



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO N° 4 | EDICIÓN N° 10 | OCT. 2016

Ranking de Marcas 2016





¿Saben los demás quiénes somos?

Abastecemos de alimento de primera calidad a la población hace casi 50 años, hemos crecido a medida que la demanda lo requería.

Somos una empresa nacional comprometida y ponderados cuando visitantes del exterior reconocen que no tienes nada que envidiar a otras industrias del sector.

Más reconfortante es que el consumidor nos identifica plenamente. Casi casi que decir pollo en guaraní, es decir PECHUGON.

Cuando nos ven, saben y nos relacionan con calidad, trayectoria y sabor.

Llevemos el Pollo paraguayo en alto. Que todos sepan inclusive las autoridades del país mediante nosotros y nuestros colaboradores quiénes y qué somos. **Somos PECHUGON. Paraguayo como vos.**

Blanca Ceuppens Talavera

Presidenta
Granja Avícola La Blanca



nos identifican siempre con PECHUGON y eso les da confianza y aprecio a la marca.

Convertirnos en una marca, es un sello que nos ponemos nosotros mismos porque nos gusta nuestro trabajo.

Sin embargo, a menudo dudo que el Gobierno y sus autoridades sepan quienes somos. Todo el tiempo están ofreciendo a los inversionistas extranjeros que inviertan en criar pollos en Paraguay. ¿Y por qué?. ¿Acaso no abastecemos o el producto no cuenta con los requerimientos del país?. Lastimosamente solo puede ser porque no nos conocen bien, muchos confían más en los extranjeros que en los propios paraguayos. Muchos no saben lo eficientes que somos, la infraestructura que tenemos y deberían de conocer para que pueda valorar. Y están equivocados al preferir apostar a inversionistas oportunistas que a los paraguayos que hicieron nacer esta industria en Paraguay sin ninguna ventaja impositiva ni financiamiento del estado.



La identidad es lo que somos. Y no me refiero al documento de identidad donde dice muchos datos de quienes somos. Porque en nuestra cédula no dice que somos PECHUGON.

Los que nos conocen, nos identifican con lo que hacemos día a día, con nuestro trabajo, con el producto que hacemos en la empresa gran parte de nuestro tiempo y nuestra vida.

Si tenemos puesta la camiseta, nos sentimos felices de lo que hacemos, orgullosos de nuestro trabajo, del equipo que conforma la empresa. Hablamos de ello. Somos representantes de La Blanca ante los amigos, vecinos y familiares que nos relacionan,

PECHUGON



ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial.....	02
Recomendación Saludable	04
Nota inspiradora	05
Novedades.....	06-08
Reconocimiento / Receta	09
Solidaridad / Lanzamiento.....	10
RR. HH.	11
Premiación	12
Reflexiones	13
Sociales.....	14-15
Viajes	16-17
Actividades.....	18
Historia de vida.....	19
San Juan.....	20
Día del Niño.....	21
Capacitaciones	22-24
Exportación	25
Jubilados	26
RR. HH.	27

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera.

Colaboración: Blanca Ceuppens - Lic. Jazmín Torres
Lic. Jorge Alvarenga - Lic. Norma Aid - Dr. Isaias
Fleitas - Dr. Héctor Benítez - Sebastián Ceuppens
Daisy Centurion - Lic. Patricia Diaz - Mirtha Sosa
Patricia Villalba - Dr. Edgar Desvars - Dr. Juan Ovelar
Carlos Arevalos - Lic. Gustavo Ayala - Nelson Resquin
Dr. Rodrigo Acuña - Ing. Martha Liz Paredes
Humberto Martínez - Ramon Penayo - Juan Galarza-
Nelly Ayala - Julian Moreira

Edición: N° 10

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.

CHISTES





RECOMENDACIÓN SALUDABLE

El Calcio y la Salud Bucodental



por Jazmín Torres



Congreso Paraguayo de Periodoncia de la COP

dientes y huesos.

Teniendo en cuenta esta particularidad de la leche, LA PRADERA siempre interesada en la responsabilidad social ha firmado un convenio con el **Círculo de odontólogos del Paraguay-COP**, comprometiéndose ambas partes a difundir información sobre la salud bucodental.

En este contexto se lanzó en video destinado a la población infantil (por ser la más vulnerable y donde se puede aplicar prevención) y menciona la frecuencia del cepillado y la importancia del consumo de lácteos.

Para mantener la salud bucodental y evitar tratamientos posteriores es importante:

- la higiene bucal,
- el uso de flúor
- el consumo moderado de alimentos cariogénicos.

sonrisa sana y deben contener:

- Calcio, fósforo, flúor, vitaminas A, D y B.

Es, en este punto donde la leche ofrece **Calcio biodisponible** ya que se encuentra con **fósforo** y **Vitamina D**, con lo cual se logra la absorción del Calcio a los

Le leche:

Alimento NO cariogénico.

La Alimentación presenta una elevada relación con el estado de salud general. En el caso de la salud bucal (dientes y encías), existen ciertos alimentos cuya ingesta resulta especialmente recomendable para mantener una

Seguinos en las redes sociales y entérate de la promo para conocer nuestro tambo.





La Responsabilidad y la Honestidad un legado

por Jorge Alvarenga



Equipo de fútbol de granja 1, con Don Daniel, año 1976

Solo quiero resaltar el significado de estas palabras:

La responsabilidad es una cualidad y un valor del ser humano, es una característica de las personas que son capaces de comprometerse y actuar de forma correcta.

La honestidad constituye una cualidad humana que consiste en comportarse y expresarse con sinceridad y coherencia, la honestidad no puede basarse en los propios deseos de una persona.

Estos valores me inculcaron mis padres y agradezco infinitamente a ellos, Don Aquilino y Doña Ángela.

Mi madre, trabajó como doméstica en la residencia de Don Daniel y Doña Blanca, mi padre comenzó en la Planta de incubación, luego fue a la Granja de reproductoras donde realmente halló su vocación, ahora ya jubilado sigue trabajando como responsable de la granja Ypacarai.

Mi padre siempre me inculcó la responsabilidad y de muy temprana edad ya me asignaba tareas en casa y ayudar a mi mamá.

Culminado el bachiller en la escuela Doña Blanca Spinzi de Talavera, comencé a trabajar en la empresa y al mismo tiempo comencé mis estudios universitarios.

La empresa me dio muchas oportunidades para seguir adelante y poder ser un profesional en la carrera que elegí, de ser Lic. Analista de Sistemas, ahora pertenezco al plantel del departamento



Entrega de reconocimiento primer grado año 1982 escuela Blanca Spinzi de Talavera



Entrega de diploma sexto grado año 1987

de informática como Encargado de desarrollo. Estoy muy agradecido a la empresa, a la familia Ceuppens, en especial a Don Daniel y Doña Blanca.

