



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO Nº 5 | EDICIÓN Nº 14 | OCT. 2017



Corrida por la Educación

Pág. 05



Gran Premio Ranking de Marcas 2017

Pág. 21





Capacitación, motivación Comunicación



En el pasado los conocimientos se transmitían de manera directa donde los más experimentados le enseñaban a los menos todo lo necesario para desempeñarse en el trabajo y los que a través de un tiempo de enseñanza podían hacerse responsables del trabajo, surgían. Los tiempos cambian y debemos mantenernos actualizados.

Es por todo esto que estamos trabajando y mucho en las capacitaciones, motivaciones y comunicaciones en todos los sectores ya que es clarísimo lo importante que es para trabajar en equipo y sobresalir con altos estándares de calidad y tomar buenas decisio-

nes para el futuro. Además es vital para el desarrollo personal y profesional de las personas.

La capacitación tiene la función de mejorar el presente, ayuda a construir el futuro para que la fuerza del trabajo este bien organizada y así superarnos continuamente para el mañana. Es por esto que para ser competitivos y ser siempre líderes es necesario contar con personal calificado y productivo con el fin de mejorar el rendimiento y elevar la capacidad de los trabajadores mediante la mejora de sus habilidades y alcanzar las metas ambiciosas que nos proponemos.

Capacitar, motivar y comunicar sirven para crear un buen clima de trabajo

Las capacitaciones no son solamente las actividades educativas enfocadas a lograr la superación intelectual sino también las actividades sociales enfocadas a lograr el equipo en cada uno de los sectores y entre los diferentes departamen-

tos que hacen que la empresa sea una sola unidad, fuerte y solida logrando el desarrollo de las habilidades de nuestros recursos humanos.

No debemos de olvidarnos que las capacitaciones también ayudan a prevenir accidentes y facilitan que los colaboradores se identifiquen con la empresa dándoles seguridad, estabilidad y flexibilidad.

Capacitar, motivar y comunicar sirven para crear un buen clima de trabajo, también es necesario evaluar la competencia de cada trabajador para que puedan desempeñarse y tener la oportunidad de demostrar su desempeño.

En PECHUGON tomamos con mucha seriedad y responsabilidad, capacitamos en forma permanente tanto técnica como socialmente, hacemos actividades deportivas, religiosas y recreativas con el fin de practicar el trabajo en equipo y la ayuda mutua, tenemos carteles semanales para comunicarnos y esta revista que es una herramienta que sirve para estar en conocimiento de todas la actividades que desarrollamos.

Ana Ceuppens Talavera

Directora

Granja Avícola La Blanca S.A.





ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial	02
Eventos	04 - 05
Capacitación	06
Control	07
Certificación / Deporte	08
Capacitación	09 - 10
Visita	11
RR.HH.	12
Capacitación	13
Sociales.....	14 - 15
RR.HH.	16 - 17
Marketing	18
Visita	19
Franquicia / Capacitación	20
Premios	21
Capacitación / Receta	22 - 23
RR.HH. / Solidaridad	24
Capacitación	25
RR.HH.	26

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera.

Colaboración: Carlos Arévalos - José Ortellado
 Diana Báez - Rodrigo Alderete - Dr. Arturo Ruiz Díaz
 Jorge Ortiz - Dr. Edgar Desvars - Dra. Ana Marín
 Vanina Fariña - Ing. Diego Gebhard - Daisy Centurión
 Juan Ayala - Mariza Cantero - Tania Miltos
 Dr. Rodrigo Acuña - Paola Vera - Karina Llanos
 Raquel Piccardo - Norberto Domínguez - Karen Borba
 Gustavo Romero - Carlos Florentin - Diego Gimenez

Edición: Nº 14

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso

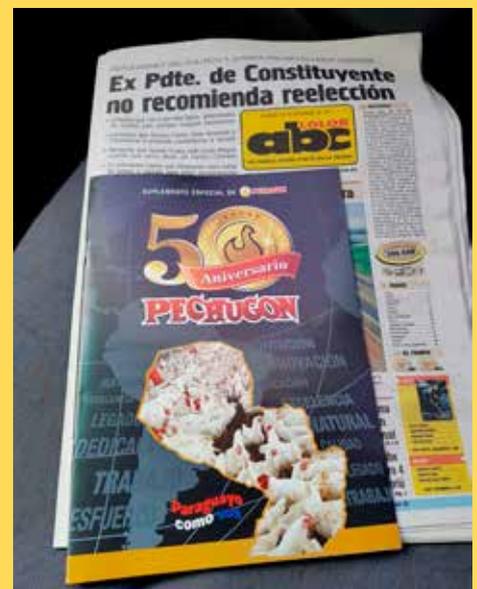
Impresión: A.G.R. S.A. - Servicios Gráficos

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



Como parte de la celebración por nuestro 50 aniversario, el domingo 24 de setiembre fue distribuido nuestro Suplemento Especial en los diarios de mayor circulación del país.





Día del PECHUGON 2017



por Carlos Arévalos



Los domingos 9 y 16 de Julio del 2017 se realizó con rotundo éxito la **segunda edición del ¡Día del PECHUGON!** Que así como ya lo esperábamos, significó nuevamente un gran evento a Nivel Nacional, marcada en la previa por la gran expectativa que generaron los propios clientes y consumidores. Es así que, por segundo año PECHUGON estuvo obsequiando a sus distinguidos clientes unos hermosos bolsos térmicos, conmemorativos por los 50 años de existencia de la empresa, y que realmente fueron del agrado de todos los clientes.

el mejor esmero y buena atención hicieron que este evento sea nuevamente una gran fiesta y sirva de encuentro y reunión entre familiares y amigos.

