL PAÍS

**H**ace más de 60 años los fundadores de Pechugon ya se dedicaban a la avicultura; Don Daniel A. Ceuppens con un galpón de aves en la casa paterna, en Fernando de la Mora, y Doña Blanca Talavera, en su domicilio familiar en Asunción, con una pequeña incubadora de huevos. “En el año 1964 se casaron y se instalaron en una finca, ubicada en la ciudad de Capiatá, sobre la ruta 2. Continuaron con la producción, dando un inicio modesto a lo que sería la industria avícola en Paraguay”, recordó Blanca Ceuppens, Presidenta de la empresa.

Se ha trabajado siempre con la visión de ser una marca líder produciendo alimentos de excelente calidad, nutritivos y sanos, con un gran sentido de responsabilidad social y del medio ambiente fundamentando su crecimiento en el desarrollo sostenible de la gente. Se emplea de manera directa e indirecta a unas 3000 personas; tanto profesionales de áreas muy variadas en zonas rurales y urbanas. “Apuntamos al desarrollo constante de valores para nuestros colaboradores, consumidores y la sociedad. Buscamos con ahínco la excelencia, para la satisfacción de las necesidades de nuestros consumidores y clientes, en la provisión oportuna de productos de alta calidad generando la preferencia por nuestra marca. Aseguramos un



**Blanca Ceuppens, Pdte. Granja Avícola La Blanca S.A.**

clima laboral positivo que incentive la innovación permanente e instaure una cultura de aprendizaje y cambio continuo en todas las áreas. Así contribuimos a crear y consolidar fuentes de trabajo para el desarrollo de nues-

tro país”, mencionó.

Para los directivos es importante actualizarse y poder presentar nuevas e interesantes propuestas. “Es una gran responsabilidad y a la vez un orgullo el poder no solo conservar el legado de nuestros fundadores sino encaminar a la empresa de manera acertada al ritmo de la evolución del tiempo y tecnología, las nuevas necesidades y con proyectos promisorios”, señaló.

Pechugon ha evolucionado y actualmente cuenta con tres rubros importantes, según el sector productivo. “En el 2021 tuvimos la producción de 50 millones de huevos fértiles, 36 millones de Pollitos BB. Así finalmente producimos este año 38 millones de pollos con más de 85 millones de kilos de carne de pollo, con lo que llegamos al consumidor final, la venta de pollo faenado y productos elaborados a base de pollo”, explicó.

La firma cuenta con una oficina administrativa, planta de faena, planta de elaborados, planta de incubación

**SE HA TRABAJADO SIEMPRE CON LA VISIÓN DE SER UNA MARCA LÍDER PRODUCIENDO ALIMENTOS DE EXCELENTE CALIDAD, NUTRITIVOS Y SANOS.**



# PROCESO DE PRODUCCIÓN



Granja Avícola La Blanca tiene el esquema completo de producción de aves, desde la recría de las aves reproductoras los 6 primeros meses de vida. Luego son trasladadas a reproductoras por un año; donde producen los huevos fértiles, para que los mismos sean enviados a las plantas de incubación de donde luego de 21 días nacen los pollitos que distribuimos para su cría en más de 60 Granjas Parrilleras. Una

vez finalizada la cría, son llevados los pollos para su faenamamiento y procesamiento en las plantas de faena, de donde salen en las diversas presentaciones para el cliente final, con los más altos estándares de calidad que caracterizan a los productos Pechugón.

La Blanca también produce todo el alimento balanceado, en dos plantas independientes para granjas Parrilleras y Reproductoras, por separado

siempre, priorizando sobre todo la Bioseguridad. La Planta de Alimentos de Capiatá, se encarga de proveer en forma exclusiva los balanceados para las granjas de engorde de pollos y la de San José de los Arroyos se especializa en la producción de alimentos para las gallinas reproductoras; tanto en recría, como en producción de huevos para incubar.

**Blanca Rios Ceuppens**





**Miembros del Directorio.**

y molino de alimentos balanceados en Capiatá. También tiene granjas de parrilleros en Pirayú, Nueva Italia, Benjamín Aceval, Villa Hayes y Villeta. Así mismo, granjas de recría, reproductoras, plantas de incubación y de alimentos en San José de los Arroyos; además de dos salones de ventas en Capiatá, J. Augusto Saldivar, Ñemby, Ciudad del Este y en el Abasto Norte.

Se proyecta seguir aumentando la producción, llegando al consumidor con nuevos salones de ventas en más puntos del país. Para lograrlo se au-

mentará la capacidad de producción de huevos incubables y la incorporación de nuevas granjas de parrilleros. Los productos llegan a todos los puntos del país a través de una importante cadena de distribución.

Pechugon tiene propuestas sanas, naturales; sabrosas, económicas y fáciles de cocinar. Los cereales como maíz y soja convierten a la carne de pollo en una proteína con importante valor nutritivo. El 70% del costo del pollo es su alimento, por eso que se depende de los precios de los mismos para estable-

cer el costo final de este producto. Se adquieren aproximadamente 130.000 toneladas de maíz y 45.000 toneladas de soja para la producción de alimentos balanceados naturales. “Convertimos maíz y soja en carne, dando un importante valor agregado a los cereales. Como producto nacional, con calidad internacional, agradecemos la preferencia del consumidor. Debemos sentirnos orgullosos de los productos nacionales y apoyarlos; así la industria seguirá creciendo y generando puestos de trabajo”, afirmó.