La Blanca es una empresa que da oportunidades a sus colaboradores en el desarrollo profesional, como resultado el colaborador obtiene la satisfacción personal y laboral.

Espero legar también a mis hijos estos valores, que son importantes en la vida.



Mi padre, actualmente en granja Ypacarai



Mis padres actualmente



Modernización Granja San Jorge

por Norma Aid



La Empresa en la Actualidad cuenta con 14 granjas en el sector engorde, más conocidas como granjas parrilleras, de ellas el 80% son en cría automatizada o presión negativa. Desde el año 2015 el directorio ha tomado decididamente dar pasos gigantes en la modernización de los galpones con el afán de obtener y entregar la mejor calidad en carcasa a las plantas de faena.

Esta modernización nombrada, consiste en pasar los galpones a un sistema de cría en oscuro (Dark House) donde esencialmente se logra que el pollo pase por el menor punto de estrés posible como lo solicita su genética. Este año se ha apostado al cambio rotundo de granjas convencionales como San Jorge, ubicada en la ciudad de Villeta, donde contábamos con 14 galponcitos para 9.000 aves cada una, cada galpón tenía 9 ventiladores, bebederos pendulares 1/100, comederos tubulares manuales 1/80 y aspersores de 7 lts. Hora, en este tipo de galpones se torna casi imposible manejar el ambiente ideal para las aves, se depende en demasía del factor climático en el momento de la crianza.

El proyecto Granja San Jorge, se dio inicio el 18/04/2016 con la demolición total de los 14 galponcitos y se tiene prevista su reapertura en el 18/10/2016.

El nuevo San Jorge, cuenta con 5 galpones presión negativa o sistema túnel (el aire entra por un extremo y sale por el otro) Dark House (cría en oscuro) para 35 mil aves, estos galpones están hechos bajo un nuevo concepto de cría, que va desde la dimensión de los mismos (140 de largo x 17 mts. de ancho) hasta el control de CO2 en los galpones.

El sistema de enfriamiento del galpón en la extracción de aire cuenta con 12 extractores laterales y 1 extractor frontal con trampas de luz (no permitir la entrada de luz por las rejillas) y en la entrada de aire 50 mts. largo x 2,4 mts. alto de paneles evaporativos (sistema de enfriamiento de aire mediante evaporación de aire caliente con humedad), dentro del galpón se cuenta con picos de aspersión de 4,5 lts. hora (aspersión de agua en el techo) para ayudar al enfriamiento del galpón en los días muy cálidos.



El sistema de iluminación es led y dimerizado, esto quiere decir que de acuerdo al peso de las aves se va bajando gradualmente la intensidad de la luz, dándole mejor confort y menos estrés.

Todo lo nombrado anteriormente es manejado por un controlador (computadora especial programable) ROTEM AC 2000 PLATINUM en el que el supervisor veterinario va programando la necesidad de las aves en climatización de acuerdo a su edad o a la necesidad de acuerdo al clima. El sistema de calefacción es vía hornos centrales alimentados por chips, estos hornos están preparados para calentar 3.000 mts³ de pollitero (lugar donde se alojan pollitos de 1 día).

Por este tipo de apuestas es que PECHUGON sigue y seguirá siendo la empresa líder en producción de aves en el País.



Nuevos productos elaborados / condimentados

Desde nuestro punto de vista la evolución de la sociedad en forma demográfica, el desenvolvimiento y la inclusión de la mujer en el mercado laboral que la exige a estar lejos del hogar, mas el despliegue vanguardista de las líneas genéticas que nos entregan aves con una mayor velocidad de crecimiento, un mejor índice de conversión alimenticia y una mayor proporción de carne, nos han obligado a desarrollar nuevos productos para satisfacer e incrementar el abanico de posibilidades para nuestros clientes.

Tantas son las razones, por lo que Granja Avícola La Blanca tiene el orgullo de presentar e introducir al mercado los nuevos productos elaborados pensados en el bienestar, la economía y la comodidad de la familia.

Entre las cinco nuevas presentaciones se encuentran los siguientes productos:

- **Brochetas de corazón condimentado.**
- **Brochetas de media ala condimentada.**
- **Brochetas de muslo. (Asadito PECHUGON condimentado)**
- **Muslito ala condimentado.**
- **Albóndiga congelada.**

Todos los productos fueron formulados, desarrollados y testeados por el equipo técnico de la planta cumpliendo con las normas de higiene e inocuidad alimentaria.

ALGUNOS DATOS DE LOS PRODUCTOS

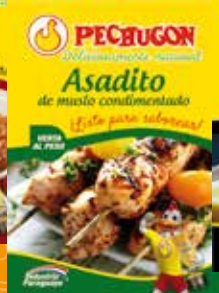
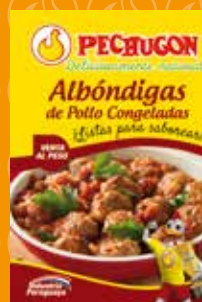
La materia prima ya sea carne molida, corazón, alitas y mus-

por Isaías Fleitas



lo son sazonadas de manera a que el sabor y el aroma realcen el gusto en el paladar. Esto hace que los mencionados productos tengan una excelente aceptación y una favorable demanda, considerando el corto tiempo de su lanzamiento extraoficial. Los productos ya condimentados son introducidos en envases especialmente diseñados cuya finalidad son la de mantener su frescura, textura, sabor y por último y no menos importante prolongar la vida útil de los mismos para seguridad de nuestros clientes.

Se encuentra tácitamente implícito que el desarrollo y la innovación van de la mano y es por demás gratificante ver como Granja Avícola La Blanca apuesta al futuro y a la creación de nuevos productos que cumplen con las exigencias y más altos estándares como solo una empresa líder lo puede hacer.





NOVEDADES

PECHUGON

LÍDER EN INNOVACIÓN

por Dr. Héctor Benítez



Comprometidos con la calidad de nuestros productos y la plena satisfacción de nuestros clientes, PECHUGON lanza al mercado nacional nuevos productos procesados bajo la tecnología de IQF (Individual Quick Freezing) o **congelación rápida de manera individual**.

Este método se está imponiendo cada vez mas entre los fabricantes líderes mundiales de alimentos congelados ya que gracias a este procedimiento se garantiza, una vez que hayamos descongelado el producto, que éste conserve toda la textura, valor nutritivo e igual sabor al del producto recién procesado. Así mismo, para su preservación, el uso de este proceso garantiza que los productos no necesiten de ningún tipo de químicos o preservantes y que debido al cambio brusco de temperatura, se reduz-

ca de forma importante la presencia de microorganismos.