PECHUGON, el pollo que los paraguayos prefieren, Top Of Mine 2017, sigue con la idea de seguir promoviendo este tipo de grandes eventos y promociones en fechas importantes, con el firme propósito de mantener y renovar la excelente

relación con los consumidores, y en reconocimiento a la amplia preferencia.

La Gran Familia PECHUGON estuvo de fiestas en estas dos fechas, y nuestros invitados todos los clientes que estamos seguros quedaron nuevamente más que conformes, por ello agradecemos a todos los que hicieron posible esta gran fiesta, que cada vez tiene más realce y reconocimiento, y ahora a esperar lo que será la tercera edición del **¡Gran Día del PECHUGON!** **¡Vamos por más!.**

Esta segunda edición, nuevamente movilizó a miles de clientes, que desde tempranas horas se hicieron presentes en las distintas pollerías de todos los puntos del país, quienes con





Corrida POR LA EDUCACIÓN



por José Ortellado



Dr. David Mussi invitado por los directivos

Blanca el Dr. David Mussi, reconocido nutricionista.

La experiencia más que deportiva, fue confraternal atendiendo el objetivo que persigue esta fundación y su enorme contribución en la educación paraguaya, especialmente para los más carenciados.

El día Domingo 20 de agosto fue realizada la tradicional corrida de la fundación Dequeni denominada "Corrida por la Educación", llevada a cabo en la Costanera de Asunción; el recorrido comprendía las distancias de 5 y 10 Km respectivamente. Nuestra empresa fue, como años anteriores, una de las firmas patrocinadoras del evento y se ha logrado socializar con otras empresas y personas preocupadas y ocupadas por los temas de la educación de los niños y niñas y especialmente de aquellos con dificultades económicas y sociales para el acceso a la educación básica.

A pesar de las inclemencias del tiempo de ese día, un gran número

de personas dijeron "sí" a esta noble causa colaborando con su entusiasta participación, dando realce a dicho evento.

Por la empresa han participado de la corrida compañeros de diversas áreas, tales como el departamento de Recursos Humanos, Auditoría Interna, Contabilidad, Taller, entre otros, también compañeros de La Pradera se sumaron a la corrida.

Cabe mencionar que formó parte del staff de corredores de La



Corredores PEGHUGON



Miembros de Apudi (invitados por Pepe para apoyar con su exhibición de pandorgas gigantes)



Jornada Bacteriológica



El día viernes 15 y sábado 16 de setiembre tuve la oportunidad de participar del curso sobre AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE SALMONELLA llevado a cabo en el Laboratorio Riera; en el programa incluía toda la parte teórica y práctica a aplicar para el análisis de Salmonella; además de contar con la experiencia de otros analistas tanto de instituciones privadas y públicas presentes también en el curso.

Como parte del gran equipo del Laboratorio puedo afirmar que nuestro laboratorio se encuentra avanzado en todos los aspectos, en infraestructura, en métodos, buscando siempre la excelencia de nuestros productos.

Me siento orgullosa de pertenecer a ésta gran familia y al escu-

por Diana Báez



char decir a una representante de una entidad pública que PECHUGON es una empresa de



primer mundo me comprometo a estar al nivel de las exigencias que esto supone que es la de intensificar mi compromiso de dar siempre lo mejor de mi como persona y como profesional.

Agradezco profundamente al Directorio y a la Dra. Mercedes por ésta oportunidad brindada.



El contrabando desangra la economía Paraguaya

por **Rodrigo Alderete**



Equipo CDE, con las cotonas de Avipar, antes de ir a la aduana de CDE.

El contrabando de productos avícolas y sus derivados es algo que se encuentra arraigado en nuestra región, la cual se realizó una visita al Ministro del Interior Abg. Lorenzo Lezcano Sánchez, donde estuvieron presentes la Sra. Violeta Ceuppens y el Dr. Aníbal Romero; exponiendo la problemática que venimos pasando en nuestro rubro.

También visitamos en Ciudad del Este, al Fiscal Adjunto Alejo Vera, coordinador de la zona Alto Paraná y Canindeyú, solicitando mayor celeridad en nuestras denuncias que presentamos el año pasado y este año, transcurriendo bastante tiempo en la Unidad del Fiscal Marcelo García de Zúñiga, donde no tenemos resultados positivos.

La mafia en la frontera en complicidad con funcionarios aduaneros e instituciones estatales; fomentan el ingreso masivo de productos avícolas de contrabando acarreado pérdidas a los pro-



ductores nacionales que invierten en el país. Actualmente el contrabando de productos avícolas registra un 30% de introducción provenientes del Brasil, que esta manejado por gente informal, no existe control fitosanitario adecuado en nuestras fronteras, problema preocupante que daña la economía nacional ya que ingresa sin ningún tipo de control en nuestras aduanas, llegando así a los mercados de abasto de zonas del Alto Paraná, Canindeyú, Caaguazú, Cordillera, Guairá, Caazapá, Itapúa y Central.



Mercaderías de contrabando exhibidas en la vía pública sin ningún tipo de control





Auditoría

por Dr. Arturo Ruiz Díaz



la conformidad de los procesos productivos de recepción, faena y procesamiento de pollo entero congelado con los requisitos de BPM y HACCP del Codex Alimentarius.

(Dr. Arturo Ruiz Díaz).