**“CONTRIBUIMOS  
A CREAR Y  
CONSOLIDAR  
FUENTES DE  
TRABAJO PARA EL  
DESARROLLO DE  
NUESTRO PAÍS”.**

## DESAFÍOS Y LOGROS

El crecimiento de la producción y el abastecimiento del mercado local son los principales desafíos. “La calidad de todo lo que ofrece Pechugón, el cuidado en cada parte del proceso de producción, nos hacen merecedores de las certificaciones y habilitaciones tanto para el mercado nacional como internacional; que es posible conseguirlos con arduo trabajo, perseverancia y con valores que nos mantienen como líderes en el rubro. No podemos olvidar el desafío que representa el contrabando, un flagelo que golpea a muchos sectores productivos en el país”, expresó la señora Blanca Ceuppens, quien está al frente de la empresa.

Superando diversos inconvenientes en los últimos años se consiguieron importantes logros, como: El abastecimiento y aceptación del mercado de una amplia línea de productos de excelente calidad; ya que los produc-

tos cuentan con diferentes presentaciones sean frescas, congeladas, granel, en cajas, bolsas o bandejas, IQF, enteros, presas, deshuesadas, condimentadas, elaborados, apanados y los precocidos. “Exportamos desde 1997 diversos productos: Pechuga en varias presentaciones, muslo, molleja, pollo entero, hígado, cuello, garras, alas, caderas. Actualmente llegamos a más de 22 países, entre ellos Rusia, Albania, Angola, Bahamas, Benín, Cabo Verde, Gabón, Gambia, Ghana, Georgia, Guinea, Guinea Ecuatorial, Haití, Hong Kong, Kuwait, Liberia, Maldivas, Mozambique, República del Congo, Sierra Leona, Singapur, Togo, y Vietnam.

Uno de los logros más remarcables es que nuestra marca es sinónimo de pollo en Paraguay y somos la referencia en el mercado internacional, que exige la excelencia en nuestros procesos.”, destacó la Directiva.



**Violeta, Ana y Blanca Ceuppens en compañía de Pepe Chugon.**



CENTRAL DE MEDIOS

**Este material es una producción de  
LR Central de Medios**

+595 982 481000  
centraldemedios.lr@gmail.com  
www.lr.com.py  
@ LRcentraldemedios  
/LRcentraldemedios



# EXPORTANDO CON CALIDAD CERTIFICADA

**E**mpezamos a exportar carne de pollo en el año 1997; convirtiéndonos en la primera y mayor exportadora del Paraguay en concepto de carne, despojos y menudencias de pollo. Detrás de este logro se encuentra un equipo interno compuesto por los empleados y operarios de diferentes sectores de la empresa, que de forma directa trabajan cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura bajo las Certificaciones HACCP, FSSC22000 y HALAL; acompañado por un equipo externo que está ligado al día a día de la producción, entre ellos el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), para concretar habilitaciones de mercados exigentes; la Red de Inversiones y Exportaciones (REDIEX), que fomenta las exportaciones, y el Ministerio de Industria y Comercio.

Exportamos a más de 25 países, entre ellos: Albania, Angola, Bahamas, Benín, Cabo Verde, Camboya, Congo, Gabón, Gambia, Georgia, Ghana, Guinea, Guinea Ecuatorial, Haití, Hong Kong, Kuwait, Liberia, Maldivas, Mozambique, Rca. Del Congo, Rusia, Sierra Leona, Singapur, Tailandia, Togo, Vietnam.

La marca PECHUGON es una marca con calidad de exportación en Paraguay y para el mundo, continuaremos el delicado trabajo de conquistar mercados exigentes, para mantener la calidad de exportación y ampliar la variedad de productos.



**Teresa Romero**

# CERTIFICACIONES Y PREMIOS



DECACAMPEÓN

*Top of Mind*

Paraguay 2021

HEXACAMPEÓN



HEPTACAMPEÓN

EXPORTADOR DEL AÑO



**SPONSOR OFICIAL DE LA ALBIROJA**



**P**echugon obtuvo las certificaciones ISO9001, con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios, y el FSSC22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria. La norma como esquema de certificación reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative) representa el más alto escalón de exigencia con respecto a inocuidad y seguridad alimentaria.

También cuenta con habilitaciones específicas para determinados destinos e inclusive la Certificación HALAL.

Cabe destacar que todos los años recibe los premios Empleador del Año, Top of Mind, Ranking de Marcas y Exportador del Año; consolidándose como la marca preferida del consumidor, también como importantes generadores de empleo y grandes exportadores en el rubro.



**PECHUGON**

**A TODOS LES GUSTA**





Daniel A. Ceuppens.



Granjas en los '80 Capiatá.



Granjas finales de los '70 Capiatá.



Doña Blanca y Don Daniel 1988.



Molino Inauguración 1980.



Planta de Incubación años '80.



# PECHUGON

SISTEMA IQF  
CONGELADOS INDIVIDUALMENTE

## A TODOS LES GUSTA

SPONSOR OFICIAL DE LA ALBIRROJA



# COMPROMISO SOCIAL



Parroquia María Auxiliadora - San Lorenzo - Luchef.