La diferencia entre una congelación IQF y una congelación lenta es el tamaño de cristal que se forma. En la primera, los cristales de líquido que se forma dentro de las células de los tejidos son de tamaños muy pequeños, lo que evitará que las paredes celulares que conforman los tejidos se rompan y que al descongelar el producto no haya derrame de fluidos celulares. En una congelación lenta, el tamaño del cristal que se forma es tan grande que rompe las paredes celulares, permitiendo el derrame de fluidos internos y la consiguiente pérdida de sabor, textura y valor nutritivo cuando descongelamos el alimento.

Otra de las ventajas que aporta esta congelación, es que podemos descongelar la cantidad de producto deseada y no el bloque entero y no necesita descongelarse para cocción o preparación, directamente la utilizaremos en la cocción.

La variedad de productos IQF fueron desarrollados y están siendo producidos actualmente en la planta de CORPASA.

**NO SE
PEGAN
ENTRE SI**

**SISTEMA
IQF**
CONGELADAS
INDIVIDUALMENTE





Premio "Don Daniel A. Ceuppens"

por Sebastian Ceuppens



Durante la edición de la Expo FERIA de Ganadería, Industria y Comercio 2016, el día sábado 9 de julio se realizó nuevamente la entrega del premio "Don Daniel A. Ceuppens" que se otorga a la campeona suprema productora de leche del Concurso Lechero de la APROLE.

Este premio fue creado en el año 2013 por la Asociación de Productores de leche en conmemoración y reconocimiento por los esfuerzos de mi abuelo ("Lito"),

por la lechería paraguaya ya que las vacas lecheras eran su pasión. Este premio es otorgado a la vaca que más leche produce, por raza lechera.

El ganador del concurso fue Felipe Hildebrand, en raza holando no habiéndose presentado este año otra raza de vaca productora de leche a premiar. Dicho premio tuvimos conjuntamente con mi tío Jorge Ruckelshausen el honor de hacer entrega a los mismos en su representación.



Entrega de Premios en la Asociación Rural del Paraguay

Vuelo Pechugon en salsa barbacoa

Ingredientes

800 gr de alitas PECHUGON
2 dientes de ajo
150 cc de salsa de tomate
2 cdas de ketchup
1 cda de mostaza
1 cda de miel de abeja
2 cdas de salsa inglesa
1 cda de azúcar
Sal y pimienta c/n
100 cc de agua

Preparación

Ponemos las alitas en una placa para horno, precalentado a 200 grados para que se vaya cocinando de a poco. Mientras preparamos la salsa barbacoa, salteamos el ajo con aceite, la salsa de tomate y todos los ingredientes restantes. Cocinamos unos 15 minutos hasta que tenga una buena consistencia. Retiramos las alitas y pintamos con la salsa. Llevamos al horno de nuevo hasta terminar la cocción. Repetimos el proceso de pintar con la salsa. Retiramos del horno y servimos.

Porciones: 5
Tiempo: 30 min.
Dificultad: Fácil



Metiditas de Patitas en estofado Pechugon

Ingredientes

800 gr de patitas PECHUGON
1 cebolla mediana
1 zanahoria pequeña
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
2 tomates grandes
200 gr de salsa de tomate (extracto o conserva)
2 dientes de ajo chico
Sal, pimienta, comino, orégano
Hojas de laurel
3 cdas de aceite
1 cda de azúcar
2 tazas de agua

Preparación

En una sartén o cacerola ponemos el aceite, el ajo hecho pasta y doramos las patitas con una pizca de sal. Una vez que estén dorados, retiramos y reservamos. Por otro lado, cortamos todas las verduras en daditos pequeños, también el tomate pelado y troceado. Incorporamos todas las verduras y una pizca de sal, comino, la salsa de tomate, el laurel y dejamos cocer por unos 5 minutos. Añadimos el agua (es mejor que ya esté caliente o hervida) y dejamos cocer por 10 minutos. Agregamos las patitas que teníamos reservada, el azúcar y el orégano. Dejamos cocer por unos 20-25 minutos.

Porciones: 4
Tiempo: 50 min.
Dificultad: Media





Entrega de aporte económico a compañeros **¡GRACIAS AL SAN JUAN!**

Granja Avícola La Blanca se ocupa de sus colaboradores, que ya no pueden asistir a su puesto de trabajo por motivos de enfermedad, en esta oportunidad recibieron la visita de los integrantes del Coro de La Blanca.

Los compañeros fueron beneficiados, gracias a lo recaudado en la actividad del mes de junio en el evento de San Juan PECHUGON.



Visita del Coro de la Blanca a la compañera Elisa Ramírez



Visita del Coro de la Blanca a la compañera Ilda Quiñonez

Lanzamiento **NUEVOS PRODUCTOS**

por Patricia Díaz



Posando para los medios junto a nuestra Presidenta la Sra. Blanca Ceuppens Talavera y Pepe Chugon

El día viernes 16 de setiembre en la UIP (Unión Industrial Paraguaya), Granja Avícola La Blanca S.A. para su marca PECHUGON realizó el lanzamiento oficial de sus nuevos productos de la

Línea Condimentados y la *Línea IQF* (Individual Quick Freezing), Sistema de Congelación Rápida de manera Individual.

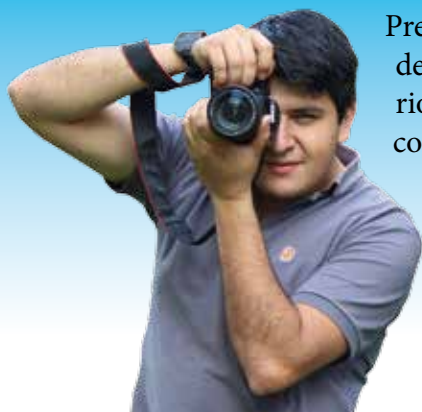
Este es el principio de más innovaciones camino a nuestro cincuentenario, agradecidos siempre al consumidor de la marca por elegirnos siempre en el punto de venta y por tenernos entre sus marcas de afecto.



Dr. Isaías Fleitas, Dr. Edgar Desvars, Dr. Rodrigo Acuña, Lic. Patricia Díaz, Ing. Martha Liz Paredes.