El auditor recalcó las mejoras que fueron realizadas respecto a los puntos tratados en auditorías pasadas, además del compromiso del equipo de trabajo de CORPASA.

Durante el primer día se llevó a cabo la revisión de las documentaciones donde se evaluó el plan HACCP y las distintas documentaciones.

El segundo día se realizó una inspección por los diversos sectores de la planta, finalizando con una reunión final entre los involucrados.

Zoel Varela, auditor uruguayo de la empresa LSQA, empresa certificadora de proceso de Codex Alimentarius y HACCP, ha visitado Corpasa, a fin de realizar una auditoría de seguimiento para determinar

Con el mismo, se realizó la reunión de apertura, con la presencia de miembros del Equipo HACCP: Gerente de Planta (Dr. Edgar Desvars), el Jefe del departamento de Producción (Dr. Héctor Benítez) y el Jefe de Control de Calidad

Torneo Relámpago

El pasado 22 de setiembre se llevo a cabo el Torneo de Fútbol PECHUGON por el mes de la Juventud y la Primavera.



Equipo de la Planta del Molino - VICE CAMPEON



Equipo de la Planta de Faenamíento, sección Eviscerado CAMPEON DEL TORNEO



¡Agradecemos a los colaboradores que participaron del torneo!



Presencia en SIAVS São Paulo - Brasil

por Dr. Edgar Desvars



SIAVS
SALÃO INTERNACIONAL
DE AVICULTURA E SUINOCULTURA

monella en la cadena avícola.

Además se desarrolló un panel-debate sobre: Resistencia antimicrobiana y su implicancia en la producción de aves. Sumado a este panel-debate, se desarrolló otro panel sobre Innovaciones en la faena y procesamiento de aves: Industria 4.0 aplicado al sector de aves, Innovaciones en el sector de condimentados y empanados, Innovaciones en envases para productos cárnicos.

Otro tema discutido fue El perfil del nuevo consumidor: Mitos sobre productos cárnicos y Cómo podemos mejorar la comunicación con el consumidor?

El evento se llevó a cabo en el ANHEMBI PARQUE, São Paulo – Brasil, del 29 a 31 de agosto de 2017 con alta participación y elevado nivel de discusión sobre temas de actualidad y el futuro tanto de la avicultura y suinocultura entre las que se destacan Proyecto productor de pollos, Tendencias de la producción de carnes de aves en el mundo; Innovación, Adición de valor e internalización como factores de competitividad, Sim-

posio sobre Salmonella y Listeria abarcando ítems como Prevalencia de Salmonellas aviarias y de salud pública, Programa de control de Salmonella en la producción primaria, Programa de control de Listeria monocytogenes en productos cárnicos listos para el consumo y Métodos analíticos para monitoreo de Sal-

También fueron tratados en esa oportunidad, el Bienestar Animal y el Perfil Profesional Veterinario para la producción Animal-Carne.





Curso de Campylobacter realizado en Senacsa

Infección por **Campylobacter**



por *Dra. Ana Marín*



Campylobacter jejuni y *Coli* son bacterias que produce una infección llamada Campilobacteriosis, se adquiere por ingestión oral, alimentos crudos o mal cocidos, carne de pollos, consumo de leche cruda, agua contaminada, contaminación cruzada de alimentos y por el contacto con animales infectados.

El cuadro clínico se manifiesta por una diarrea aguda, vómitos, dolor abdominal, dolor de cabeza, fiebre y malestar, y en casos graves, diarrea sanguinolenta.

El curso constó con información teórica y práctica que se llevó a cabo en el laboratorio de Senacsa.

El curso fue dirigido por el Dr. Heriberto Fernández quien con sus conocimientos y experiencias en *Campylobacter* nos brindó abundante información.

Visita a Mercolab

por *Vanina Fariña*



El laboratorio Mercolab se encuentra en la ciudad de Cascavel – Brasil, fuimos recibidas por el Dr. Alberto Back quien es director de la empresa y la Dra. Joice quien nos guió en nuestra estadía en el laboratorio, dentro de la misma pudimos recorrer áreas de trabajo como Serología, Micotoxinas, Necropsia, Bacteriología, Histopatología, PCR.

El objetivo de la visita a Mercolab fue la adquisición de nuevos conocimientos y técnicas para ser implementadas dentro de nuestro laboratorio en La Blanca.

Se recorrió cada sector pudiendo observar en cada uno el modo de organización, materiales utilizados, flujo de trabajo desde la recepción de muestras, procesamiento de las muestras, es decir el pesaje de las mismas, incubación, inoculación, lectura y desecho, como también el área de preparación de medios donde pudimos observar nuevas formas de trabajo que podrían agilizar el

día a día en nuestro laboratorio, área de lavado de materiales y esterilización.

Con la oportunidad de recorrer todo el laboratorio se pudo conversar con los jefes de cada sector como también con los analistas quienes nos enseñaron nuevas técnicas como serotipificación de *Salmonellas*, técnicas de muestreo, facilitando también informaciones de gran utilidad.





Visita a planta SEPAC S.A. Provincia de Paraná - Brasil

por Ing. Diego Gebhard



El directorio de CORPASA proyectándose a mantener la calidad para aumentos de futuras necesidades de producción, adquirió una planta de iguales características a la visitada pero con un sistema de automatización de dosificación de químicos disminuyendo los costos de utilización de los mismos y generando esto mejor control sobre la calidad del agua.