Para la empresa el compromiso con su capital humano es ineludible y muy importante para mantener las condiciones laborales, la generación de empleo y el crecimiento del país. Se busca que todos los miembros de la familia de Pechugón se sientan comprometidos y orgullosos de trabajar, que inspire a dar lo mejor de uno mismo y que contribuya a la realización personal y profesional de los colaboradores y sus familias. “Estamos abocados a nuestro programa de meta de accidentes cero, con óptimos resultados que además de evitarlos, proporciona incentivos al cumplimiento de los estándares de seguridad. Apoyamos, siendo socios, la labor de la Mutual de Trabajadores y de la Asociación de Empleados, que otorgan presta-

mos por valor de 1.700 millones de guaraníes anuales. Además, la Mutual distribuye un promedio de G. 1.200.000 anuales en promedio, por excedentes, a cada mutualista. Nos sentimos comprometidos tanto con nuestros colaboradores como con la comunidad y con el país”, manifestó la Presidenta de la firma.

También se colabora activamente con otras entidades que realizan labores en las comunidades, como el Colegio y Escuela Blanca Spinzi de Talavera, apadrinándolos. En el año 2021 se donó para la construcción del Polideportivo “Doña Blanca y Don Daniel”, con 1300 metros cuadrados, capacidad para 500 personas, vestuarios, baños, iluminación, salones multiuso, con todas las exigencias de seguridad. “Damos nuestro apoyo constante al Cuerpo de Bomberos de Capiatá, San Antonio, San Lorenzo y de muchos otros distritos. Otorgamos donaciones a varias entidades y fundaciones, como: Asoleu, Fundación San Peregrino, Kuñatai Roga, Remar, Casa Rosa María, Pai Puku, Hijas de María Auxiliadora, Fundación Fundar, Hogar Unidos por Cristo, Teletón, y productos para otros fines benéficos a los cuales intentamos satisfacer, aunque es sabido de la cantidad de polladas que se realizan a beneficencia. Durante el 2020, por la pandemia, hemos donado alimentos para más de 800.000 platos, para ollas populares y comedores sociales y religiosos”, señaló.



Pastoral Social Arquidiocesana.



Teletón - LuChef.



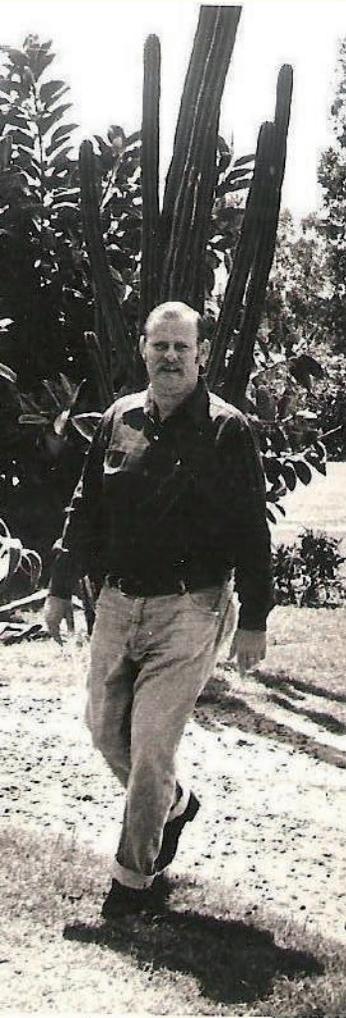
Cruz Roja.



Parroquia María Auxiliadora Piquete Kué



Bomberos Voluntarios y Despertá Joven.



Don Daniel A. Ceuppens



Blanca Talavera Spinzi y Daniel A. Ceuppens 1964.



## POLLERÍA EL ESTRIBO

# CALIDAD GARANTIZADA DE LA MANO DE PECHUGON

Es común pasar por la avenida Fernando de la Mora y Bartolomé de las Casas de la ciudad de Asunción, y ver largas filas esperando llevar pollos. “Somos nro. 1 en la venta de pollos a las brasas en Asunción, y podemos decir que contamos con la aceptación y fidelidad de nuestros clientes. Con modestia pero seguros porque nunca cambiamos los productos Pechugon”, comenta orgullosa la **Sra. Castorina Páez Viuda de Kamensky**, propietaria de la tradicional pollería El Estribo.

Desde sus inicios hace casi 40 años, en El Estribo solo utilizan productos Pechugón, quienes son pioneros y siguen manteniendo la misma calidad, que aseguran el buen sabor para un almuerzo o una cena en familia.

“Por más que otros me ofrezcan ventajas, no cambio a Pechugon, porque confío en sus productos, y que nuestros clientes regresen es signo de que estamos haciendo bien las cosas”, menciona la propietaria.

En promedio El Estribo comercializa semanalmente alrededor de 1.500 pollos. Ofrecen además de pollos al espiedo, una variedad de comidas elaboradas con esta noble carne avícola, como arrollado de pollo, milanesa de pechuga de pollo, muslito, milanesitas de muslito y ala, empanada de pollo con katupiry, entre otros deliciosos platos.

El horario de atención del Estribo es de 8:30 a 00 hs. continuado, de lunes a domingos. Uno puede comer en el local o retirar de mostrador donde la buena atención es una de sus características principales. Además cuentan con servicio de delivery, sus teléfonos son el 0983 588-070 y el 021 554-295.