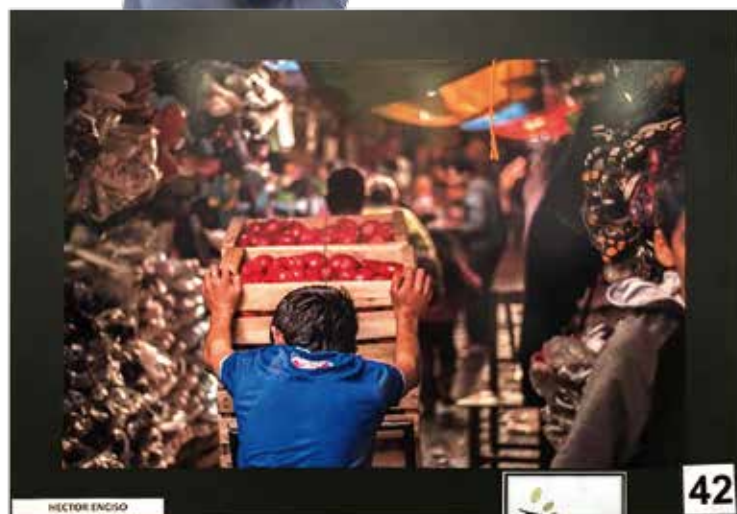


MEJOR FOTOGRAFÍA



Premio a la mejor fotografía del Instituto Técnico Superior de la imagen nivel básico jueves turno noche.

Nuestro compañero Héctor Enciso de Informática fue el ganador de este premio.



HECTOR ENCISO



42

+ PREVIBUS +

El pasado miércoles 7 y jueves 8 de setiembre nos visitaron profesionales del Instituto de Previsión Social para llevar a cabo la segunda convocatoria del proyecto denominado PREVIBUS.



Evaluación médica

En estos dos días de jornada, se realizaron consultas médicas, nutricionales y odontológicas voluntarias, a funcionarios de la empresa de distintos sectores, con la finalidad de promover estilos de vida saludables para obtener un rendimiento laboral óptimo y una mejor calidad de vida.



Evaluación médica

Dicha visita estuvo coordinada por la Lic. Lorena Benítez, nutricionista de la empresa con el apoyo del departamento de RRHH.

Invitación a Peregrinación

Comenzando con los festejos de nuestro aniversario, estamos organizando una peregrinación a Caacupé para el día domingo 4 de diciembre en agradecimiento por los 50 años de trabajo.

¡Preparemonos!





GRAN PREMIO

Ranking de marcas

"Gran Premio Ranking de Marcas Preferidas 2016" de la Cámara de Anunciantes del Paraguay (CAP).

por Blanca Ceuppens



Pepe Chugon recibiendo el premio

P ECHUGON, premiado nuevamente en el rubro pollos, en esta oportunidad lo vivido en la 2da. Edición del Gran Premio Ranking de Marcas Preferidas, donde las principales marcas de nuestro mercado fueron los protagonistas. En una primera parte el titular de la Cámara de Anunciantes del Paraguay, Carlos Jorge Biedermann expresó su satisfacción por el evento que reunió a relevantes marcas, asimismo dio destaque a las nuevas categorías, lo cual fue a pedido de los socios, de esta forma totalizando 54 categorías que representan el escenario económico donde se

desempeñan las diversas marcas de nuestro país, aseguró el representante del gremio.

El premio es un estímulo muy importante para que las empresas dentro y fuera del gremio desarrollen un aprendizaje clave sobre estrategias y funcionamiento de las marcas más exitosas.

El informe fue realizado por segundo año consecutivo por la empresa Metro Market Research quien a través de un estudio especial para la CAP identifica las marcas con mayor valor económico, así como las tendencias

sectoriales, utilizando no solo los datos financieros relativos al negocio de la marca sino también datos del consumidor a partir de las variables del rating y share. Las características de las marcas como la confianza y la innovación actúan directamente sobre el valor generando resultados relacionados directamente a la actividad económica nacional.



Recibiendo premio Ranking de Marcas 2016



Equipo de marketing



Madre Teresa de Calcuta Fiesta en el cielo y la tierra

El Papa canonizó a Santa Teresa de Calcuta.

El 5 de setiembre fue canonizada a Santa Teresa de Calcuta, por el Papa Francisco.

De esta manera se mantiene la fecha en que ya se celebraba su fiesta como beata, correspondiente al día de su muerte.

Ya que la canonización de la Madre Teresa es un hito importante en la Iglesia, que se enmarca dentro de las celebraciones del Jubileo de los Operarios de la Misericordia.

La Eucaristía se realizó en la Plaza de San Pedro ante miles de fieles.



por Mirtha Sosa
y Patricia Villalba



El relicario

El relicario en el que se colocó las reliquias de Santa Teresa de Calcuta durante la Misa de canonización, tenía un profundo significado espiritual: Corazón, cruz, gota de agua, sangre, hermanas.

El relicario contiene un cabello y sangre de la Santa, está hecho de madera y tiene forma de cruz "porque desde el patíbulo de la Cruz Cristo hizo oír a la Madre Teresa sus tremendas palabras: 'Tengo sed'. Cada leproso, enfermo, cada persona abandonada era como si repitiera estas sublimes palabras pronunciadas por el Señor.



Honrando la memoria de Don Daniel

En la Misa de San Cayetano, recordamos los cuatro años de la partida de Don Daniel.



Recibiendo la bendición

Gracias a Dios por su vida terrenal, valoramos su sacrificio, su entrega total al trabajo que nos dejó como herencia.





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

JULIO



Aniano Martínez



Carlos Villasboa



Carmelo Benitez



Celso Garcete



César Cardozo



Derlis Fretes



Diego Díaz



Diego Fisher



Dr. Rodrigo Acuña



Dr. Ronney Bobadilla



Dra. Ana Marín



Edgar Lauro



Edgar Silva



Eustaciano Adorno



Guillermo Delgadillo



Jorge Ortiz



José Rolón



Mirian Areco



Norberto Domínguez



Oscar Brites



Oscar Duarte



Rafael Alonzo



Richard Escobar



Roberto Sosa



Rodolfo Brites



Simion Borja



Teodora Fariña



Teodoro Gamarra



Teresio Osorio



Walter Ferreira



William Barreto



AGOSTO



Alex Morinigo



Angel Velázquez



Armando Villalba



Bernardo Villalba



Ceferina Acosta



Cesar Ortiz



Ciriaco Cristaldo



Dora Alonso



Dora Figueredo



Dr. Miguel Ruiz D.



Edgar Melgarejo



Ester Miño



Eulalio Colman



Gustavo dos Santos



Hector Sanchez



Jorge Caballero



Jorge Osorio



Jose S. Amarilla



Jose Toledo



Juan Cantero



Juan Davalos



Alex Morinigo



Lorenzo Recalde



Luis Miguel Roman



Manuel Rosso



Maria Elena Gauto



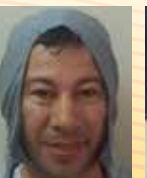
Ma. Ligoria Mendoza



Mario Gonzalez



Miguel Pineda



Osvaldo Fleitas



Pablo Rodriguez



Ramona Vargas



Sindulfo Galeano



Victor Nuñez



Victor Ricardo



Adolfo Alvarenga



Alberto Aguilera



Alexis Carracela



Alfrio Galeano



Angel Aquino



Arnaldo Benitez



Blas Bernal



Brando Aldao



Braulio Encina



Carlos Amarilla



Carlos Cantero



César Samaniego



Clara Aid



Daisy Centurión



David Gimenez



Dr. Enrique Mazo



Dr. Isaías Flietas



Dr. Jorge Ayala



Dr. José Martínez



Dr. Juan Florentin



Dra. Mercedes N.



