



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO Nº 5 | EDICIÓN Nº 12 | ABR. 2017

DESDE 1967 **50** Aniversario **PECHUGON** MEDIO SIGLO



DÍA DE LA
Mujer Paraguaya



Se hace **camino** al **andar**



Blanca Ceuppens Talavera

La celebración del aniversario “redondísimo” para la empresa, nos hace reflexionar en el camino que han tomado los protagonistas para llegar a cumplir 50 años. Cumplir Medio Siglo es un hito en la vida de cualquier empresa y transmite múltiples significados. Solidez, experiencia, capacidad de adaptación, compromiso, innovación... son características que se asocian a empresas maduras y la madurez se asocia a la edad. Todo esto no quiere decir que estamos “viejos” porque si así lo fuera querría decir que tenemos ya poca expectativa de vida.

La vida es como un camino, con caminos largos y cortos, fáciles y difíciles. Este camino iniciaron nuestros padres, Don Daniel y Doña Blanca. En la vida de PECHUGON atravesamos por muchos caminos conforme fuimos andando. Tuvimos que enfrentar muchos obstáculos para llegar hasta acá, tomar muchas decisiones difíciles y hasta dolorosas. Y por eso es lo más meritorio.

Cada uno debe tomar su decisión, e ir por “el camino” escogido siendo responsable de las consecuencias de las mismas.

Ellos han puesto trabajo, valentía, perseverancia, determinación, honestidad, alma y el corazón, por eso estamos aquí hoy y ha salido bien, porque lo que hacemos de acuerdo a los valores con pasión y buena intención resulta mejor.

Cuando algo te apasiona, cuando pones todos tus sentidos en ello porque te gusta lo que haces, no hay manera de hacer las cosas mal.

Existen muchos posibles resultados, todos dependen de lo que hacemos y en la forma en que lo hacemos, desde las más pequeñas decisiones. La vida, es fruto de lo que pensamos y de las acciones que tomamos.

La verdad es que no hay seguridad de cuál será el resultado, no sabemos a dónde nos llevará el camino que estamos recorriendo y es imposible retroceder en el tiempo y tomar otro cami-

Cuando algo te apasiona, cuando pones todos tus sentidos en ello porque te gusta lo que haces, no hay manera de hacer las cosas mal.

no distinto pero siempre estamos tomando nuevas decisiones que nos llevan a nuevos caminos. Cada nuevo día nos da una nueva oportunidad.

Lo que sí es seguro es lo que dice la frase que nos enseñaron “*Es de Bien nacido ser agradecido*”, La palabra gracias proviene del latín singular gratia (‘gracia’), refiriéndose a la ‘honra y alabanza que se tributaba a otro’. Es por esto que este aniversario tan especial, no podemos dejar de homenajear y agradecer a los fundadores de La Blanca, e inspirarnos en ellos para continuar el camino. Todos deberíamos estar agradecidos de la oportunidad de tener trabajo, de desarrollarnos, de dejar un legado. Y recordar que una persona agradecida no sólo es más feliz sino que también esparce bendición a su alrededor en cada momento que da las gracias. **GRACIAS A DIOS, POR MEDIO SIGLO y a continuar cumpliendo.**

Blanca Ceuppens Talavera

Presidente
Granja Avícola La Blanca



ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial.....	02
Recomendación Saludable	04
Nota inspiradora	05
Marketing.....	06-07
Novedades.....	08
Capacitación.....	09
Evento gastronómico / Navidad	10
Nota inspiradora / Motivación.....	11
Capacitación.....	12-13
Sociales.....	14-15
Exportación	16
RR.HH. / Novedades.....	17
Homenaje.....	18
Curiosidades.....	19
Aniversario	20
Reflexiones	21
Jubilados / Gacetilla.....	22
Recetas	23
Medio ambiente / RR. HH.....	24-25
Historia.....	26
RR.HH.	27

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera.

Colaboración: Blanca Ceuppens - Lorena Benítez
Ninfa Rojas - Lic. Patricia Díaz - Ing. Pedro Duarte
Mercedes Núñez de Herbia - Angel Fleitas
Sebastián Ceuppens - Santiago Martínez - Angel
Ortega - Jorge Caballero - Carlos Arévalos - Dr. José
Martínez - Jorge Ortiz - Dr. Anibal Romero
Luisa Insfrán - Lilian Maldonado - María de Aguilera
Fátima Solís - Leandro Piccardo - Patricia Villalba
Celestina Brizuela - Elda Gaona - Angel Galeano
Daisy Centurión - Florentina Cabrera - Otilia Esquivel
Rocío Cantero

Edición: Nº 12

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso

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





Alimentación y rendimiento laboral

por Lorena Benítez



Como empresa, realizamos de manera semestral encuestas de satisfacción de nuestro comedor, también colocamos una urna para recepcionar de forma constante reclamos y sugerencias, así podremos medir el grado de conformidad en los colaboradores sobre el servicio brindado.

El mensaje principal de “*la alimentación en el trabajo*” es que los alimentos de buena calidad consumidos en un entorno tranquilo, ayuda a los trabajadores a rendir al máximo.

Cuando los funcionarios están relajados y se han alimentado bien, son más productivos, lo que beneficia a sus empleadores y a las familias.

La alimentación laboral ha alcanzado cada vez mayor importancia debido a sus efectos en la calidad de vida de los trabajadores y su productividad, porque alimentación y nutrición están fuertemente ligadas al funcionamiento biológico del organismo.

Por ejemplo, saltarse una comida, especialmente el desayuno o el almuerzo genera hipoglicemia (una disminución de la concentración de azúcar en la sangre) lo que reduce el periodo de atención y enlentece la velocidad con la que se procesa información.

Para cualquier empresa, su capital más importante son las personas que la conforman. Cuando el trabajador está sano, es más eficiente, alerta y pleno de energía, disminuyendo los riesgos de accidentes y manejando

de mejor forma las situaciones de estrés.

Según un informe de la **Organización Mundial de la Salud**, en términos concretos, una alimentación adecuada y la práctica de actividad física en funcionarios o trabajadores puede incrementar los niveles de productividad en un 20%.





Economía familiar

Mis consejos de cómo superar crisis financieras... ¡Yo pude!



por Ninfa Rojas



Es inevitable encontrar-nos en nuestras vidas con situa-ciones inesperadas y que nos pueden desestabilizar por completo; situaciones que nos proponen dos opciones: decaernos o hacer un giro completo; en esos momentos de dificultades es cuando se destaca y realmente se nota la importancia de la Buena Administración de la Economía Familiar.