En cuanto a lo relacionado a nuestra actividad el agua es fundamental para la buena desinfección del pollo y de la planta de procesa-

En el mes de Agosto en compañía de los ingenieros Rodrigo Royg, Juan Valenzuela y el licenciado Miguel Cuenca tuvimos la oportunidad de visitar la planta de SEPAC S.A. Una fábrica de papel ubicada en la Provincia de Paraná - Brasil. La misma cuenta con una Planta de Tratamiento de Agua abierta modelo TECNOSAN ECATAT-200D con capacidad de tratar hasta 200 metros cúbicos de agua por hora. El equipo está compuesto por dos floculadores colocados en un mismo



tanque, dos decantadores y seis filtros de gravas, el sistema cuenta con la automatización de sus purgas de fondo y el retro-lavado de filtros.

miento, estas inversiones realizadas por el directorio son fundamentales para mantener la calidad que nos mantiene como líderes dentro del mercado nacional.



Día de la amistad

Por el día de la amistad hicimos un concurso del mejor amigo de cada sector y/o departamento, para asajar al compañero que nos ayuda y acompaña en los buenos y malos momentos. Compartimos los nombres de los Ganadores.

Matadero: Adolfo Alvarenga (Patio), Luis Rolón (Eviscerado), Mario Molinas (Playa), Emilio Bogarín (Empaque), Hilarión Figueredo (Cámara), Lucio Santacruz (Digestor).

Molino: Diego Giménez (Báscula), Arnaldo Benitez (Forraje), Ruben Alliende (Parrillera).

Administración: Eleazar Santacruz (Facturación), Raquel Piccardo (Marketing), Mercedes Benitez (Informática), Isolde Schmit (Costos/Tesorería / Auditoría), Nelly Ayala (RRHH), Mariza Cantero (Sueldos), Diego Cañete (Pagos/Recepción), Lino Acosta (Comercial/Exportación), Paola Vera (Laboratorio).

Taller: Ramón Rolón (Taller), Brando Aldao (Deposito/Compras).

Producción Primaria: Miguel Quinto (Produccion Primaria).

¡¡Felicidades a todos los MEJORES AMIGOS!!



Día de la primavera

¡Así recibimos a la Primavera en GRANJA AVICOLA LA BLANCA!





Entrenamiento de la fuerza de ventas **PECHUGON**

por Juan Ayala



Es muy gratificante notar el compromiso de todo el equipo hacia nuestra empresa y por la marca, lo cual fue reflejado con la participación y la implementación de lo aprendido en nuestro día a día.



Realizamos como todos los años nuestra Capacitación y Adiestramiento a toda la Fuerza de Ventas de PECHUGON; la misma se llevó a cabo durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre con la participación de 600 personas, entre ellas Supervisores, Vendedores y Promotores del territorio nacional.

En cada encuentro logramos revivir y compartir todas las experiencias que cada día nos toca con nuestros clientes; así logramos aprender y aplicar las técnicas exitosas utilizadas y/o perfeccionar las que no han tenido resultado esperado. Este año nos aboca-

mos en la **FORMA DE COMUNICARNOS** que tenemos y debemos tener en el día a día con nuestro entorno, sobre todo por lo acelerado que vivimos. Nuestro Liderazgo en ventas y marca requiere de una comunicación permanente entre nosotros y con los clientes.



En todos los encuentros degustamos los sabrosos productos PECHUGON, con lo cual amenizamos como siempre el ambiente del equipo de ventas quienes compartieron sus experiencias entre compañeros de trabajo. Confiamos que todo lo aprendido ayudará a sumar Logros y Éxitos.





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

JULIO



Aniano Martinez



Carlos Paredes



Carlos Villasboa



Carmelo Benitez



Celso Garcete



Cesar Cardozo



Derlis Fretes



Diego Diaz



Diego Fischer



Dr. Rodrigo Acuña



Dr. Romney Bobadilla



Dra. Ana Marín



Edgar Lauro



Edgar Silva



Eustaciano Adorno



Guillermo Delgadillo



Jorge Ortiz



José Rolón



Jose Vera



Leonardo Lopez



Mirian Areco



Norberto Dominguez



Oscar Brites



Oscar Duarte



Rafael Alonzo



Richar Escobar



Roberto Sosa



Rodolfo Brites



Teodoro Gamarra



Terecio Ozorio



Walter Ferreira



William Barreto



AGOSTO



Alex Morinigo



Agustin Lopez



Angel Velazquez



Armando Villalba



Bernardo Villalba



Carlos Zarate



Ceferina Acosta



César Ortiz



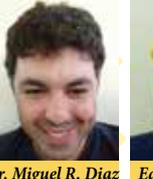
Ciriaco Cristaldo



Dora Alonso



Dora Figueredo



Dr. Miguel R. Diaz



Edgar Melgarejo



Ester Miño



Eulalio Colman



Eusebio Amarilla



Giselle Coronel



Gustavo Dos Santos



Hector Sánchez



Jorge Caballero



Jorge Osorio



José Salvador A.



José Toledo



Juan Cantero



Juan Galarza



Luis M. Roman



Manuel Rosso



Maria Elena Gauto



Ma. Ligoria M.



Mario Gonzalez



Miguel Pineda



Osvaldo Fleitas



Pablo Rodriguez



Pastor Fernandez



Patricia Sanabria



Raquel Piccardo



Rolando Perez



Sindulfo Galeano



Victor Nuñez



Victor Ricardo



SEPTIEMBRE



NACIMIENTO



Sofía Belén Román Neyer

8 de Setiembre de 2017

Hija de Pedro Higinio Román Sosa (Matadero)



Boda



La familia PECHUGON felicita a la pareja de recién casados,

Tania Miltos y Germán Huber

¡Muchas Felicidades, en esta nueva etapa!