Edson Godoy



Eduardo Adorno



Esteban Villasanti



Eugenio Adorno



Florentino Florentin



Gerardo Carvalho



Geronimo Llanes



Gil Ramón Llanes



Gilberto Ayala



Gregorio Rojas



Gregorio Viera



Humberto Ruiz Díaz



Jesus Forneron



Juan Gauto



Justina Centurion



Luis Santiago Gomez



Maria Gloria



María Mongelos



Mercedes Benitez



Miguel Angel Cuenca



Nelson Davalos



Osvaldo Ricardo



Pedro López



Rogelio Galeano



Mercedes Balbuena



Troadio Amarilla

NACIMIENTOS

1. Richard Maximiliano Alvarenga Troche

Nació el 07 de Agosto de 2016
Hijo de Richar Alvarenga (Molino)

2. Jazmín Jeruti Benitez Guzmán

Nació el 08 de Julio de 2016
Hija de Alfredo Benitez (Informática)

3. Benjamín Barreto Morel

Nació el 19 de Julio de 2016
Hijo de William Barreto (Molino)

4. Joaquín Barreto Morel

Nació el 19 de Julio de 2016
Hijo de William Barreto (Molino)

5. Hinamy Naomi Isabella Carracela Rivas

Nació el 11 de Agosto de 2016
Hija de Alexis Carracela (Matadero)

6. Kiara Valentina Cañiza Cabrera

Nació el 26 de Junio de 2016
Hija de Edgar Cañiza (Matadero)

PROMOCIÓN INTERNA



Luciano Caballero

Pasa a ocupar el cargo de
Monitoreador General 1, en la
Planta de Matadero.



Arnaldo Lezcano

Pasa a ocupar el cargo de
Monitoreador General 2, en la
Planta de Matadero.

¡Les deseamos éxitos en sus nuevas funciones y les alentamos a seguir sumando compromiso con los resultados!

CUMPLEAÑITO



María Paz Florentín

El día de su cumpleaños, nieta de
Martina Rodas – Colaboradora
del Matadero

CURSO "SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA"

**FSSC 22000 - FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION
LSQA - URUGUAY**



Clases con Leonardo Cizmici

Curso dictado en fecha 20, 21 y 22 de junio/16 por Leonardo Cizmici, Gerente de Normas Alimentarias de la prestigiosa Certificadora Latu+Quality Austria LSQA, fueron enfocados temas referentes a la inocuidad alimentaria incluyendo el Plan HACCP, la norma ISO 22000:2005 y la norma ISO 22002-1 (anteriormente PAS 220), además de el PAS 223:2011 que refiere a programas prerrequisitos y de diseño para la inocuidad alimentaria en la industria de materiales de empaque para alimentos, como también otras normas muy importantes para la industria alimenticia.

De este curso participaron los doctores Samuel Colmán y Edgar Desvars quienes tienen la responsabilidad de aplicar conocimientos adquiridos en ocasión del curso realizado y cuya duración fue lo suficiente para mostrar los puntos más importantes e interpretar de la mejor manera esta norma de tan importante impacto, y demostrar así que PECHUGON no solo se preocupa, sino se ocupa de la inocuidad de sus productos.

Hoy en día los consumidores no discriminan lo que es la calidad de la inocuidad, entonces estamos obligados a realizar los productos más inocuos y de la mejor calidad, de esto, quienes trabajamos en los frigoríficos lo sabemos y nos respaldamos en estas normas, desa-

por Edgar Desvars



rollando e implementando sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria.

Transcurrido el desarrollo del curso, nos dimos cuenta que en si nuestra visión sobre las medidas de inocuidad, representa el camino correcto en ambas plantas, no estamos alejados de lo que piensa el resto del mundo, contamos con tecnología de primer nivel, y por sobre todo la filosofía de la empresa, de producir alimentos seguros y de excelente calidad.



Bienvenida Primavera 2016



Matadero



Planta de incubación



RR.HH. y Matadero



Contabilidad



Simposio técnico ACAV

Capacitándonos para capacitar



por Dr. Juan Ovelar



Del 16 al 19 de agosto tuvimos la oportunidad y el privilegio de asistir al 11 Simposio técnico ACAV, de la Asociación Catarinense de Avicultura, asistimos a dicho evento la Sra. Norma Aid (GPP) y yo, Dr. Juan Ovelar (JPI). Este simposio tuvo sede en Ingleses- Florianópolis -Santa Catarina, evento donde acuden renombrados Profesionales de diferentes áreas de las grandes Empresas del sector, para aportar conocimientos y dar a conocer las ultimas novedades y resultado de investigaciones en el sector de la Avicultura.

Se expusieron varios temas de interés para las diferentes etapas de producción, se abarco desde la Recría, Reproductoras, Incubación, Engorde y Nutrición de las aves, se profundizo sobre el ma-

nejo y estrategias que se pueden utilizar para obtener mejores resultados y optimizar rendimientos para obtener el producto final que es la Carne de Pollo.

Sería muy extenso hablar de todos los temas interesantes sobre los que se debatieron, cabe si destacar lo que a mi criterio nos compromete a todos y sobre lo que se enfatizo bastante, y es que en la actualidad Latino América es el primer Productor de Alimentos para el Mundo. Hoy en día, somos líderes y Pioneros en la Produccion de Pollos a Nivel Nacional, tenemos una enorme responsabilidad como Profesionales y como Productores de llevar alimento confiable a nuestras Familias y a todas las Familias del País que eligen nuestra marca, un Alimento de primerí-

sima calidad, libre de cualquier enfermedad, y que mantiene la inocuidad en todos los productos, esto se consigue, trabajando en la prevención, siguiendo todas las normas de bioseguridad que exige la Producción de Alimentos, en el control y la erradicación de cualquier enfermedad.

Asistir a estos congresos es muy importante ya que nuestro rubro es tan dinámico y exige una actualización contante. También motiva bastante a seguir trabajando ya que según estudios la demanda de carne de pollo a nivel mundial para el 2020 aumentara en casi un 60%, Estamos en un País beneficiado por su clima que evita la propagación de ciertas enfermedades como la Influenza Aviar que produjeron y producen pérdidas multimillonarias, esto nos abre puertas a mas mercados internacionales y que todo el mundo pueda disfrutar de los deliciosos Pollos PECHUGON!!!

Gracias a Granja Avícola La Blanca por Apostar en la capacitación de sus Profesionales y por darme esa oportunidad.