Personalmente, estoy convencida de que la clave básica para lograrlo es administrar y distribuir cuidadosamente nuestros ingresos para cubrir los gastos, teniendo en cuenta la famosa frase **“nunca gastar más de lo que se gana”**; es difícil, pero se puede lograr.

Quisiera sugerirles estos sencillos consejos:

- Hacer un listado de las prioridades; como el pago de los servicios básicos, alimentación, educación, salud y luego valorizarlos.
- Tratar de separar una cantidad mensual destinada a AHORRO, no considerar

como ahorro lo que te sobre, porque tal vez crearás que no te sobrará nada.

- Enumerar las metas que desearías cumplir; como la reparación de un mueble, compra de electrodomésticos o contar con la anhelada casa propia.
- Reserva una parte de tu aguinaldo para liquidar aquellas deudas de las

que puedas salir más rápido, un buen consejo; “destina una parte del mismo para los gastos de inicio escolar”

- Utiliza responsablemente los VALES para retirar productos, órdenes de la Mutua para las compras de vestimenta y farmacia, préstamos en efectivo de la Mutua y de la Aso, siempre atendiendo de no llegar a saldos rojos.

- Para quienes tenemos hijos que económica y emocionalmente dependen de un solo pilar de la familia, es fundamental inculcarles a “valorar lo que tienen”, a cuidar sus pertenencias y que sean parte activa de la Administración de la Economía Familiar, dándoles pequeñas responsabilidades de acuerdo a su edad. Ellos comprenden más de lo que nosotros suponemos.

“Formemos un equipo con los miembros de la familia y podemos lograr una buena Administración Económica Familiar.

Lo más importante del ahorro es generar un hábito, que por supuesto, al principio cuesta un poco de trabajo, sin embargo, poco a poco, al ver los resultados te sentirás motivado, y así sin darte cuenta se volverá una constante en tu presupuesto.



PREMIOS PARANÁ

por Patricia Diaz



En el marco de la XIII Edición de los premios PARANÁ, el sábado 4 de marzo se realizó la premiación correspondiente al año 2016.

La Actividad se realizó en las instalaciones de Rakiura en el salón Soidaoma, y nuestra marca estuvo presente en el sabor de la cena de la noche, tanto en el plato de entrada (roll frito con canaste de tielle y vegetales escalofados) como en el de fondo (Jambinneau de pollo con flan de calabaza, zanahoria baby y salsa de espárragos).

En esta actividad Pepe interactuó en la entrada del evento con los famosos y los mismos demostraron su cariño hacia nuestra mascota.

Fue una noche divertida de buen comer en donde también se conmemoró nuestro 50 aniversario!



Intendente Mario Ferreiro y señora



Con el Dr. David Mussi



Con Chiche Corte



Ivan Almeida



Jorge Puig y Soledad Franco



Con Luis Ventura (Br.)



Con famosos de la TV y Radio como Maga Paez y Carmiña Masi



Con Hugo Javier, el N° 2

Ganadores Internos

Dale Me Gusta



RRHH en conjunto con Marketing iniciaron desde el mes de Febrero premiaciones semanales a los funcionarios que compartan en su redes sociales todas las publicaciones de nuestra marca.

La premiación sigue! Solo deben diariamente dar Me Gusta a todas nuestras publicaciones y compartir la misma en sus muros.

Animate y participa! Todos somos parte de difundir nuestros logros y nuestras promos.

Transmitamos el sentimiento de sentirnos orgullosos de pertenecer a esta gran empresa!!



Nelly Ayala



Mercedes Balbuena



Mariza Cantero junto a otros ganadores de la promo Carnaval



PROMOS MARKETING

En esta revista podemos dar este resumen de nuestras promos exitosas del año!

por Patricia Diaz



1. ENERO

- **Promo Reyes Magos** (Premiamos con un Horno Eléctrico)
- **Video de Hidratación** (Premiamos con un termo de agua)



2. FEBRERO

- **Día de los Enamorados** (Premiamos con 25 cenas para parejas en el Restaurante Maurice del Tayllerand)
- **Carnaval Encarnaceno** (Sorteamos 2 pasajes para pareja todo pago a la ciudad de Encarnación, incluía traslados, estadía en Hotel, pase al sambódromo, visita a la playa San José)



3. MARZO

- **Día de la Mujer Paraguaya** (Regalamos 1 Gift card para cambio de look)
- **Vuelta a clases** (Regalo de kits escolar de la marca)
- **Día del Tereré** (Regalamos un equipo de Tereré por los 50 años)
- **Día del Consumidor** (Regalamos 6 juegos de platos de la marca)
- **Día del Ama de Casa** (Premiamos con 50 vales de 400.000 en productos)





Digestor de reproductora y planta incubación San José

por Ing. Pedro Duarte



El digestor de sub productos de la Planta de incubación y mortandad de reproductora, se construyó en los talleres de La Blanca, se reciclaron equipos y caldera en desuso, lo que supuso un ahorro para la empresa del 90% en materiales.

Su capacidad es para 1800 kilos de producto; obteniendo como producto final harina para su utilización como abono.

Trabaja con fuego directo, usando leña de madera como combustible, posee una barredora interna para evitar que el producto se pegue por las paredes.





LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD

por Mercedes Núñez de Herebia



El Laboratorio de Control de Calidad de Granja Avícola La Blanca S.A., así como los demás sectores del Ciclo Productivo, recibimos capacitaciones en forma periódica, como es requerido para el personal de blanco y cumpliendo con las exigencias de SENACSA y otras entidades Oficiales.

En la misma fuimos orientados como minimizar los riesgos en el Laboratorio, mejorar la eficiencia del personal cumpliendo con programas y planes de operación, incluyendo las BPM, Normas vigentes, como también la Bioseguridad Laboratorial, manejo de Residuos y documentaciones que deben

La capacitación es una herramienta que beneficia a colaboradores y a la empresa.



acompañar a los procedimientos de Análisis que realizamos.

Con la adquisición del nuevo Equipo MDS, para análisis de Detección de Patógenos, luego de 8 meses de implementación, y la utilización del nuevo método como parte del programa de capacitación, se llevo a cabo la misma, por la

Dra. Lizza Sarquis, con el objetivo de calibrar la metodología de los Analistas del Laboratorio y poder garantizar resultados eficientes y confiables, esto se llevo a cabo desde el inicio de la preparación de las muestras, hasta la lectura final en el equipo que duro 3 días (72 hs.) de esta forma se inicia un nuevo ciclo de capacitación con la adopción de esta nueva Metodología que implica estar informados y a la vanguardia de nuevos métodos, procesos y normativas que involucran al laboratorio.

La capacitación es una herramienta que beneficia a colaboradores y a la empresa.

La mejora continua es una clave que nos permite conocer las ultimas tendencias y estrategias laborales. Favorece la creatividad, operatividad, crecimiento y niveles de innovación por parte de los trabajadores.





Agasajo dorado

por Angel Fleytas



La misión encomendada por la Empresa “Agasajar” en 50 negocios gastronómicos exclusivos de PECHUGON (activaciones), durante el año 2.017 en diferentes ciudades de nuestro país.

Iniciamos dichos eventos en la progresista Ciudad del Este capital del Alto Paraná, formando parte de los festejos como Auspiciantes, a su vez presencia de Marca PECHUGON, en el local de TGI FRIDAYS del Jesuita Plaza. Agasa-

jando con nuestros productos, la presencia de Pepe Chugon y clientes fieles, logrando un total éxito, los mismos exclamaron que volvamos a realizar eventos similares.

Seguimos en: DIXIES Y TGI FRIDAYS Asunción - FOX Luque - Encarnación AUSTRIA BAR - CLEOPS - MIRAPAR - PORTOBELLO Y LEMMON BEACH.

Ante tanta aceptación del público se decidió volver a CDE: FAST WAY - EPOCA/TERRAZA CHOPP - SANTA FE DEL ESTE Y CAPITAÑO BAR.

Próximos AGASAJOS:

ASTORIA BIEREHAUSE - LA VIENESA - YACHT Y GOLF CLUB PARAGUAYO - LIDO BAR - MAURICE TALLEYRAND - KFC - HRC - VITAPAN y otros.



Árbol de Navidad

por Sebastián Ceuppens



Este año en la entrada de los talleres de La Blanca se hizo por primera vez un árbol de na-

vidad original que combina con la actividad de los talleres y camiones. La idea surgió de una salida de campo que tuvimos a mediados de diciembre al ver un árbol similar en una gomería del camino. Al momento recordé la cantidad de neumáticos usados que teníamos en el taller disponible de todos los tamaños.

Me pareció una forma práctica y linda

de fomentar el espíritu navideño entonces le comenté al Sr. Edgar Lauro para realizarlo.

Quedó con nuestro PECHUGON en lo alto del árbol a modo de estrella! Al llegar a los talleres ya nos recordaba que estábamos en época de fiestas!





Compartiendo la experiencia profesional

por Santiago Martínez



A los 17 años me incorporé al Ejército; específicamente al Comando Logístico, como aprendiz de técnico electricista. Trabajé y estudié por dos años en el Comando Logístico y fue el lugar en donde me inicié en la profesión.

De ahí, pasé a la ANDE, en donde me formé como electricista industrial, trabajando por las líneas de media y baja tensión, estando en ésta institución estatal fui ampliando mis conocimientos sobre las particularidades del trabajo de un electricista y me dio una muy buena base desde el punto de vista técnico.

Estando trabajando para la ANDE, mi primo Bernardo Martínez; que era repartidor en PECHUGON, me comentó que Don Daniel estaba buscando solucionar algunos problemas eléctricos del matadero, y fue así que le conocí a Don Daniel. Primeramente, me contrato para solucionar los problemas del matadero y luego fui haciéndole muchos trabajos los días sábados y domingos, como un extra, ya que seguía perteneciendo al plantel de la ANDE.

Un tiempo después, Don Daniel me planteó para quedarme a trabajar con él en la Empresa, en forma permanente, y fue así que en el año 1974 me incorporé a Granja Avícola La Blanca en forma definitiva. Han pasado 43 años desde esa época, ya me beneficié con la jubilación y en vista de que aun me siento muy bien gracias a Dios, sigo prestando servicios en la Empresa, tal como me planteó Don Daniel el día que me jubilé, gracias a lo cual sigo en mi casa con mis amigos y compañeros de trabajo.



por Angel Ortega



Mi pasión por los trabajos de electricidad se dio desde que era niño, recuerdo que jugaba al electricista con las piolas del tendedero de mi casa, simulando que los mismos eran cables del tendido eléctrico y usaba guantes de lana, que eran mis elementos de seguridad para trabajar con tensión.

Ya en el colegio, me incliné hacia la parte técnica en electricidad y ahí se afianzó mi vocación, un tiempo después comencé a trabajar como chofer y ayudante de un técnico electricista, que prestaba servicios en la ANDE. Al mismo tiempo inicié mi formación como técnico electricista industrial.

Más adelante pasé a integrar el plantel técnico de la ANDE, que fue una gran escuela para afianzar mis conocimientos técnicos. Con el ánimo de seguir creciendo profesionalmente, pase a trabajar también para varias otras empresas del rubro, adquiriendo de esa forma una mejor formación y solida experiencia práctica.

Corría el año 2011, y recibí un llamado de esta gran Empresa, invitándome a presentarme a una entrevista de trabajo, para así integrarme al selecto grupo de profesionales electricistas que prestan sus servicios en PECHUGON.

Han pasado casi seis años de constante crecimiento profesional y personal, pudiendo decir que he encontrado un excelente grupo humano con quienes comparto diariamente las tareas asignadas, trabajando en equipo con mucho profesionalismo y entrega en pos de los logros que se merece nuestra marca. Por sobre todo, siento mucho orgullo y mucha satisfacción, de formar parte de la gran familia PECHUGON.

• CURSO SNPP •

Las inscripciones están abiertas para el curso de electricidad del SNPP. Necesitamos completar un cupo de 30 personas, están invitados a inscribirse los empleados, los hijos de empleados y terceros. Los instructores del SNPP vienen a dictar el curso, y otorgan certificado. Días y horas a confirmar, carga horaria 380 hs. Lugar: Salón Espe- ranza. Llamar a Daisy para consultas al Int.: 206. ¡Ya tenemos 20 inscriptos, solo faltas vos!



Curso de Excel Avanzado

por Jorge Caballero



Las planillas electrónicas optimizan las tareas administrativas de gestión, control y proyección, el caso relevante, la Gestión de Crianzas que utilizaba Doña Blanca en la década de los 90 y 2000 para el seguimiento de las Granjas Propias e Integradas, esto lo hacía con el Lotus 123 en una computadora ACER, el cual posteriormente migramos al Excel.

En la primera semana de marzo/2017 se inició el curso de Excel Avanzado In Company, para lo cual fue seleccionada la empresa Bursal, consta de 12 horas distribuidas en 3 jornadas.



A seguir se impartirá el curso de Excel Analítico, el cual incluye el concepto de Data Mining para Análisis de Datos.

Granja Avícola La Blanca, apuesta fuertemente a la capacitación en la campaña de mejora continua del Talento Humano.

A Window to the world...

por Carlos Arévalos



En este 2017, en un año cargado de actividades, por los desafíos y compromisos naturales de seguir creciendo, y por los 50 años de trabajo continuo que cumple nuestra empresa, también continuamos con nuestro importante curso de inglés, en un nuevo nivel

más avanzado. “Una ventana al mundo...” resume todo lo que puede significar sobre la importancia de conocer un idioma que ha sido siempre fundamental para el desarrollo y el crecimiento profesional de las personas, en un mundo cada vez más exigente en el ambi-

to laboral, nosotros en La Blanca seguimos creciendo, apostando a la capacitación y a la formación profesional. Valoramos y agradecemos el esfuerzo de las directoras de la empresa, en especial a la Srta. Any por la oportunidad de traernos este curso, incluso, hasta las propias oficinas de La Blanca. A quienes deseen descubrir “Esta ventana al mundo...” les invitamos a unirse a este desafío de aprender el idioma inglés, que les aseguro, les será importante y valioso para el desarrollo profesional y laboral. **Happy 50th anniversary... PECHUGON!**

¡Invitamos a formar parte de este grupo!



Curso Sinergia

por Dr. José Martínez



Durante la jornada laboral del día 9 de marzo del corriente tuve la oportunidad de participar de taller “equipo sinérgico” junto con varios compañeros, que me pareció bastante practica y explicativa, por el instructor Carlos Rönnebeck, que de una manera singular dio algunos tips para sentirnos mejor con nuestro trabajo y hacernos reflexionar sobre la “Actitud” que muchas veces nos marca para bien o para mal en momentos, lo que me parece acertado por lo que espero poder contagiar con esa buena actitud a las personas que me rodean.

Así también como habla el título de esa sinergia que debemos



transmitirnos entre compañeros para no solo sumar, sino multiplicar nuestros esfuerzos para que el

resultado supere a la expectativa.

Pienso que seria bueno repetir el evento para que más compañeros puedan escuchar a personas como el profesor Carlos que con nuevas técnicas llegan mejor a las mentes de las personas.

Comisión Interna de Prevención contra Accidente - CIPA



El curso de capacitación para los Brigadistas que son par-

te de CIPA (Comisión Interna de Prevención contra Accidente). Se realizó en el Salón San Francisco el 13 de Febrero a modo de preparar a nuestros Brigadistas ante cualquier eventualidad.

por Jorge Ortiz





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

ENERO



Angel Viera



Carlos Lezcano



Cristhian Velozo



Epifania Galeano



Ever Sosa



Fernando Ruiz



Geronimo Díaz



Gilda Denis



Gumercindo Ferreira



Inocencia Garcete



Inocencio Cohene



Isidora Ruiz Diaz



Isidro Vazquez



Jorge Osorio



Juan Jose Riveros



Julio Bogarin



Mariza Cantero



Nelson Resquin



Raimundo Aguero



Roberto Zarate



Rodolfo Martinez



Rodrigo Alderete



Sergio Fretes



Sixto Coronel



Sonia Rivera



Teodula de Rotela



Ubaldo Sanabria

FEBRERO



Adriano Patiño



Alberto Gonzalez



Amancio Cabañas



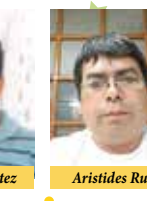
Amancio Fernandez



Anibal Rojas



Aparicio Bedoya



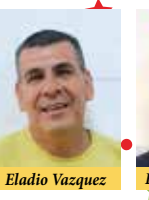
Dr. Ariel Brites



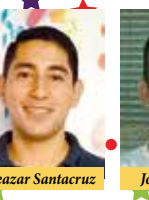
Aristides Ruiz



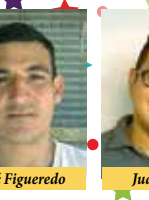
Diego Cañete



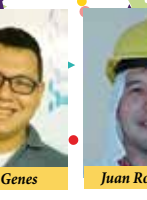
Eladio Vazquez



Eleazar Santacruz



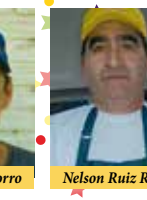
José Figueredo



Juan Genes



Juan Rodriguez



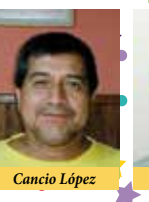
Julian Chamorro



Nelson Ruiz Ruiz



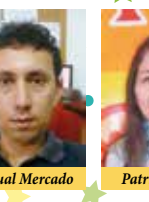
Saturnino Barrios



Cancio López



Derlis Grance



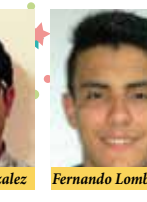
Pascual Mercado



Patricia López



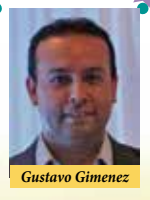
Dario Torres



Dr. Juan Gonzalez



Fernando Lombardo



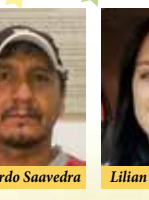
Gustavo Gimenez



Julio Barreto



Justo R. Ruiz Diaz



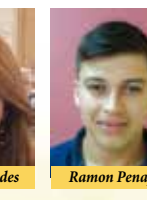
Leonardo Saavedra



Lilian Maldonado



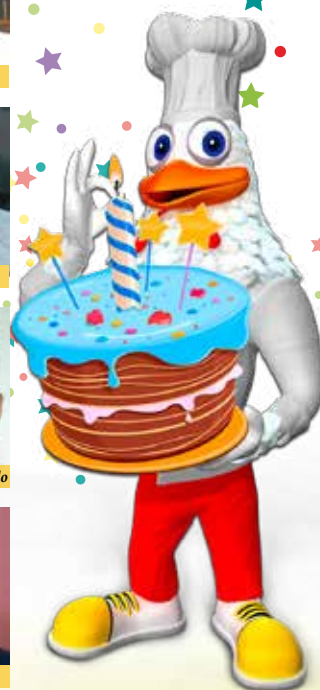
Lorena Benítez



Martha Paredes



Ramon Penayo



MARZO



Carlos Urbieto



Eriberto Ruiz Diaz



Esteban Alvarenga



Eugenio Quiñonez



Floriana Cubilla



Gabriel Villanueva



Gregorio Duré



Ing. Augusto Latorre



Iván Da Silva

José Lezcano



MARZO



Karen Borba



Lino Acosta



Luis Pedersen



Matilde Groselle



Olegario Orue



Osmar Sosa



Patricio Acuña



Pedro Paez



Ricardo Olmedo



Richard Alvarenga



Rosa Sosa



Saturnino Alvarez



Silvio Rosales



Victoriano Aranda



Virilo Gonzalez



Pastor Rodriguez



Patricia Diaz



Ricardo Garcia



Angel Ortega



Denis Sanchez



Freddy Meza



Hilarion Figueredo



Juan Godoy



Sixta Collar

NACIMIENTO

Aylén Valentina Garcete Román

Nació el 20 de Febrero de 2017
Nieta de Celso Garcete (Molino)



Margaret Monserrath Alcaraz Gimenez

Nació el 05 de Febrero de 2017
Hija de Sergio Damián Alcaraz Rojas (Molino)



Boda



Nuestro compañero Hector Sanchez contrajo matrimonio con Zunilda Ortega el 24/02/2017.

¡Muchas Felicidades!

¡Invitación a San Juan!

**¡Divirtamonos
y ayudemos!**



**En la GRANJA 5
Viernes 23 de Junio
Desde las 16:30 hs.**

La Comisión San Juan se estará reuniendo para que esta actividad sea todo un éxito. La recaudación como siempre será para nuestros enfermos.





MISIÓN EMPRESARIAL A LOS EMIRATOS ARABES UNIDOS (EAU)



En el mes de enero me tocó la oportunidad de formar parte de la delegación comercial que llevó como objetivo la colocación de productos paraguayos en el medio oriente. La misma estuvo compuesta por autoridades nacionales encabezados por el Presidente Cartes y varios de sus ministros asesores, así como varios productores nacionales. Sin dudas que todo lo que uno puede observar está construido de acuerdo a las normas de primer mundo ya sea edificios, carreteras, trenes etc.

Por otro lado allí se encuentra el edificio más alto del mundo que es el BURJ KHALIFA, con mas de 830 metros de altura.

En cuanto a lo relacionado a nuestra actividad podemos decir, que a diferencia de otros países árabes donde consumen un pollo por persona por cuestiones religiosas, donde tienen prohibido compartir el mismo alimento hace que consuman pollos de 800 grs. más o menos o sea, pollos extremadamente caros de producir. En estos lugares reciben pollos por importación con pesos parecidos a los nuestros debido a la gran afluencia de turistas no musulmanes, esto tal vez facilite nuestra comercialización. En este momento las autoridades del SENACSA están intercambiando documen-

taciones referentes a la situación sanitaria de nuestro país para que las autoridades árabes puedan habilitarnos y poder ingresar con nuestros productos.

Sería bueno poder proveer al resto del mundo productos paraguayos, para eso debemos competir con Brasil y EEUU, quienes son sus grandes proveedores.

Un cordial saludo a todos
Dr. Aníbal Romero

por Dr. Anibal Romero





Coro La Blanca

por Luisa Insfran

Quienes son esas personas que cantan diría la gente... y son colaboradores que con alegría hacen lo que les gusta; cantar, transmitir sentimiento, a través de las distintas melodías, es por ello que se plasman estos pensamientos:

J. Ortíz - El profesor nos enseñó "cantar es fácil y cualquiera puede hacer" pero ponerle amor a este servicio es lo que cuesta y es lo que hace que todo salga bien.

P. Villalba - Don Daniel, ha sido y será el que nos inspire a dar siempre lo mejor de nosotros mismos, él ha sido un



canal divino para el inicio de lo que hoy somos el Coro "PECHUGON"

P. López - El Coro es un equipo unido por una razón en común, a través del canto coral, aprendemos a trabajar en equipo, a desarrollar actitudes positivas como la solidaridad, compromiso, participación, y las responsabilidades grupales.



¡Te esperamos a vos, si a vos, que con tu voz y tu sentir contribuyas a engrandecer este Coro!



Nuevas oficinas MKT

por Lilian Maldonado



Se inicia una nueva etapa, y quien mejor que nosotros para entender que la nueva oficina de Marketing es una transformación que nos infunde energía de cambio y renovación, con creatividad e inspiración para desarrollar el talento de cada miembro de nuestro departamento.

Asumimos el desafío de ser un equipo dinámico, innovador y pujante, con el norte y el afán de hacer siempre las cosas bien.

En este momento me embarga un profundo sentimiento de agradecimiento a nuestros directivos, deseando que con la inauguración de estas instalaciones iniciemos una nueva etapa en la historia del Departamento de Marketing, en la que mantengamos rasgos valiosos y a la vez nos permita la superación y la proactividad para no caer nunca en el conformismo.





Día de la mujer paraguaya

Festejo con las 50 trabajadoras más antiguas de PECHUGON

por María de Aguilera



Primera es bueno recalcar que Granja Avícola la Blanca empezó hace 50 años cuando don Daniel que era una persona honesta y trabajadora se dedicaba a la venta de leche para las familias de ese tiempo, mas quiso Dios que sea una mujer la impulsora para el nacimiento de PECHUGON; ya que esa misma mujer fue la que le ofreció 60 pollitos para su crianza y desde ese momento fue cuando el aceptó el desafío de su vida, la cual fue proveer de pollos a la mesa de los paraguayos, de ese impulso fue donde floreció el amor entre el Señor Daniel y la Señora Blanca. De esta unión nacieron 4 hijos; un varón y tres maravillosas nenas que hoy día son nuestras directoras.

Desde el inicio hasta la actualidad La Granja Avícola la Blanca se encarga de ser la empresa avícola más grande del país entregando productos con la mejor calidad tanto a nivel nacional como internacional siendo deliciosamente natural, cuidando todos los



aspectos laborales y la prevención de la contaminación del medio ambiente.

El día 24 de febrero se conmemora el día de la mujer paraguaya y nuestras patronas se encargaron de invitar a las 50 mujeres más

antiguas de los diferentes departamentos de la empresa para celebrar dicho día



y los 50 años de la Granja Avícola la Blanca, ese día ellas nos recibieron con un grandioso refrigerio cargado de emociones, sentimientos, risas y un poco de lagrimas; compartiendo así un espacio muy noble y fructífero para todas las mujeres presentes.

Una vez más nuestras directoras demostraron gratitud, sencillez y humildad ante las 50 mujeres gloriosas.

¡Viva la mujer paraguaya!



Certificado de reconocimiento y pin 50 años



2017 = 2 + 0 + 1 + 7 = 10



PECHUGON

Año del gallo

por Fátima Solis



2017 es un gran año para “Granja Avícola La Blanca” cumple sus 50 años dorados.

Festejamos medio siglo de existencia.

¿Qué cosas pasaron en este medio siglo?

Algunos de los que empezaron ya no están, otros los vieron crecer como a sus hijos incluso de los hijos de sus hijos, otros a la par de los acontecimientos felices de la empresa, también festejaron los cumpleaños, Los casamientos, nacimientos y los egresos de los estudios de sus seres queridos. Desde nuestra familia.

Desde nuestra comunidad, crecimos con esta empresa como

una gran familia. En Donde desde un sencillo inicio progresamos.

A ser una empresa de grandes dimensiones de extensión nacional e internacional.

La tesonera labor de muchos encontró terreno fértil y apropiado en el dinamismo de los Fundadores Don Daniel y Doña Blanca, son sin duda El cimiento de esta hermosa realidad que celebramos ahora como cincuentenario, Este feliz acontecimiento coincide con el año del Gallo del horóscopo chino que predice un año exitoso.

El gallo es símbolo de la madrugada y del despertar. En el 2017 el éxito se podrá lograr a costa de mucho trabajo y paciencia. Los nacidos bajo el signo del gallo son personas magnificas, extravagantes y a menudo ex-

céntricos, son conservadores, aficionados a la moralidad, la verdad y la justicia. La confianza típica del gallo, lo convierte en un buen porta voz mas que un político o diplomático, puede llevar a cabo varios proyectos profesionales.

Al mismo tiempo riguroso y siempre a tiempo totalmente invertido en su trabajo, el gallo es un competidor nato, motivado por el desafío y por el fuerte deseo de superar a su oponente.

Éxitos! Deseamos para Granja Avícola La Blanca; Pollos PECHUGON, para sus dinámicas directoras para todas su familia y para todos y cada uno de los trabajadores de esta querida empresa.

¡Felicidades!

**SE BUSCA
¡RECOMPENSA!**

Estamos buscando fotos antiguas de trabajo en Pechugon, pueden ser también folletos o recetarios viejos, calcomanías, objetos, lo que tengan o se les ocurra.

**¡HABRÁ PREMIOS
PARA LOS QUE
TRAIGAN!**





Logo 50 aniversario

**DESDE
1967 / MEDIO
SIGLO**

por *Leandro Piccardo*



cual simboliza éxito, mérito y esplendor, sobre el número 50 compuesto con la tipografía News706 BT Bold, con bordes ligeramente gruesos, negros y filetes blancos.

Dentro del número cero se encuentran varios motivos como por ejemplo las 5 estrellas en representación de los cinco premios obtenidos por Top of Mind pero a su vez en referencia a la calificación más alta que porta la empresa, continuando con los laureles alrededor que coronan al iso-logo (también en dorado) que se encuentra en el centro, el cual tiene un destello que le proporciona mayor fulgor. A los dos números les abraza una cinta roja carmesí con detalles dorados y la palabra Aniversario. La tricolor a los costados da una ubicación y el orgullo de ser paraguayos.

Abajo la marca, como logotipo se mantiene original pero con un leve degradado oscuro desde abajo, y una pequeña sombra rígida. Y de esta manera todos los componentes forman un completo emblema representativo de esta fiesta que celebramos este año.

Muchas felicidades!!
PECHUGON

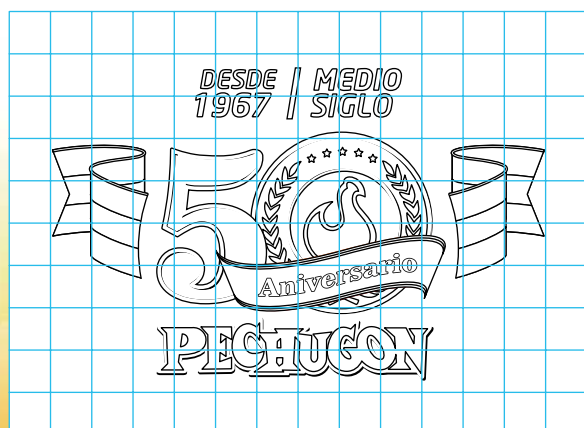
Cuando se piensa en una marca, se piensa siempre en la trayectoria, la calidad, el prestigio alcanzado, en muchos factores que componen una solidez establecida que va creciendo con los años, hasta lograr con mucha perseverancia y esfuerzo resultados que se ven reflejados con mucho agrado en el consumidor final.

Medio siglo después de haber concebido la idea, la proyección, el desarrollo y un crecimiento

notable y satisfactorio, PECHUGON celebra este año con júbilo y bastante orgullo su dichoso cincuentenario, que lo posiciona en una de las marcas más reconocidas en nuestro país.

Con el objetivo de ensalzar la identidad corporativa pertinente a tan preciado acontecimiento he decidido plasmar en un importante emblema, el cual, con una mezcla de grafismos y elementos convocados unidos reflejan una fuerte percepción visual de lo que es la empresa y el cumplimiento de su aniversario.

Se antepone la frase DESDE 1967 / MEDIO SIGLO, intercalando la tipografía NeoSans Medium Italic con NeoSans Bold Italic, para fortalecer el concepto del tiempo. Se utilizó el color dorado como predominante, el





Cuaresma

por Patricia Villalba



El tiempo de la Cuaresma recuerda los cuarenta años que el pueblo de Israel paso en el desierto mientras se encaminaba hacia la tierra prometida, con todo lo que implicó de fatiga, lucha, hambre, sed y cansancio.



La Cuaresma es un nuevo comienzo, un camino que nos lleva a un destino seguro: la Pascua de Resurrección, la victoria de Cristo sobre la muerte. Y en este tiempo recibimos siempre una fuerte llamada a la conversión: el cristiano está llamado a

- **Estás mal en la salud**
- **En la familia**
- **En el área social**
- **Estás mal en tu trabajo**
- **En el área profesional**
- **En lo económico**
- **En el área espiritual**

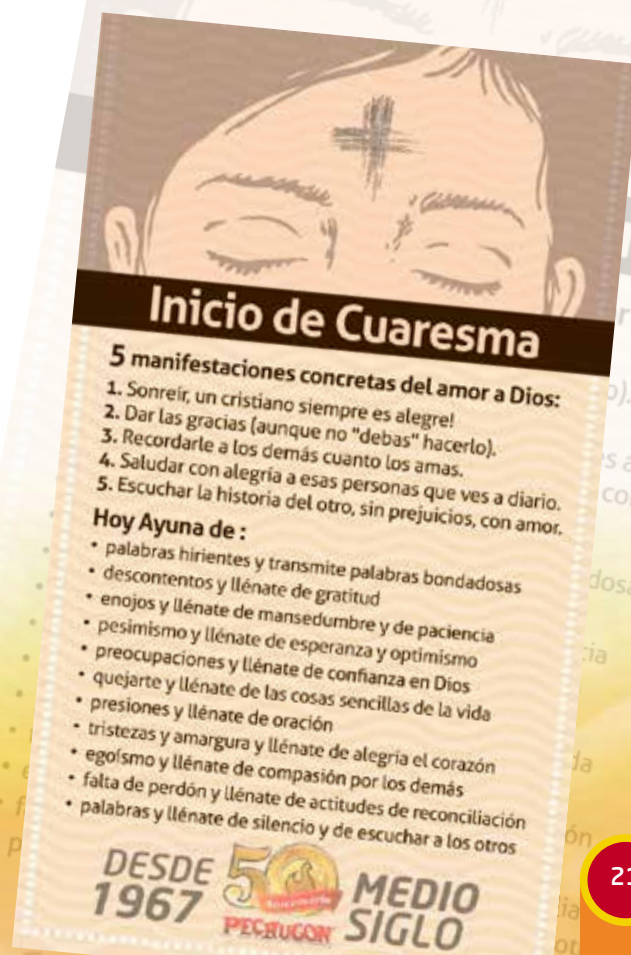


Recuerda que solo con el equilibrio y forma correcta de manejar estas áreas, podrás ser feliz, amar correctamente y encontrar el éxito. (Presb. Jose de Jesús Aguilar Valdés).



volver a Dios «de todo corazón», a no contentarse con una vida mediocre, sino a crecer en la amistad con el Señor. Jesús es el amigo fiel que nunca nos abandona, porque incluso cuando pecamos espera pacientemente que volvamos a él (cf. Homilía, 8 enero 2016 Papa Francisco).

La Cuaresma es un tiempo propicio para hacer un alto en nuestras vidas, para hacer un balance de nuestras obras; la idea es reconocer lo que está mal para corregirlo y mejorar el bien que se puede mejorar. Que parte de tu vida está funcionando mal? como están tus relaciones? que área estas descuidando o te está alejando de lo correcto?





Jubilados

por Celestina Brizuela



Tengo mucho que agradecer a la empresa, tengo mi casa y mis hijos estudiantes. Yo quería agradecerle a Don Daniel en vida porque me abrió las puertas de su empresa para trabajar. Agradecer a la Doña Blanca y las Señoras a la directiva de la empresa, gracias a ellas, también a Dios y a mamita

María por darme las fuerzas para trabajar. Ahora me dedico al cuidado de mi esposo que gracias a Dios y a la Virgen María está mejorando bastante.

¡Muchas bendiciones para la empresa y la Familia Ceuppens!



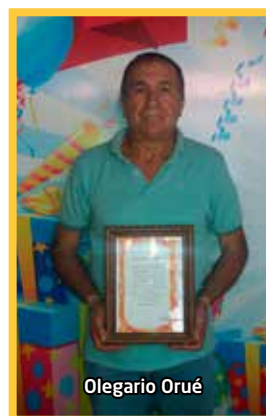
Aparicio Bedoya



Celestina Brizuela



Florentino Florentín



Olegario Orué

Lanzamiento

LA PRADERA iniciando con sus innovaciones realizadas en la Industria, realizo el jueves 9 de febrero en el Shopping Pinedo el lanzamiento del cambio de imagen de los packaging de los postres de vainilla y dulce de leche, destacando así el lanzamiento del nuevo sabor **POSTRES DE CHOCOLATE BELGA**.

La terna de postres está preparada para llegar a las mesas de todos los Paraguayos y dar un toque de sabor luego de cada comida.

En la misma oportunidad fue presentada la mascota de la marca la linda vaquita.

Los productos se podrán encontrar en todos los supermercados del país.

LA PRADERA
lo mejor en lácteos!

Del Postre!





Chipa Mestizo

Ingredientes

- 1 ½ kilo de almidón
- ½ kilo de harina de maíz
- 7 huevos
- 1 kilo de queso *La Pradera*
- ¾ kilo de manteca
- Anís y sal c/n
- Leche *La Pradera* c/n

Preparación

Batir en un recipiente hondo la manteca con los huevos y el queso desmenuzado.

Agregar el anís, la sal, la leche, la harina de maíz y el almidón.

Amasar bien. Agregarle la leche sólo si es necesario.

Formar las chipas y colocarlas sobre una chapa en mantecada y enharinada. Cocinarlas en horno muy caliente durante 25 a 30 minutos.



Florentina Cabrera



Otilia Esquivel

Chipa Ryguasu

Ingredientes

- 1 ½ kilo de almidón
- ½ kilo de harina de maíz
- 7 huevos
- 1 kilo de queso *La Pradera*
- ¾ kilo de manteca
- Anís y sal c/n
- Leche *La Pradera* c/n
- Una pechuga **PECHUGON**

Preparación

Colocar en un bol la harina de maíz junto con el almidón, la sal, el queso desmenuzado y la manteca fría en cubos. Formar un arenado y realizar un hueco, en el centro colocar los huevos e ir vertiendo de a poco la leche hasta obtener una masa lisa y suave. Reservamos en la heladera mientras preparamos el relleno.

Por otro lado cocinar el PECHUGON en un poquito de aceite y sal, dejar enfriar y luego deshacer con tenedor.

Hacer bollitos con la masa, formamos un hueco y en el centro colocamos un poco del relleno de la mezcla. Cerramos bien y colocamos sobre una placa engrasada.

Llevamos a horno a 200° C durante 30 min. aprox.

Chipa Mestizo

Ingredientes

- 1 kilo de almidón
- ¼ kilo de harina de maíz
- 6 huevos
- 1 kilo de queso *La Pradera*
- 100g de grasa
- 100g de manteca
- Anís y sal c/n
- Leche *La Pradera* c/n

Preparación

Mezclar en un recipiente hondo la manteca, la grasa con los huevos y el queso desmenuzado.

Agregar el anís, la sal, la harina de maíz y el almidón.

Amasar bien. Agregarle la leche sólo si es necesario.

Hacer formas y poner en una asadera. Llevarlas al horno bien caliente por 25 a 30 minutos.



Rocío Cantero



Aguas Residuales

Este artículo
fue publicado en
FB de SEAM.

"Las aguas residuales son un valioso recurso que debería emplearse siempre que fuera posible, con las debidas medidas de protección sanitaria...". (OMS 1990)

En tiempos en que el agua, un recurso natural del cual depende grandemente el desarrollo de las comunidades, se encuentra en condición muy vulnerable a la contaminación debido principalmente al crecimiento demográfico no planificado y la consecuente presión sobre los recursos naturales y déficit de servicios básicos de recolección, tratamiento y disposición final de residuos sólidos y líquidos, lo que conlleva a utilizar los cauces hídricos superficiales y subterráneos, como vía de eliminación de numerosos residuos, tanto domésticos como industriales, es de singular importante estudiar las alternativas de reutilización de las aguas residuales.

Estas alternativas, incluyen el tratamiento adecuado de las mismas,



hasta niveles que permitan ser revalorizados, como residuos que son, para posteriormente ser aprovechados, favoreciendo el ahorro y uso racional del agua limpia.

Ejemplos que pueden citarse sobre la reutilización de un agua residual tratada, son el empleo en limpiezas que sanitariamen-

te sean permitidas así como en regadíos de áreas de cultivos, aprovechando el contenido de materia orgánica y nutrientes remanentes presentes en ellas.

De esta manera, desde el año 2015 la empresa GRANJA AVICOLA LA BLANCA S.A., que cuenta con una unidad industrial destinada a la faena de aves, realiza el tratamiento adecuado de sus aguas residuales, tras lo cual, devuelve una fracción al sector productivo, para su utilización en la lavado de cajas de aves vivas que llegan a la planta industrial y la otra fracción es utilizada en riego de áreas de pastizales y cultivos de eucaliptus, cultivados dentro del predio de la misma. Esta metodología, está siendo implementada en la actualidad en otros emprendimientos del grupo.





Estas medidas muy beneficiosas para el ambiente, permiten:

- La disminución del consumo de agua subterránea.
- El aprovechamiento del recurso hídrico, en términos de caudal neto y en contenido de nutrientes para el desarrollo vegetal de un cultivo, el cual será empleado más tarde como agente combustible en caldera.
- Aplicar prácticas amigables con el ambiente y crear en la organización un ambiente favorable que estimula la búsqueda de nuevas alternativas ambientales.

Es importante destacar, que toda la infraestructura y operativa vinculada a la Reutilización del Agua residual tratada en la empresa GRANJA AVI-

COLA LA BLANCA S.A., ha sido desarrollada por funcionarios de la empresa con la colaboración y supervisión de la Secretaría del Ambiente.



Fuente: <https://www.facebook.com/seampy/photos/a.629739487042064.163001.145776025438415/1397774833571855/?type=3&theater>

Análisis de Sangre

por Elda Gaona



Realizamos los análisis laboratoriales como cada año a los colaboradores de La Blanca de manera a cuidar la salud de cada integrante de nuestra querida empresa.





Granja Ryguasu Ka'e

por Ángel Galeano



En el año 2006, un grupo de amigos empezaba a soñar con un proyecto comercial. Ese sueño, que hoy es una realidad es la empresa Ryguasu Ka'e SA.

De la mano de La Granja Avícola LA BLANCA, emprendimos el proyecto de Cría de Pollos Parrilleros y el lugar elegido fue la granja Don Chichi, de Don Espiridion Galeano, antiguo poblador de la zona y padre de uno de los socios.

Varias fueron las razones que nos impulsaron a iniciar el proyecto, la primera es que conocíamos la trayectoria y seriedad de la empresa que nos brindaba esta oportunidad, lo cual es primordial para minimizar el riesgo que implica cualquier negocio, además nos fascinaba la idea de formar parte del

eslabón de la producción de alimentos de primera calidad para la población.

Mientras mirábamos que se construía el primer galpón, nos invadía una mezcla de orgullo y satisfacción, pero era grande la ansiedad por ver la primera camada de pollitos que crecerían en él. La misma ansiedad nos embargaba durante la crianza, queríamos saber que resultado obtendríamos, pero no solamente por un hecho económico sino primordialmente para saber si habíamos obtenido cumplido con lo que esperaban de nosotros los técnicos de PECHUGON que nos acompañaron, incansablemente, durante el proceso. El resultado fue satisfactorio, y ahí en ese momento, supimos que debíamos poner

todo el empeño y dedicación para crecer y brindar lo mejor de nosotros para acompañar el proyecto liderado por La Granja Avícola LA BLANCA.

Ha pasado una década de aquel comienzo, 10 años de ininterrumpida labor y de resultados satisfactorios, se cumplió nuestro sueño, hemos alcanzado, por un lado la madurez en el negocio de la cría de pollos, pero por otro, el aprendizaje y los nuevos desafíos continúan por tratarse de una tarea técnica que involucra a seres vivos.

Hoy día, la granja Don Chichi es un referente muy importante en su comunidad ya que se erige como fuente de trabajo de sus habitantes, además de una asistencia sistemática a los vecinos como parte de su programa de responsabilidad social.





Pikivoley

por Daisy Centurión



Sergio Florentín y José Ramírez - VICECAMPEONES!!



Julio Espinoza y Rodrigo Benítez - CAMPEONES!!



El pasado viernes 24 de febrero se llevó a cabo el torneo de Pikivoley en Granja 5. Participaron varios equipos de la Planta de Faenamiento y de la Planta del Molino, tuvimos bue-

na concurrencia de las diversas plantas. Además, fue un espacio de recreación para iniciar el año.

Fueron campeones Julio Espinoza y Rodrigo Benítez de la sec-

ción de embarque, y los vice campeones Sergio Florentín y Jose Ramírez de la sección de despresados ambos equipos pertenecen a la Planta de Faenamiento y Procesamiento de Pollos.

¡Aprovecho para agradecer especialmente al equipo organizador!

Reparto de Rótulos

Les acompañamos por el inicio de clases con los tradicionales rótulos y horarios de clases PECHUGON entregando en los distintos sectores.



EXACAMPEÓN TOM 2017



Top
of
Mind
Paraguay 2017

¡Hacete fan de  **PECHUGÓN**



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy

y participá de numerosas promos!