Jubilados



Egresados





Firma del Mural 50 años

En el año del 50 aniversario de la empresa pionera y líder en el ramo avícola, se ha puesto un mural de firmas para todos los que colaboramos y hacemos parte de esta gran familia llamada comúnmente como PECHUGON.

En dicho Mural dejamos plasmadas nuestras firmas y mensajes conmemorativos por los 50 años de trayectoria de la empresa. Y a modo de comentario cabe destacar el orgullo de pertenecer a tan prestigiosa empresa y ser parte de su historia, al observar cada firma y mensajes puestos en el Mural por los colaboradores.

Y un agradecimiento especial al Sr. Daniel Ceuppens visionario que hace 50 años inicio esto que hoy día es Granja Avícola La Blanca S.A. Junto con su esposa e hijos y a todos los directivos que siguen poniendo en alto el nombre de PECHUGON.



Taller “Formación Integral en aspectos del Trabajo”



por *Mariza Cantero*



zación en las empresas.

• Estuvimos presentes: Patricia López, Jorge Ortiz, Blás Bernal y Mariza Cantero.-

Cabe destacar que nuestra EMPRESA “PECHUGON”, cumple con todos los requerimientos que exige la Ley para el bienestar de sus trabajadores.

El mismo, se llevó a cabo del 21 de junio al 23 agosto del cte. año., organizado por la Asociación Paraguaya de RR.HH (APARH), desarrollado por especialistas del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS).

El curso se basó en temas como: Seguridad Social (I.P.S), jubilaciones , nueva ley de la Maternidad. Prevención de riesgos, importancia y beneficios de contar con una CIPA. Inspección y fiscali-





¿Cuánto dura el alcohol en la sangre?

por Jorge Ortiz



Factores que pueden aumentar la duración del alcohol en la sangre, entre ellos tenemos:

- El peso.
- El género (hombre o mujer).
- La edad.
- El metabolismo, es decir, que tan rápido el cuerpo convierte la comida en energía.
- Cuánta comida se consumió antes de beber.
- Qué tipo de alcohol se consumió y qué graduación tiene.
- Si se tomó algún tipo de medicamento.

¿Por qué el alcohol afecta a cada persona de manera diferente?

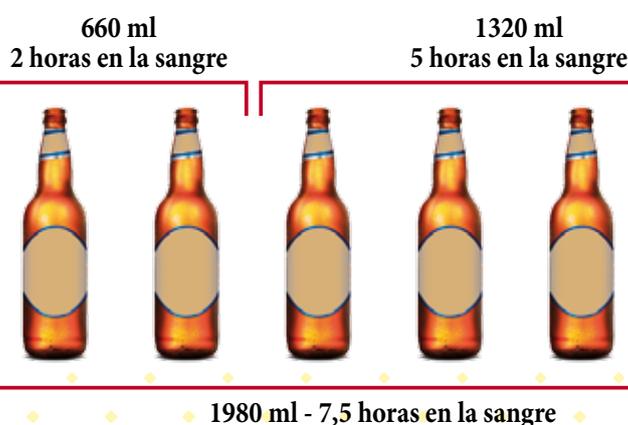
- Generalmente, las mujeres se embriagan más rápido que los hombres. “El cuerpo de las mujeres tiende a tener menos agua que el de los hombres, lo que significa que la misma cantidad de alcohol generará mayores niveles de intoxicación en la sangre”
- El peso también tiene mucho que ver. Aquellos que suman más kilos tendrán menores niveles de alcohol en la sangre.
- En cuanto a la edad, las personas mayores tienen menos resistencia a las bebidas alco-

hólicas que los jóvenes. Esto se debe a que sus hígados sintetizan la sustancia con mayor lentitud. Sin embargo, el alcohol puede ser más dañino para el cerebro de los jóvenes porque algunas zonas todavía se están desarrollando.

- La rapidez con que toma. Si consume alcohol rápidamente, usted alcanzará una concentración

más alta de alcohol en la sangre que si lo hiciera durante un período más largo de tiempo.

- Si usted bebe alcohol mientras está tomando otros medicamentos, es posible que sienta un estado de ebriedad más rápido.



RECOMENDACIONES

- Si vas a trabajar no bebas.
- Si estás en búsqueda de embarazo, embarazada, en período de lactancia o al cuidado de niños, no tomes alcohol.
- Si vas a conducir un vehículo o maquinarias, no tomes alcohol.
- Nunca mezcles alcohol con ningún medicamento menos aun viagra; Tené en cuenta que el alcohol reduce la potencia sexual.
- Si tenés problemas de salud –diabetes, hepatitis, hipotensión, asma, estás medicado o sufrís del corazón- no tomes alcohol.
- No mezcles diferentes bebidas alcohólicas entre sí, ni alcohol con otras drogas.
- Si decidiste tomar, comé siempre algo antes y durante la ingesta de alcohol. No lo hagas con el estómago vacío.
- El alcohol te deshidrata, por eso es importante tomar agua.