Laboratorio



Matadero



Administración y Auditoría



Matadero



Día del PECHUGON



Pollería El Estribo

Este año 2016 quedará grabado en la historia para la gran familia PECHUGON, porque además de todos los logros a los que ya nos tiene acostumbrados la firma, como el Pentacampeón Top Of Mine, El Gran premio Ranking de Marcas y otros galardones importantes, también marcó el inicio de un gran evento a nivel nacional, que verdaderamente nos llenó a todos de orgullo y satisfacción.

Gracias a las Directoras de la empresa, que con el afán y el propósito de premiar a nuestros fieles consumidores propusieron en conmemorar el **Día del PECHUGON!** que en su primera edición se realizaron con rotundo éxito los domingos 3 y 10 de Julio.

Estamos más que seguros este evento significará el inicio de una

fecha importante a conmemorarse cada año, ya que en esta primera edición fue una verdadera fiesta a nivel nacional, llegando a movilizar a miles de clientes, que en familias, o en grupos de amigos se hicieron presentes en sus pollerías habituales para disfrutar de los sabro-

sos pollos PECHUGON y llevarse de recuerdo y obsequio unos hermosos bolsos térmicos que realmente fueron del agrado de todos, y además serán de mucha utilidad para las compras que realicen cotidianamente en su pollería amiga.

PECHUGON El pollo que los paraguayos prefieren, acostumbrado a las innovaciones con productos de primera calidad, trabaja constantemente pensando en la satisfacción de sus clientes, y en ese orden también se realizan promociones

y eventos, en fechas claves e importantes, en agradecimiento a esa gran preferencia de todos los consumidores.

Esto, quedó demostrado una vez más los días 3 y 10 de Julio pasado, fechas en las que pudimos

por Carlos Arévalos



Pollería Los Nietos

homenajearles ofreciéndoles a todos el **Día del PECHUGON**, con la satisfacción enorme de verles a los clientes contentos y muy agradecidos por los presentes.

De forma interna resalto y agradezco a todos los compañeros de los departamentos Comercial y Marketing, quienes coordinados muy de cerca por la Sra. Blanquy Ceuppens realizaron un gran trabajo en equipo, que facilitó en gran medida el cumplimiento de los objetivos.

No puedo dejar de mencionar a nuestros incansables vendedores de cada distribuidor, y además a todas las pollerías de todo el punto



Con el Cabezón Ortega



Pollería Las Brasas



del país, quienes con el buen trato y amabilidad acostumbrada con los clientes también hicieron posible la realización de esta primera edición.

Nuestros agradecimientos especiales a las Sras. Any, Blanquy y Violeta Ceuppens quienes idearon este gran evento y acompañaron muy de cerca, con sus visitas a los locales, y por el gran esfuerzo que signi-

ficó el habernos otorgado los hermosos obsequios que los clientes seguirán utilizando para disfrutar cada semana los sabrosos Pollos PECHUGON.

Hasta el próximo año, con la segunda edición de “*Día del PECHUGON*”.



Conociendo a nuestros colaboradores

por Gustavo Ayala



Al inicio de la conversación nuestro entrevistado se disculpa por no poseer un anecdotario referente a su relación con el Sr. Daniel pero apenas iniciamos la entrevista nos ofreció una amplia correspondencia de ideas, sentimientos y visión de mundo que compartía con el Sr. Daniel y respecto al trabajo, a lo largo de todos estos años. En este artículo, presentamos al Sr. Diego Alvarenga, jefe del Área de Transporte de la firma desde el año 1990.

Trabajaba en el área administrativa, desde el año 1982, en una de las firmas recientemente integradas al grupo La Blanca, en aquel entonces: La Industrial Aregua. Realizaba trabajos tanto para esta nueva firma como para La Blanca. Ya en el año 1990, Don Daniel lo designa para interinar el cargo de Jefe de Transporte; en esos tiempos, las operaciones de transpor-

te era íntegramente administrada por la firma con recursos de la misma, en sus propias palabras eran tiempos de “mucho laburo, muchas horas de trabajo”.

Más adelante fueron modificándose los esquemas de trabajo pero siempre con la misma responsabilidad y esfuerzo. Decía que Don Daniel “era el alma mater de la empresa... manejaba todo con la misma fuerza, con la misma intensidad, no había días flojos”. Él lo orientaba y marcaba las pautas de las soluciones ante los problemas diarios, “tenía las soluciones en la punta de la lengua”, “cuando se le relataba los problemas, antes de finalizar los comentarios, él ya tenía la solución”.

La entrevista fue amena y emotiva, llena de conceptos y anécdotas; es improbable poder resumirlo en un solo artículo, pero destaco en el Sr. Diego el agrade-

cimiento inmenso y la nostalgia propia al recordar, en palabras suyas a “su mentor”, el Sr. Daniel Ceuppens...



Diego Alvarenga

Edad: 60 años

Año de ingreso: 1982

Antigüedad: 34 años

Trabaja en: Gerencia de Transporte



SAN JUAN

San Juan Ára Ñane mba'apohápe



Carrera vosa

El Paraguay es un país rico en tradiciones culturales y una de esas tradiciones es la celebración de la Fiesta de San Juan, cada 24 de junio según el santoral cristiano.

El acontecimiento, muy esperado tanto por niños debido a la diversión que conlleva, como adultos, por las comidas y bailes típicos, se desarrolla en clubes sociales y parroquias de la Iglesia Católica, en coincidencia con la llegada del invierno austral. En un caso muy especial de este encuentro de tradiciones, lo llevamos acabo en granja "5" el pasado 2 de Julio.

Disfrutamos de los populares juegos cómo Vyra Syí, Carrera Vosa, La Pruebera, El Juego de la Ar-

golla, Tiro al Blanco, El Juego de la Pelota y el infaltable Judas Kái como corolario de la fiesta, explotó el muñeco con forma humana que representa a Judas, el apóstol que traicionó a Jesús, cargado de bombas de estruendo. También no podemos dejar de mencionar las ricas comidas típicas que se tuvo aquella siesta/tarde de Julio, La Butifarra, el delicioso Mbeju, Los Chorizos, El Pastel Mandi'o y otras que fueron del agrado de muchos. La infaltable melodía de las polcas y guaranias a cargo de grupos musicales, de bailarines/as y artistas que demostraron sus dotes a través de sus presentaciones.

El casamiento koygua, también formó parte de esta gran fiesta folclórica a cargo de los compañeros del Taller G., Técnica, el Departamento de Suministro y acompañado de una Banda Folclórica de la ciudad de Luque.

por Nelson Resquín



Lorena Paniagua y Ma. Eugenia Alvarenga

Importante destacar que el evento tuvo un fin benéfico, todo lo recaudado fue destinado a cubrir gastos de primera necesidad de algunas familias.