“Les deseamos a Pechugon muchas felicidades, que sigan los éxitos y mucha suerte. Son gente muy trabajadora y que da trabajo a muchos paraguayos. Pechugón es nuestro y hay que apoyarlo”, finaliza doña Castorina.



Castorina Páez Viuda de Kamensky, propietaria de El Estribo.



# SEGUIR CRECIENDO EN CALIDAD Y CANTIDAD

**P**echugon se ha destacado en ser la marca preferida en la mente del consumidor, mediante la calidad de los productos ofrecidos y por dar soluciones a sus diversas necesidades. Los responsables del área comercial y de marketing nos comentaron que están bien posicionados mediante la oferta de calidad que se mantiene a lo largo del tiempo y la variedad de propuestas alimenticias, que se multiplican según la demanda de los nuevos tiempos. “Contamos con pollos enteros al natural, condimentados, frescos al natural, congelados, embutidos, termoformados, condimentados, envasados IQF, procesados, elaborados, elaborados CMS y termoformados al natural. Los productos elaborados son de gran aceptación por su practicidad y el que tiene más salida, luego de la pechuga y el pollo entero, es el muslo. Recomendamos nuestra marca por brindar una amplia gama de productos con un buen equilibrio precio/calidad”, afirmó **Martha Paredes**.

## APOYANDO EL DEPORTE - “PECHUGON RUN 2022”

Las actividades que se suelen realizar con mayor frecuencia son del tipo deportivo, pues la entidad apoya el fútbol paraguayo, el atletismo y especialmente eventos relacionados a los runners. “Acompañamos además a nuestros clientes (supermercados, pollerías, restaurantes) en fechas específicas del año. Logramos muy buena aceptación siempre gracias a la afinidad y simpatía que tenemos de los clientes, además contamos con el

compañero muy especial, Pepe Chugon, que más que una mascota, es la figura y el alma de la marca, él hace que toda actividad sea animada, y ha conquistado el corazón del público”, comentó **Raquel Piccardo**.

El domingo 3 de abril del presente año Granja Avícola La Blanca S.A. con motivo de sus 55 años (bajo la marca registrada PECHUGON) organizó la corrida “PECHUGON RUN 2022” con la intención de poder compartir más de cerca con colaboradores, productores, distribuidores, clientes, amigos y con toda la familia PECHUGON. Las inscripciones estuvieron abiertas al público en general, el evento contó con la Dirección Técnica de PARAGUAY MARATHON CLUB, con la Distancia de 5km y distancias alternativas para niños. “En varias oportunidades hemos organizado este tipo de eventos; es una actividad sana al aire libre, ideal para disfrutar en familia ya que la competencia se realiza por categoría de edades. En esa ocasión se tuvo una increíble participación, pues en poco tiempo se llenaron los cupos habilitados. “A último momento tuvimos que habilitar más, un total 1.325 corredores inscriptos, pero el día del evento pudimos contar fácilmente con más de 2.000 personas. Realmente la gente asistió entusiasmada, con muchas ganas de compartir y sobre todo con mucha alegría, por eso la jornada resultó

**LAS ACTIVIDADES QUE SE SUELEN REALIZAR CON MAYOR FRECUENCIA SON DEL TIPO DEPORTIVO.**

todo un éxito”.

Además, contamos con el apoyo de varios medios de comunicación (TV, Radio y Prensa). Fue una gigantesca y hermosa fiesta en un día hermoso, con toda la familia, que vamos a recordar por mucho tiempo”, mencionó Piccardo.



# CONTROL DE CALIDAD

Viendo la importancia y la necesidad de la calidad en nuestros productos en el año 1987 se inició el laboratorio de control de calidad de Pechugón; que está en constante crecimiento. Hoy día ya es un laboratorio integral que cuenta con cuatro áreas específicas y es un orgullo para nuestra empresa y nuestro país.

- Área de Bromatología para controles de las harinas de soja, maíz, hueso, carne vacuna, vísceras, plumas y de los balanceados: Para esto contamos con equipos espectrofotómetro para determinación de fósforo, equipo de Kjeldahl para determinación de proteína, Soxhlet para determinación de extracto etéreo, además se realizan otras determinaciones como ureasa, humedad, acidez, calcio.

- Área de Microbiología: Aquí se realizan los análisis de materias primas, balanceados, productos elaborados, manipuladores, superficie, agua de planta y de granjas, monitoreo ambiental. Contamos con equipos avanzados que nos ayudan a procesar mayores cantidades de muestras como el equipo de MDS, El Sistema 3M™ de Detección Molecular, obteniendo resultados en 24hs. Para el conteo de placas de microorganismos indicadores cuenta con el lector avanzado de placas de 3M, mejorando así la eficiencia de nuestro laboratorio automatizando la interpretación y el seguimiento de los resultados, así como la obtención de

imágenes.

- Área de Serología: Mediante un cronograma y trabajo coordinado con el equipo de granjas se realizan monitoreos de detección de anticuerpos vacunales a través del método de ELISA, lo que nos permite un diagnóstico correcto para desarrollar y evaluar los programas de vacunaciones y evitar así posibles infecciones clínicas.

- Área de Bacteriología: Donde se realizan controles de la salud animal en granjas como: Salmonella, Escherichia Coli, Hongos, Monitoreo Ambiental en planta de incubación, Necropsia, Antibiograma, entre otros.