PECHUGON en la EXPO 2017



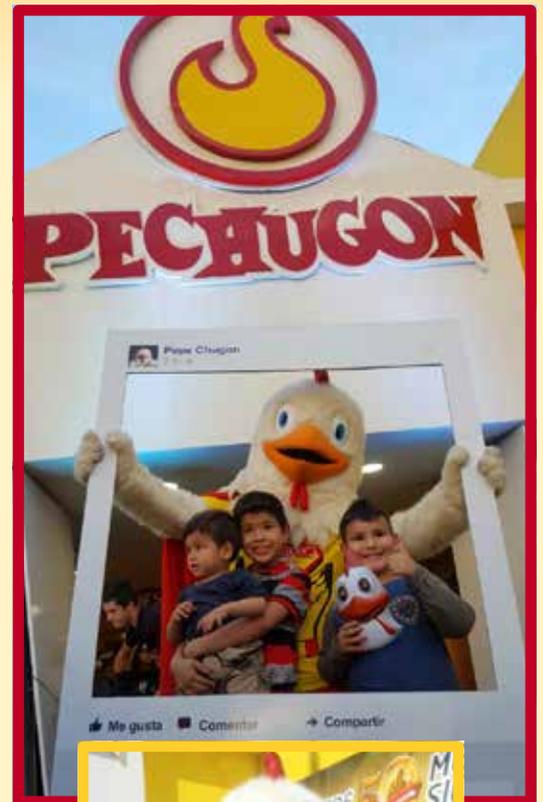
por Tania Miltos



PECHUGON como todos los años estuvo presente en la Expo 2017 de Mariano Roque Alonso, donde recibió a mas de 300 personas por día, los visitantes pudieron apreciar la historia de cómo inició la marca PECHUGON, además los chicos tuvieron la oportunidad de participar en los juegos y así verle a PEPE CHUGON tan querido por chicos y grandes, donde tuvieron la oportunidad de sacarse fotos y llevar premios.

brosos productos que en esta oportunidad fue TROCITOS PECHUGON a costo muy accesible, por la cual fue un éxito total con la venta de 7036 bolsitas de trocitos bien cocidos como para disfrutar del delicioso sabor del trocito, El equipo del Dpto. de Marketing de la empresa estuvo a cargo de esta organización.

Así mismo se ofreció los sa-



Visita del Presidente de SENACSA

por Dr. Rodrigo Acuña



Fuimos explicando parámetros de manejo, tales como: Temperatura, Humedad Relativa, Velocidad de viento, luminosidad, concentración de CO₂, sobre su importancia, y cómo este tipo de galpones nos permite controlarlos, con el fin de obtener un ambiente favorable que conlleve a un buen desarrollo de la parvada.

Otro punto importante que se ha desarrollado durante la visita fue la importancia y sobretodo el compromiso de la empresa en cuanto al buen manejo sanitario de nuestros pollos haciendo hincapié en las costosas inversiones que se vienen haciendo en todas nuestras granjas para mejorar aun más la bioseguridad de las mismas, apuntando siempre, a que nuestro producto final en la mesa del consumidor sea de excelente calidad!

El 3 de agosto del corriente año, recibimos la visita el Dr. Hugo Idoyaga, Presidente del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENAACSA) a 2 de nuestras granjas de pollos de engorde (Granja San Jorge, Granja Jaguaretekua) ubicados en la ciudad de Nueva Italia.

Durante el recorrido tuvimos la oportunidad de mostrarle toda la tecnología de punta con la que cuentan las granjas, como así también todas las inversiones que se hicieron para mejorar notablemente la bioseguridad de las mismas. (Vestuarios, duchas, baños, sala de necropsia, oficina)

Una vez dentro de los galpones previo paso por los vestuarios,



se conversó acerca de todo lo que concierne al manejo de la parvada dentro del sistema moderno de galpones oscuros (dark house).





Inspección



por Paola Vera



Cumpliendo con la tarea de seguir atendiendo y ganando clientes asumimos el desafío de venderle nuestra marca de Pollos PECHUGON a una franquicia internacional que es la segunda franquicia de comida rápida más grande del mundo con 18.000 establecimientos en 120 países; cuya especialidad es el pollo frito, para poder ser proveedores de este marca de comida rápida (KFC) primero debimos pasar por varias inspecciones y auditorías rigurosas siguiendo sus lineamientos de manera estricta en la Planta de procesamiento (CORPASA) y así poder ser proveedores aprobados de la marca KFC, esto implica asumir nuevos

y elevados costos que conlleva cumplir con las exigencias, capacitaciones y entrenamiento del personal, ampliar los controles y la gestión de calidad en los diferentes sectores e implementar este trabajo como rutina diaria en la Planta de procesamiento.

Por citar algunos requisitos que se mantienen implementados: Contar con todas las especificaciones para la materia prima, incluyendo estándares que cumplen o exceden requisitos gubernamentales; cumplir con un estricto programa de evaluación de seguridad de los alimentos, procedimientos de manejo y elaboración; mantener un programa

de mantenimiento preventivo, control de plagas y otros prerrequisitos, como se sumaron este año lo de la auditoría de transporte, donde nuestra marca PECHUGON tomó el compromiso y la responsabilidad a través de la planta de procesamiento Corpasa de ir aumentando las calificaciones de las auditorías que cada año estamos pasando desde el 2015 y mantenernos como proveedores aprobados de Yum Brands para la marca KFC lo cual además de elevar el nivel de conocimiento y experiencia también nos posiciona como marca líder en el mercado.!

Curso de Excel avanzado



Así como la tecnología va avanzando en forma acelerada, La Blanca, entendiendo esta situación, ha emprendido programas de capacitación como forma de vincular a sus colaboradores a esta tendencia, y en este contexto, la firma ha desarrollado para un grupo de funcionarios, desde el día 19

de agosto al 2 de setiembre, el curso de Excel Avanzado. Del mismo han participado funcionarios de la firma, así como también de Saprocal.