Compañeras del Matadero



Nuestros artistas de La Blanca

Invitamos a todos a multiplicar la cantidad de personas que se tuvo aquel día. Que cada año sea más exitoso y así podamos llevar adelante este evento que tanto nos identifica a todos los paraguayos.



Elenco Casamiento Koygua



Día del Niño

por Daisy Centurión



Por el mes del día del Niño llevamos a cabo el evento **CUENTACUENTOS Y PEPECHUGON** fue dirigido a hijos de funcionarios, en la cual tuvimos buena participación de los pequeños.



El Coro de La Blanca en la casa de a familia Caballero



“El Coro de la Blanca visitó por el día del niño a Giovanni De Jesús hijo del compañero Luciano Caballero, quien actualmente es colaborador del Matadero. Gracias a lo recaudado en el evento de San Juan, también pudo ser beneficiado con nuestros aportes.”



La actualización de información en la Avicultura es de primordial importancia



Hotel Villa Morra Suite

por Dr. Rodrigo Acuña



nes oscuros en climas fríos y con humedad elevada.

Dicha disertación fue muy oportuna atendiendo el clima frío y húmedo con la que estamos teniendo a lo largo de este año. Y por sobre todo, por el hecho de que en el manejo de estos galpones oscuros son completamente diferente al manejo de los galpones blue house (cortinas azules).

La constante capacitación y actualización del plantel técnico de producción primaria de nuestra empresa ayuda y colabora a mantener una buena bioproductividad de la parvada a pesar del clima adverso que nos toca este año en la producción de pollos de engorde.

Teniendo en cuenta que en producción primaria se apunta a trabajar con el 100 % de galpones de última tecnología, cada información que recibimos acerca de los mismos, es de mucha utilidad para el plantel de profesionales que trabajamos en este sector.

Apuntando a la EFICIENCIA, hay que tener muy en cuenta, que en avicultura lo que se aprende hoy, el día de mañana ya puede ser obsoleto, las constantes capacitaciones juegan un rol fundamental para el cumplimiento de las palabras de Don Daniel Ceuppens: **¡¡LAS COSAS SE HACEN BIEN... O NO SE HACEN!!**

Las líneas genéticas de pollos de engorde evolucionan de una manera muy rápida. Los parámetros de exigencias son cada vez mayores, es decir, cada vez tenemos parvadas más precoces pero a su vez mas susceptibles. Por ende, tanto la infraestructura, bioseguridad, y manejo de la parvada debe necesariamente ayornarse a la evolución constante de las líneas genéticas.

De ahí la vital importancia de recibir constantes capacitaciones en este rubro.

Nuestra empresa no está ajena a esta situación por lo cual cada cierto periodo de tiempo todos los técnicos de producción primaria recibimos capacitaciones de parte de profesionales especialistas en el ramo.

Una de estas, fue la que ha sido realizada en fecha 6 de agosto del corriente año en el Hotel Villamorra Suite por parte de técnicos extranjeros de las

empresas Casp y Metasa respectivamente.

Primeramente, el Ing. Flavio Giovanni dio una clase magistral sobre las innovaciones de equipamientos y el manejo de los mismos en función a obtener el mayor confort posible para las aves y de esta manera poder desarrollar todo el potencial genético de la parvada. En esta charla se pudo disipar las diferentes dudas en cuanto al funcionamiento de los implementos de los galpones, sobre todo los de Dark House (galpones oscuros).

Posteriormente el Dr. Jairo (técnico especializado en sanidad y manejo avícola) brindó una charla sobre el manejo de galpo-





Entrenamiento de la fuerza de ventas

PECHUGON

por Ing. Martha Paredes



Anualmente se realiza el entrenamiento y adiestramiento a los vendedores y promotores PECHUGON, en tal sentido, recientemente se concluyó lo que corresponde a este año, donde en esta oportunidad se capacitó a más de 600 vendedores PECHUGON de todo el territorio nacional. Los cursos fueron desarrollados agrupando a los mismos por sector territorial, en todos los puntos cardinales.

En los encuentros tuvieron además la oportunidad de compartir experiencias y vivencias con sus pares de otras localidades, lo que hizo más interesante y creativo el aprendizaje. Nuevamente se descubrieron varios talentos muy valiosos por la calidad de vendedor que demostraron en los encuentros, así mismo el apego y amor hacia la marca. Lo

que nos enseñó una vez más que la persona que realiza su trabajo con amor, con fe en su calidad y marca rinde más, trabaja feliz y obtiene resultados positivos. Se lucieron exponiendo sus mejores destrezas en ventas lo que sirvió a la vez de gran ayuda para todos los asistentes ya que aprendieron de las estrategias y habilidades de sus mismos compañeros, compartieron las diferentes circunstancias cotidianas

del trabajo de venta, así mismo demostraron las más puntuales formas de actuación para ganarse al cliente y por ende las ventas. Fue muy gratificante notar el compromiso hacia PECHUGON y con actitud a la altura de una marca líder en el mercado. Sin duda que todos los participantes, adquirieron más conocimientos en técnicas de ventas y se comprometieron a llevar a la práctica.



Promotores en CDE



Repartidores en CDE



Repartidores del Sur



Repartidores de Capital

En cada encuentro se degustaron los deliciosos productos PECHUGON y lo que propició un momento muy ameno y agradable entre compañeros de trabajo.

Confiamos que lo aprendido será llevado a la práctica y será visible en los resultados.



La importancia del idioma Inglés

Hello! How are you? Nice to meet you!, Do you speak English?

Son sólo algunas palabras que pueden abrir o cerrar un sinnúmero de puertas. El idioma inglés aunque no el más hablado, es el más difundido a nivel mundial. Es sinónimo de oportunidades, unión de culturas, cierre de negocios entre otras cosas.

Granja Avícola la Blanca al tanto de la importancia del conocimiento del idioma, nos brinda la oportunidad de aprender el inglés, sin la necesidad de preocuparnos donde ir, la distancia; gran dificultad, como hago para que no me falte el tiempo, acercándonos hasta nuestra casa. (Nuestra oficina), clases personalizadas en un ambiente ameno,



interesante y productivo dirigido por el Teacher Willian Giménes del CCPA (Centro Cultural Paraguayo Americano). Las clases audio-visuales nos permiten una experiencia de aprendizaje única facilitándonos la rápida familiarización con la lengua y cultura inglesa. Nosotros los alumnos satisfechos y muy agradecidos vamos aprendiendo cada día un poco más sobre este idioma tan importante hoy en día.

por Humberto Martinez



Una vez más expresamos nuestro agradecimiento a Granja Avícola La Blanca por la oportunidad que nos brinda de ampliar nuestros conocimientos con el objetivo de nuestro crecimiento intelectual y personal.

Thank you very much. We are happy to be part of this huge Family. PECHUGON!!!