El Laboratorio de Control de Calidad a cargo de la Dra. Ana María Marín cuenta con el CERTIFICADO DE HABILITACIÓN en todas sus áreas por el SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA).



**Sra. Ana Ceuppens, Directora de la compañía.**



Planta de  
Procesamiento  
de Capiatá.



## OBJETIVOS A CORTO Y MEDIANO PLAZO

El gran desafío para la avicultura es mantener la sanidad de las aves, se requiere que trabajadores y productores cuenten con conocimientos sobre las principales enfermedades que afectan a las parvadas, las buenas prácticas de higiene y bienestar, así como sobre los más recientes acontecimientos en materia de cuidados de la salud. “Otros grandes objetivos son mantenernos como

líderes en un mercado cada vez más exigente, y ofrecer productos de calidad, variados y a buenos precios, a pesar de los difíciles momentos que atravesamos a nivel nacional; además de cumplir con el abastecimiento de alimentos a la población, y ser cada vez más eficientes en producción, marketing, ventas y recursos humanos. Cumplir con requerimientos y exigencias para conseguir más habi-

litaciones para nuevos mercados, así como mantener y aumentar los volúmenes y variedades de exportación”, indicó la Presidenta de la firma.

Seguir trabajando arduamente, con integridad, innovando y brindando lo mejor del rubro para todos los consumidores son las metas que sirven de impulso a los integrantes de la familia Pechugón. Siempre enfocados a potenciar las cualidades del pollo.



Salón de Ventas 2.



Salón de ventas Nemby.



Salón de Ventas 1.

**A TODOS LES GUSTA**



# PECHUGON

**SPONSOR OFICIAL DE** 



# INVERSIÓN EN ACTUALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

Para el fortalecimiento de las áreas de Producción y Distribución venimos realizando capacitaciones en cuanto a bioseguridad, conocimientos y actualizaciones de los veterinarios, supervisores, criadores, capataces de las Aves; según un programa establecido de capacitación continua. Además de llevamos adelante entrenamientos en las granjas de cría de pollos; que abarcan bioseguridad, cuidado y manejo de la primera semana de alojamiento y tratamiento adecuado de la cama y desinfección de galpones.

Incorporamos Galpones con tecnología de punta para la cría de pollos parrilleros (cría en oscuro o dark house), crecimiento en máquinas de incubación y está proyectado un núcleo más de lote de reproductoras, en donde se realizaron nuevas configuraciones en cuanto a equipos de refrigeración de galpones con pad cooling y mejoras en los sistemas de ventilación de túnel. También tenemos proyectado un crecimiento constante en granjas parrilleras. La empresa cuenta con su propio Laboratorio de calidad, el cual está en constante crecimiento con el fin de asegurar desde la calidad de los insumos y materias primas, y monitorear de cerca todo el plan sanitario de nuestras aves.

En San José de los Arroyos e realizaron inversiones en la construcción de vestuarios para cada lote en reproductoras, para fortalecer el aislamiento sanitario y evitar la transmisión de enfermedades, avanzando en los índices productivos en calidad y cantidad. De igual modo se amplió el sistema de tratamiento de potabilización de agua, acompañando el crecimiento para el uso en la cría de las aves y asegurando la inocuidad de estas en sus consumos.

Asimismo se equipó a cada núcleo, en Recría San Patricio, para independizar el lavado y secado de los uniformes de tal forma a asegurar el control de Bioseguridad total. En la planta de alimentos balanceados se Incorporó el NIR, que es la última tecnología en control de los granos y es para asegurar que los mismos tengan todo el



**Violeta Ceuppens, Directora Granja Avícola La Blanca S.A.**

aporte nutricional que deben aportar en la alimentación de las aves.

Buscamos mantener la sanidad de las aves, con las buenas prácticas de higiene y bienestar, y actualizándonos acerca de los más recientes acontecimientos en materia de cuidados de la salud. Nuestros esfuerzos apuntan a mantenernos como líderes en un mercado cada vez más exigente,

ofrecer productos de calidad, variados y a buenos precios, a pesar de los difíciles momentos que atravesamos a nivel nacional. Deseamos cumplir con el abastecimiento de alimentos a la población, y ser cada vez más eficientes en producción, marketing, ventas y recursos humanos; cumpliendo con requerimientos y exigencias para conseguir más habilitacio-



**Violeta, Ana y Blanca Ceuppens.**



Planta de Incubación San José.

**CABE MENCIONAR QUE, EN EL PROCESO COMPLETO DE CRÍA HASTA LLEGAR A LA PLANTA DE FAENA, ESTÁN INVOLUCRADOS DIRECTA E INDIRECTAMENTE UNAS 800 PERSONAS.**

nes para nuevos mercados, así como mantener y aumentar los volúmenes y variedades de exportación.

Estos desafíos nos impulsan a seguir trabajando arduamente, con integridad, innovando y brindando lo mejor del rubro para todos los consumidores. Estaremos siempre enfocados a potenciar las cualidades del pollo.

## DISTRIBUCIÓN Y PUNTOS DE VENTA A NIVEL NACIONAL

**P**echugon está presente en todo el país a través de 32 distribuidores, con más de 200 camiones refrigerados adecuados a las exigencias técnicas y sanitarias, 26 salones de ventas y 6 locales propios que operan diariamente en la distribución óptima para abastecer la demanda de los clientes. Esta estructura comercial permite mejorar y aprovechar los tiempos para que los productos lleguen con

prontitud y en excelente estado al consumidor final. Además, cuenta con atención directa a más de 500 locales de supermercados y tiendas.

Otro punto resaltante es que tiene un 90% de participación de ventas en locales dedicados a la venta de Pollo al Espiedo, con presencia de marca en todo el territorio nacional.

Juan Ayala.



Don Benjamín Benítez.



Reforestación en Predio de Granja de reproductoras San Patricio.

Granja de reproductoras San Patricio con reforestación.

# COMPROMETIDOS CON LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

La Empresa; desde siempre, ha apoyado los programas amigables con el medio ambiente y se ha empeñado en la implantación de variedades forestales; fundamentalmente de la especie de Eucalyptus, en los distintos emprendimientos donde lleva a cabo sus actividades productivas. En ese sentido, detallo a continuación las superficies cubiertas con reforestación por zona:

Región Occidental (Chaco): En Villa Hayes alberga un área reforestada de 60 hectáreas con especies de Eucalyptus Camaldulensis.

Región Oriental: En San José de los Arroyos contamos con 250 hectáreas con Eucalyptus Camaldulensis y variedades clonadas de Eucalyptus, además de franjas importantes de la variedad nativa de Ingá. En Itá Ybaté, Villeta, tenemos implantada 60 hec-

táreas de Eucalyptus Camaldulensis. En Nueva Italia, tenemos 7 hectáreas de Eucalyptus Camaldulensis, y en Capiatá 5 hectáreas de Eucalyptus variedades clonadas.

En total la suma de áreas reforestadas alcanza 385 hectáreas con un promedio de 1.500 plantas por hectárea, lo que nos da la cantidad de 577.500 árboles.

**Francisco Ríos Ceuppens**



Planta Incubación de San José

# CORPASA - PLANTA DE PROCESAMIENTO EN SAN ANTONIO

**C**ORPASA (Corporación Avícola S.A.), es la mayor Planta Procesadora y Frigorífica de aves en el país. Industria que está altamente tecnificada y con una fuerza laboral acorde con las necesidades del momento, aplicando los más altos estándares de calidad e inocuidad en el procesamiento de los inconfundibles Pollos PECHUGON.

Se abre paso no sólo en el mercado nacional, sino también en el exigente mercado internacional, exportando a varios países tanto pollos enteros como presas y menudos.

Las modernas instalaciones cuentan con una capacidad en faena de 12.000 pollos por hora, procesadas mediante una línea de evisceración automática, sistema de pesaje dinámico aéreo en noria y en cinta, equi-

pos de despresado automático.

Corporación Avícola S.A. produce alimentos inocuos y seguros para los consumidores, tanto la línea de productos enfriados como los congelados en modernos túneles equipados con tecnología de última generación.

Todo material que representa desperdicio para la planta de faena se convierte en materia prima para la unidad elaboradora de subproductos no comestibles de origen animal, generándose de esta manera harinas y aceites disponibles para su comercialización.

CORPASA es la primera empresa avícola paraguaya con Certificación Internacional en HACCP gracias al cumplimiento de los requisitos de BPM y Sistema HACCP; además

ha obtenido el PREMIO NACIONAL PRODUCCION MÁS LIMPIA, otorgado por la Mesa Nacional de Producción más Limpia, por su iniciativa y ejecución de acciones tendientes a la reducción en la emisión de residuos al ambiente. También está en proceso la auditoria, en el 2022, para obtener la Certificación Internacional FSSC22000, Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.

Cuenta además con la Certificación HALAL para la producción de productos con el rito HALAL. Esta certificación es importante para llegar a países de Medio Oriente, siendo reconocida por la Autoridad de Normalización y Metrología de los Emiratos (ESMA).

**Dr. Héctor Benítez**



**CORPASA Planta de procesamiento de San Antonio.**

## IMPLEMENTACIÓN DE TECNOLOGÍA DE PUNTA

**N**uestro Sistema de Gestión Empresarial (ERP) está integrado a todas las áreas de la empresa, esto nos ayuda a mantener el control de las operaciones y hacer proyecciones. También tenemos reportes y consultas para analizar los costos, mejorar continuamente los procesos y ser cada vez más ágiles; con esto podemos optimizar nuestra eficiencia, reducir tiempos, eliminar tareas duplicadas y completar todos los procesos empresariales en tiem-

po y forma, cumpliendo los estándares de certificación y auditoria a los cuales estamos ceñidos. De igual forma las obligaciones tributarias son de cumplimiento obligatorio, y por supuesto con los empleados que son nuestro principal activo.

Las soluciones tecnológicas aplicadas tanto en los procesos de producción (PLC - IoT), de comunicación y de administración, marcan la diferencia en un mundo que se ha automatizado exponencialmente con

la pandemia. Esto nos obliga a ser más rápidos, más efectivos e innovadores; por lo que contar con un ERP embebido en todos los procesos desde la Re-Cría hasta la comercialización y que nos ayude a mejorar continuamente nuestros procesos es una necesidad crítica. Es la única manera de sobresalir en un mercado altamente competitivo, por eso Pechugón es Líder y siempre abre el camino.

**Jorge Caballero**





# PLANTA DE ELABORADOS

**P**echugón cuenta con la primera Planta de Elaborados para el rubro avícola.

La planta alberga el área de producción, donde se preparan los productos IQF, Pechufrit, PechuMilas, PechuBurguers, PechuNuggets, albóndigas, croquetas y otros productos, como embutidos. Además tiene el área de cámaras de frío, que comprenden la sala de stock de productos congelados, y la cámara de frescos con sus res-

pectivas áreas de precámara, embarque y control de pesaje.

La planta es la primera del rubro en obtener también la Certificación Internacional FSSC22000, Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria, la norma como esquema de certificación reconocida por la Global Food Safety Initiative y que representa el más alto escalón de exigencia con respecto a inocuidad y seguridad Alimentaria.

**Paola Vera**



**Planta Incubación de Capiatá**



Logística Interna.

## LOGÍSTICA Y TRANSPORTE

La División de Logística de Servicios Internos está compuesta por los departamentos de Gerencia Técnica, Departamento de Compras, Suministros y Depósito y el Departamento de Transporte de la Empresa; con el soporte administrativo correspondiente en todas las dependencias.

El Departamento de Gerencia Técnica está a cargo de los talleres de Montaje, Metalúrgica, Mecánica Industrial, Mecánica Ligera, Chapería y Pintura, Motores y Bombas, Refrigeración, Carpintería, Plomería, Taller de Electrónica y Electricidad General. Estos talleres brindan servicios especializados a todas las unidades productivas de la Empresa; tales como; Granjas de cría de reproductoras, Granjas de reproductoras de huevos fértiles para incubación, Plantas de incubación, Granjas de engorde de pollos parrilleros, Plantas de alimentos balanceados, Plantas de faena, Cámaras de stock de productos congelados y frescos, Planta de productos elaborados, Flota de transporte y Departamentos administrativos. Los servicios se solicitan vía sistema de órdenes de trabajo y son coordinados por el departamento de coordinación técnica, apoyados por un sistema informático desarrollado por la Empresa, y una vez procesados los pedidos de servicio, el departamento de ingeniería asigna a los talleres que van a ejecutar los trabajos solicitados.

El Departamento de Compras, Suministros y Depósito, brinda soporte logístico a todos los talleres mencionados, en lo referente a la provisión de insumos, materiales y repuestos necesarios para el desempeño de sus actividades, cuentan; al igual que los talleres, con un servicio de guardia de 24 horas para soporte en emergencias y eventualidades.

El Departamento de Transporte de la Empresa, se encarga de la logística de traslado de huevos fértiles de granjas de reproductoras a plantas de incubación, de pollitos de planta de incubación a granjas de engorde, alimentos balanceados de las plantas de producción de alimentos a granjas de producción; tanto de cría, reproductoras y parrilleros, de insumos y materias primas a las plantas de producción de alimentos balanceados, traslado de pollos vivos de granjas de engorde a plantas de faena, traslado de materiales y equipos a granjas, traslado de productos congelados y frescos desde las plantas de faena y elaborados a las cámaras frigoríficas del centro de distribución y ventas de la Empresa, servicios de grúa y servicio de tractores de apoyo en granjas de engorde de pollos a ser faenados, entre otras actividades propias del sector.

La complejidad de cargas que maneja este departamento, cuenta con el soporte de móviles especiales para cada tipo de traslados, en lo referente a carrocerías, como: Furgones especiales climatizados para traslado de pollitos, tanques graneleros para traslados de alimentos balanceados con descarga mecánica, carrocerías especiales para transporte de pollos vivos y furgones con equipos refrigerados para productos congelados y frescos, además de contar con una flota de camiones con volquetes para traslado de materias primas.

También cuenta con un sistema informático de desarrollo propio de la Empresa, que facilita enormemente la coordinación de cargas y programaciones de traslados de la totalidad de los productos manejados en las distintas unidades, diariamente.

Edgar Lauro.



Planta de Alimentos Balanceados-Molino.

# LABOR DE LAS GRANJAS INTEGRADAS

En Paraguay “Pechugon” es una empresa pionera en el sistema de trabajo conocido como “Integrados”, labor que desarrolla desde el año 1970. Esto consiste en brindar al Criador los pollitos BB, alimentos, insumos vacunas y medicamentos; además de proporcionarles una base sólida para la formación de granjas, la asistencia y acompañamiento técnico en el manejo, para que los mismos se encarguen de la crianza y cuidado de los pollos parrilleros. De esto modo los convierten en criadores de pollos para esta reconocida marca.

## CAMLIPP S.A. - Granja Avícola Vista Bella

Esta granja trabaja con la firma desde el año 2014 y tiene 6 galpones de 2.400 m<sup>2</sup> en la zona de San Juan - Itá Guazú, en la ciudad de Altos (Departamento de Cordillera).

Camlipp S.A. - Granja Vista Bella cuenta con 15 colaboradores, capacitados a través de los cursos dictados por Pechugón.

Es muy importante la calidad de los balanceados que consumen los pollos parrilleros para su engorde, ya que estos deben obtenerse de fuentes confiables y pasar todas las estrictas pruebas de inocuidad de alimentos. “Si un pollito al engordar no cuenta con calidad de alimentos es difícil que llegue a su potencial de crecimiento. En promedio se produce 222.000 pollos por crianza (Contamos con 6 crianzas al año). El negocio avícola es muy parecido al negocio ganadero; una gran inversión en tierra para ingresar al negocio, en donde de ganancias del negocio son pocas, pero bastante seguras si uno las maneja bien. Por ejemplo; en la pandemia igual producimos y vendimos pollos gracias a Dios porque pase lo que pase el mundo necesita comer. Un detalle significativo es que el negocio avícola es de 24 horas; los galpones están con

pollos y es muy importante contar siempre con energía eléctrica de parte de la ANDE.”, expresó **Humberto Camperchioli**, de Granja Avícola Vista Bella.

Los integrantes de CAMLIPP S.A. felicitan a Granja Avícola La Blanca S.A. por sus 55 años liderando el mercado. “Es una empresa paraguaya ejemplar que apuesta fuerte al país invirtiendo siempre en tecnología de punta y creando fuentes de trabajo a muchísimas familias paraguayas”, afirmó el representante.





# GRANJA YRENDA



Directorio Granja Yrenda.

Integra la gran familia “Pechugon” desde el 2020. Queda a quinientos metros del Monumento Niños Mártires de Acosta Ñu, en la ciudad de Eusebio Ayala. En este momento tiene 4 plantas de recría y da empleo a 8 personas.

En cuanto a la capacitación la empresa propicia cursos y se trabaja con doctores eficientes, quienes que están a disposición para cualquier duda o consulta. Garantizar la calidad del alimento suministrado a las aves a nivel nutricional como higiénico-sanitario es fundamental. Sabemos que la nutrición, la genética y las condiciones ambientales están correlacionadas para tener una producción óptima. Producimos un promedio de 900.000 pollos anualmente. Para realizar esta labor la inversión es aproximadamente de

250.000 dólar por galpón y el tiempo estimado de construcción es de alrededor de 200 días.”, mencionó **Dalma Girett**, de la granja Yrenda.

En Yrenda se trabaja con el objetivo de mejorar y avanzar cada día, siempre adelante. “Esta empresa nos abrió las puertas para formar parte de la gran familia; nos sentimos orgullosos y agradecidos. Más que un equipo somos una gran y numerosa familia. Al mismo tiempo quiero agradecerles a mis padres que hicieron posible este sueño; un sueño que llevamos adelante mi hermano José Girett y yo; y a todas las personas que trabajaron para que esta granja sea posible. Que Dios y la Virgen los bendiga a todos y vamos con todo hacia el futuro. No hay tiempo que perder”, resaltó.

## UN NEGOCIO QUE INICIÓ CON UNA AMISTAD



**J**P S.R.L., distribuidor autorizado en la zona de Itapúa, inició la relación comercial con Pollos Pechugón mediante una amistad que se remonta a casi 50 años.

Todo comenzó con una charla de amigos, habían coincidido que sería una gran idea llevar pollos desde Capiatá a Encarnación. Para la época era todo un desafío, considerando que en Itapúa existían pequeñas granjas o una buena parte de la población tenía animales para el consumo. La confianza, basada en la amistad entre ambas familias, permitió que este proyecto viera luz y comenzaran a trabajar juntos.

JP S.R.L. es una empresa que distribuye y comercializa, en Itapúa, 500.000 kilogramos de pollos por mes, aproximadamente. Este es el trabajo en conjunto de 60 personas de manera directa y 10 puntos de ventas establecidos en lugares estratégicos, con lo que aseguran una entrega de productos con el mejor sabor y la mejor calidad a todos los consumidores de la zona.

Para el éxito en la entrega de estos productos, la empresa dispone de

una flota que está compuesta por 30 vehículos, distribuidos de la siguiente manera: 3 camiones semirremolques con capacidad de 30.000 kilogramos, carga útil que se utiliza para el traslado de mercaderías desde Capiatá a Capitán Miranda (Centro de Distribución de J.P S.R.L.); 5 vehículos destinados al delivery (zona en Encarnación); y los restantes 22 vehículos utilizados para la venta directa diaria.

El vínculo comercial, se cimienta en una amistad entre ambas familias. Esto demuestra que es posible crear, mediante la compatibilidad y los intereses compartidos, poderosos socios comerciales.



Directorio de JP S.R.L.

### Mensaje a Pechugon por “55° Aniversario”

JP S.R.L. fue testigo, prácticamente desde el inicio, del crecimiento con trabajo, esfuerzo y sacrificio de GRANJA AVÍCOLA LA BLANCA, para que hoy día sea líder en el sector avícola.

Saludamos y honramos a la Familia Ceuppens Talavera, quienes además que crear una importante fuente de trabajo en nuestro país, son además una

inspiración de que con trabajo, amor y esfuerzo se logran grandes éxitos.

Agradecemos a la gran familia Pechugón, el permitirnos ser parte de ella, y deseamos que sigan los éxitos y un constante crecimiento.

Estamos orgullosos de formar parte de la Familia Pechugon.

**Patrick Godefroid**

# Línea UAT

*La Pradera*  
*Lo mejor en Lácteos*



fuentes de  
**Calcio**

con vitaminas  
**A+D3**

Bebida  
Láctea  
UAT



**Sin Frio**  
Fresca por 45 Días



**Leche  
UAT**  
entera y  
descremada

**Chocolatada  
UAT**

También  
disponibles  
en PACK's  
de 6 UNDS.