Los temas más importantes desarrollados en dicho curso fueron: Tablas dinámicas, "Si" condicional, validaciones, entre otros.

El curso ha permitido potenciar las capacidades y cualidades de los participantes gracias al uso

por Karina Llanos



de esta valiosísima herramienta aplicada a los trabajos diarios.



Gran Premio Ranking de Marcas 2017 de la CAP



Premio a las marcas que tienen una mayor recordación, uso y preferencia.

por Raquel Piccardo



La noche de premiación del Ranking de Marcas en su tercera edición, se llevó a cabo en el salón Josefina del Carmelitas Center, dicho premio es organizado por la Cámara de Anunciantes del Paraguay (CAP). Con este galardón se demuestra el desempeño y posicionamiento de las marcas más recordadas, usadas y preferidas en el país.

El presidente de la CAP, Carlos Jorge Biedermann, mencionó en su discurso que las marcas están creciendo y que muchas de ellas son paraguayas. La CAP está compuesta por las principales marcas nacionales y mul-



tinacionales que representan el 90% de todo lo que se invierte en medios de comunicación.

Para este ranking, se consultó sobre 49 categorías y 19 subcategorías, entre las cuales resultamos nuevamente ganadores en nuestra categoría.



El estudio fue realizado a través de Metro Market Research para ayudar a conocer y determinar si la inversión en comunicaciones de marketing está relacionada con el posicionamiento de la marca y con su uso, y muestra cómo las marcas vienen desempeñándose en el mercado, con los consumidores, con la competencia y sus actividades de marketing.

¡Felicidades familia PECHUGON!



Charla - Cero quejas

por Norberto Dominguez



El día 21 de agosto de 2017 se realizó una charla en el salón la Esperanza de PECHUGON, llamado Cero Quejas: Como ser más productivo y desarrollar el talento humano, en el cual se trató un tema bastante importante, cómo nuestros pensamientos negativos puede influir en nuestro cuerpo.

En el mencionado taller nos explicaron que quejarse libera tensión, sin embargo, también nos lleva a la inacción e improductividad, el mismo busca concienciar sobre los efectos negativos del quejarse constantemente y cómo pasar de la inacción a la productividad.

El desafío del curso es de no quejarse y gestionar las emociones para buscar alternativas a la queja, ya que esta tiene efectos secundarios nada positivos en el cuerpo y puede llegar a ser muy

perjudicial en el desarrollo del talento.

Todo esto no permite un completo desarrollo del talento humano, por lo que se expuso alternativas para contrarrestar el estrés con ejercicios físicos, bailar, cantar, reír o realizar una actividad que simplemente nos guste y nos ayude a aumentar los niveles de endorfinas que son las hormonas de la felicidad que

nos hacen sentir mejor. Agradecemos a la empresa por brindar este tipo de cursos a sus recursos humanos que les permite buscar aumentar la productividad y contar con personas más felices trabajando.

Por lo que en PECHUGON buscamos: Quejarnos menos y reír más!!





Charla - Cero quejas (cont.)



por Karen Borba



Encontré muy interesante el curso de CERO QUEJAS, porque tengo la oportunidad de aplicar todo lo aprendido dentro de los ámbitos personal y laboral. No puedo decir más que ha sido una experiencia totalmente positiva y hacer llegar mi agradecimiento a las personas que hicieron posible dicha actividad.

Receta Arrollado Relleno

por Gustavo Romero



INGREDIENTES

Masa:

- 02 unid. Pechuga de pollo
- 120 ml de Crema de Leche
- Sal y pimienta a gusto
- Nuez moscada a gusto

Relleno:

- 04 Mazos de espinaca blanca fresca cocida al vapor y cortadas finamente
- 01 Taza de zanahoria cocida al vapor en julianas finas
- 150 g Jamón Cocido
- ½ unid. de locote rojo y amarillo grande
- 100 g de aceitunas negras
- 100 g de champiñones (opcional)
- Sal y pimienta a gusto.

Salsa de mostaza:

- 250 g de mostaza
- 30 g de manteca
- ¼ Vaso de vino tinto

PROCEDIMIENTO

En la procesadora procesar la pechuga junto con todos los otros ingredientes hasta tener una masa compacta u homogénea. Colocar en la mesa un rectángulo de papel aluminio de 50 cm de largo, sobre la misma extender la masa procesada dejando unos 5 cm libre en cada lado del papel, colocar las fetas de jamón, las espinacas, las zanahorias, los locotes y las aceitunas y champiñón y salpimentar a gusto.

Ir enrollando la masa con la ayuda del papel aluminio hasta formar como un caramelo grande, colocar en una fuente con agua cantidad necesaria y llevar a fuego moderado al horno por espacio de 40 minutos, dejar enfriar en heladera, retirar el papel y cortar en rodajas y agregarle la salsa por encima, acompañar con una ensalada verde.

Para la salsa llevar a fuego lento en una cacerola la mostaza con la manteca revolver con espátula de madera y cuando este todo bien mezclado agregarle el vino, seguir cocinado hasta que el vino pierda el alcohol y se espese, dejar enfriar a temperatura ambiente.





Misa San Cayetano

En la fecha 7 de agosto se realizó la Santa Misa, en honor a San Cayetano, patrono del trabajo y tuvimos el gran privilegio como cada año de realizar la misa dentro de la Empresa, y fue presidida por el Presbítero Hugo Araujo. En su homilía el Presbítero habló sobre la importancia del trabajo, que la misión de todo Cristiano es compartir, dar y ofrecer, Y que todos nosotros tenemos la bendición de tener un trabajo digno, también

por *Carlos Florentín*



se acordó de Don Daniel, que con mucho esfuerzo levanto la empresa y que ahora ya no está con nosotros, pero dejando a su familia en gran compromiso de seguir dando fuente de trabajo a muchas personas.

Participaron las Directoras de la Empresa, Sra. Ana Ceuppens, Sra.



Blanca Ceuppens y Sra. Violeta Ceuppens y todos el personal de las diferentes secciones, con la excelente animación del Coro.

Gracias a Dios por darme la oportunidad de compartir con todos los compañeros de trabajo la misa en honor a San Cayetano.



¡Seguimos sumando alegría!

Desde hace 3 años consecutivos llevamos adelante nuestra actividad de San Juan Solidario, con el objetivo de recaudar fondos para ayudar a colaboradores de nuestra empresa. La solidaridad es uno de los tantos valores que caracteriza la Cultura Organizacional de Granja Avícola La Blanca.

En esta oportunidad, Giovanni de Jesús hijo de Luciano Caballero, quien actualmente es colaborador de la Planta de Faenamiento, fue beneficiado con una silla de ruedas y un par de férula ortopédica. ¡GRACIAS POR SER PARTE, DE ESTA NOBLE CAUSA!



Monto recaudado Gs. 12.182.500.-



Curso sobre granos de maíz



oportunidad, a mis compañeros de Bascula-Molino Capiatá por el día a día, ayudándonos con la experiencia de los mas antiguos y las ganas de superación de los nuevos, haciendo de la Recepción de Granos, sea un compromiso para todos.

El día 25 de Agosto; en el Salón Auditorio del Hotel Palmas del Sol, en Asunción, se desarrolló el Curso sobre Granos de Maíz, tratándose temas como Almacenamiento, Recepción, Visualización y a su vez Clasificación, tomando las muestras con las manos y determinar la

por **Diego Giménez**



Calidad, Peso, Color, Olor y de esta forma apreciar la Calidad del Producto; al finalizar, dejamos la teoría y pasamos a la practica, donde al azar colocaron muestras, donde los analiza-

mos y solo observando dar nuestra impresión y determinar resultados según lo aprendido, lo cual es de mucha ayuda, ya que en la descarga de maíz, preparando las muestras para el análisis, podemos determinar la calidad del producto, si esta es de Buena, Regular o de Mala Calidad. Agradecer a los Responsables por la





Día del Niño

Entrega de pandorgas

En el mes del niño hicimos entrega de pandorgas a los hijos de los colaboradores entre las edades de 0 a 12 años. Fueron convocados en la costanera de Asunción con-

juntamente con sus padres, y seleccionamos maestros pandorgueros quienes les entregamos una remera distintiva y estuvieron ayudando a los niños para el vuelo de las pandorgas.

Marcos Martínez hijo del colaborador Silvestre Martínez, nos cuenta su experiencia vivida ese día. “Me puse feliz y contento al recibir para mi pandorga. Fui a la costanera acompañado de mi papá (Silvestre Martínez – Molino) fue una experiencia fantástica, y pude ayudar a otros niños para que puedan hacer volar la



pandorga. Pasamos un día increíble. ¡Gracias PECHUGON!



Concurso de dibujo

Se llevo a cabo el concurso de Dibujo Medio Siglo PECHUGON, en el cual participaron los hijos de los colaboradores de nuestra querida empresa. Por participar se les entregaba una alcancía PECHUGON de regalo. Gracias a todos los participantes, por demostrar su talento. Compartimos los nombres de los ganadores por categoría. ¡Muchísimas felicidades!

Categoría 6 a 9 años

- 1er puesto: Keyla Delgadillo
- 2do puesto: Milagros Santacruz
- 3er puesto: Luana Samaniego

Categoría 10 a 13 años

- 1er puesto: Mariana Giménez
- 2do puesto: Thiago Moreira
- 3er puesto: Gabriela Galeano

Categoría 14 a 18 años

- 1er puesto: Paloma Martínez
- 2do puesto: Mariela Galeano
- 3er puesto: Renatto Piccardo



Promos Marketing

Promos del trimestre

JULIO

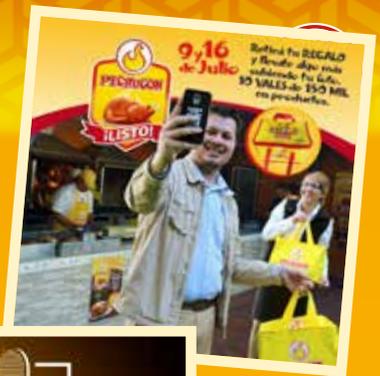
- **Día del PECHUGON:** Regalamos 10 vales de 150.000 Gs. en productos.
- **Ranking de Marcas:** Regalamos una conservadora.
- **Amistad:** Regalamos 13 vales de 300.000 Gs. en productos PECHUGON.

AGOSTO

- **Niños:** Regalamos 80 pares de entradas, con Combo Pororó + Gaseosa + Regalo PECHUGON.
- **Pandorgueada por el día del niño:** El 20 Agosto regalamos y volamos pandorgas junto a Pepe Chugon y la Fundación Dequeni en la Costanera de Asunción.

SETIEMBRE

- **Juventud/Primavera:** Regalamos 5 parrillas eléctricas + 5 vales de productos PECHUGON de 100.000 Gs.





¡Hacete fan de  **PECHUGON**



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy

y participá de numerosas promos!