(Muchas gracias. Estamos encantados de ser parte de esta gran familia. PECHUGON!!!)

CAPACITACIÓN - SNPP

Es un honor para nosotros participar del curso y nos pone muy contentos que la empresa le de oportunidades de crecimiento profesional y social ya que demuestran interés y preocupación por el personal. Los compañeros están ansiosos por empezar a realizar las instalaciones y mantenimientos de los equipos de refrigeración. El curso es muy bueno, el profesor con toda la paciencia y eficiencia dicta cada paso a seguir el

cual nos motiva mas para poder llegar a ser unos grandes técnicos en Instalaciones y Mantenimiento de Refrigeración.

Desde ya agradecemos infinitamente a la Directiva y a todos los compañeros que pusieron de su parte para que sea posible un curso de esta magnitud con el SNPP y ojala hayan más cursos del SNPP donde se le capacite al personal que desee sobresalir en su vida personal.

por Ramón Penayo





FOOD TAIPEI

2016

PECHUGON PRESENTE

por Juan Galarza



Teatro Nacional, Taipei

En el mes de junio del 22 al 25 se desarrolló la 26ª edición de la expo internacional de alimentos “**Food Taipei 2016**”, la cual es considerada una de las exposiciones más importantes de Asia. Por segundo año consecutivo Granja Avícola La Blanca S.A. formó parte de la delegación paraguaya de expositores.

La Comitiva estuvo encabezada por Carlos Paredes Astigarraga Director de Inversiones de la Red de Inversiones y Exportaciones (REDIEX), dependiente del Ministerio de Industria y Comercio y conformada por representantes de siete empresas productoras y exportadoras de alimentos como carne (bovina, porcina, avícola), chía, sésamo, cáscaras de cítricos.

Nuestra presencia en la feria nos permitió estrechar vínculos con nuestros clientes y mostrar nuestro potencial a futuros mercados posicionando a la marca PECHUGON como marca líder en el mercado paraguayo y con proyección al mundo. La colaboración de nuestros estudiantes paraguayos en Taipei, que en la distancia forman parte de esta gran familia, facilitaron el diálogo fluido durante toda la feria.

Gracias a las gestiones realizadas por la Embajada Paraguaya en Taiwán hemos podido reunirnos con el Director Chih-hung Lin Director de la Oficina de Inspección Fitosanitaria de Plantas y Animales (equivalente a SENACSA de Paraguay) y con los técnicos de dicha dependencia a fin de establecer una línea de comunicación que permita lograr la habilitación del mercado de Taiwán a la carne avícola paraguaya.

Se realizaron además visitas a plantas industriales de producción como la Crowmate Technology Co, LTD de focos led y controladores digitales para galpones de aves, además de reuniones con fabricantes de maquinarias e insumos de packaging, estudiando la conveniencia de utilizar la tecnología de Taiwán en beneficio de nuestros

puntos de producción.

La nota resaltante en la feria la dio la presencia de PEPE CHUGON, el cual con su característico sentido del humor cautivó a los visitantes siendo requerido constantemente para presentaciones de otros stand y logrando atraer a más visitantes a nuestro stand.

PECHUGON una vez más marcó presencia y se hizo sentir en una de las más grandes ferias de alimentos de Asia.



Stand de PECHUGON





CARTA DE AGRADECIMIENTO

COMPAÑEROS DE TRABAJO:

ESTO, NO ES UN ADIOS, ES
SIMPLEMENTE UNA MANIFESTACIÓN
DE AGRADECIMIENTO.

Ha sido un largo y arduo camino que hemos transi-
tado juntos, con alegrías y tristezas, con aciertos
y equivocaciones y con la responsabilidad, la lealtad
y el agradecimiento a nuestra EMPRESA en cada
puesto de trabajo que hemos ocupado. Creo que es
necesario mencionar y ponderar, la tolerancia de la
Empresa en nuestras equivocaciones y la satisfac-
ción con nuestros logros.

"NO ES UN ADIOS".

Porque es imposible pasar al olvido tantos años en la
Empresa, Esta penetra bajo nuestra piel y lo hacemos
nuestra y somos parte de ella, como historias pasadas
o en la lucha cotidiana. Pero siempre seguimos siendo
PECHUGON. El que se va, al poco tiempo quiere
volver. Mi época fue difícil y distinta al actual,
pero, nunca se ha perdido los valores fundamentales q
siempre hemos tenido en nuestra Empresa.

Por eso, agradezco profundamente al Señor, DON
DANIEL CEUPPENS, hoy ausente, por haberme
permitido ser parte de esta Empresa y a toda su

familia, por esta política conservacionista que ya
ha beneficiado y marcado para siempre a todos
los que vamos saliendo de la Empresa con el título
de "JUBILADOS DE PECHUGON" ; Y , CON
MUCHO ORGULLO.

"NO ES UN ADIOS".

Por que nunca olvidaremos a nuestras PATRONAS,
compañeras, amigas, Luchadoras, y sobre todo QUE-
RRERAS invencibles de la actualidad competitiva y
de sistemas. Y a los compañeros de trabajo, nuevos y
antiguos. Todos, manteniendo el propósito y el afán
firme, de ir cada vez más, para adelante.

POR ESO, NUESTRA EMPRESA ES GRANDE.

"NO ES UN ADIOS".

Por que siempre podrán contar conmigo si creen
que les podre ser útil en algo.

Por todo esto y muchísimo más

¡GRACIAS PECHUGON!

Gracias a todos...

Hasta siempre...

Atentamente:

JGVH



NUEVOS JUBILADOS PECHUGON



Sr. Atanacio Carballo



Del Señor Benítez



Dr. José Vera.



La Comilona



Teletón

#MANOS a la OLLA

En fecha 31 de Julio del 2016, como es tradicional se realizó la gran **COMILONA DE TELETÓN**, con el slogan “**MANOS A LA OLLA**”, en el Jockey Club.

Este año los compañeros de Granja Avícola La Blanca “**PECHUGON**”, nos unimos a tan justa causa, con el apoyo de los directivos

de la empresa, que en todo momento estuvo de cerca colaborando con nosotros.

Un grupo de compañeros trabajamos con mucho gusto, a cocinar y servir los deliciosos **PECHUGRIT**, que tuvo muchísima aceptación.

Para mí en particular, fue una experiencia muy gratificante, así como a todos los compañeros que estuvimos presentes, aportando nuestro granito de arena.

por Nelly Ayala



Conferencia de Liderazgo con John Maxwell



En el Club Sol de América, estuvieron presentes colaboradores de La Blanca.



RR.HH. y Sueldos



Informática



Comercial

Día de la Industria - Medios



Nuestras PROMOS del Trimestre



PROMOS EN SUPERMERCADOS



Síguenos en



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy