# REVISTA MUNDO PEGILEON

AÑO Nº 6 | EDICIÓN Nº 16 | ABR. 2018



Gulfood 2018 - Pág. 11



Nuevas granjas integradas - Pág. 20





## Competencia y ética





A lo largo de los años la creciente oferta de productos y el impresionante incremento y fácil acceso a los medios de comunicación, hicieron que cada día se deban desarrollar nuevas habilidades para acceder a potenciales clientes y a su vez mantener la fidelidad de los ya existentes.

Pero como todo en la vida, se puede optar por el camino que uno quiera seguir, para nuestra empresa, este siempre será el camino ético, siguiendo las buenas costumbres basadas en hacer lo correcto y competir de esa forma de frente y honestamente tanto en el mercado nacional como en el internacional. Debido a tanto acceso que existe hoy día cada vez hay que hacer mayor esfuerzo para mantener la ética.

Últimamente los hechos demuestran claramente que algo esté permitido legalmente no significa que sea bueno moralmente. Cuando una empresa actúa de este modo se salta las normas de lo correcto, dañando a una tercera y buscando el beneficio propio. Así ocurre,

cuando una empresa difunde rumores falsos sobre otro con el objetivo de dañar su imagen.

EN EL COMITÉ DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE ETI-QUETADOS, en su Cuadragésima Cuarta en Asunción en octubre de 2017 dice: "... Las declaraciones de propiedades no deben conducir a una competencia desleal sugiriendo que el alimento posee características especiales cuando en realidad todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular enfatizando específicamente la presencia o ausencia de ciertos ingredientes o nutrientes y también dando lugar a dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o que pudieran despertar o explotar temores en el consumidor ...".

Y la Ley 836 (Código Sanitario), en su art 154 dispone: "... Queda prohibida toda publicidad que atribuya falsamente propiedades terapéuticas a los alimentos o que induzcan a error o engaño al público, en cuanto a su naturaleza, calidad u origen...".

El motivo de publicidad engañosa de una empresa avícola nacional llevó a AVIPAR y sus asociados a la reunión realizada en el M.S.P.yB.S., es que hemos tomado conocimiento de un grave hecho que, estaría perjudicando seriamente la confianza del consumidor de carne de pollo, y en consecuencia, estaría afectando gravemente toda la cadena de producción e industrialización de alimentos envasados de pollo.

Engañan al consumidor haciendo creer que el producto posee características especiales al de los demás de la competencia, cuando en realidad TODOS poseen la característica de la no utilización de hormonas en la producción de pollos.

Al tratarse el uso de hormonas un elemento prohibido, la especificación de su NO UTILIZACIÓN siembra temor en el consumidor hacia los productos similares que no contengan la misma leyenda, sembrando, dudas respecto a la inocuidad de los pollos producidos por las empresas competidoras.

La pretensión de otra marca en realizar una publicidad engañosa en base al temor al "Pollo sin hormonas" no es nueva. Ya lo intentó anteriormente habiendo sido sancionado por la Secretaría Nacional de Defensa del Consumidor y del Usuario (SEDECO).

Instamos a la gran familia de PE-CHUGON a defender la marca, la industria avícola y con ello al consumo de carne de pollo, con la claridad que brinda la ética y moral, que desde hace más de 50 años nos mantiene líder en el mercado Nacional.

La Blanca deberá tomar la decisión de la utilización del slogan si no se consiguiere que las autoridades pongan orden al respecto.

#### Violeta Ceuppens Talavera

*Directora* Granja Avícola La Blanca S.A.



#### ÍNDICE DE **CONTENIDO**

Editorial	02
Jubilados / RR.HH	04
Reflexiones / Semana Santa	05
Novedades	06
Historia	07
Novedades	08-09
Capacitación / Cursos	10
Exportación	11
Viaje	12
Nota de interés	13
Sociales	14-15
Marketing	16
Novedades	17
Recomendación Saludable	18
Receta / Homenaje	19
Integrados	20-21
Novedades	22-24
RR.HH	25
Curso / RR.HH	26
Promos Marketing	27

#### FICHA **TÉCNICA**

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera

Colaboración: Violeta Ceuppens - Gerónimo Díaz

Daisy Centurión - Juan Cantero - Tomasa Ovelar

Ing. Augusto Latorre - Dr. Samuel Colmám

Sady Gaona - Blanca Ceuppens - Dr. Juan González

Dr. David Mussi - Tania Miltos - Guido Rolón

Lorena Benítez - Dr. Fernando Gamarra

Leonardo Alvarenga - Dr. Enrique Mazó

Edgar Lauro - Jorge Ortiz - Elda Gaona

Edición: Nº 16

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso - Giselle Coronel

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**

¿Cuál es el colmo de un gallo?

Que se le ponga la piel de gallina





#### Jubilados

por Gerónimo Díaz



urante el tiempo que trabajé me sentí bien en la empresa, mis hijos terminaron el colegio, y tengo mi casa propia. Agradezco a Granja Avícola La Blanca por darme la oportunidad de tener un trabajo digno y poder ofrecer a mi familia una buena calidad de vida.







## Resiliencia en el ámbito laboral

**E** s la capacidad de reaccionar de una persona ante una situación adversa o un estimulo de estrés, buscando el lado positivo y transformando esa condición

en una oportunidad, construyendo para sí comportamientos útiles. Dicha conducta es el resultado de la interacción entre la persona y el ambiente donde

> influyen directamente el compromiso con su trabajo, el control ante la situación y el reto que conlleva superar ese contratiempo.

> Gracias a la oportunidad brindada por Granja Avícola La Blanca para realizar un estudio de grado sobre el mencionado tema, nos es grato

compartir el privilegio que tenemos como empresa de dar nuestro aporte para enriquecer más sobre las investigaciones y estudios de Resiliencia.

Parte de las premisas del estudio de grado fueron publicadas por la Revista Científica Estudios e Investigaciones de la UNIBE, llevando el título: NIVEL DE RESILIENCIA EN EMPLEADOS DEL AREA ADMINISTRATIVA DE UNA EMPRESA PRIVADA DE ASUNCIÓN.



http://dx.doi.org/10.26885/rcei. foro.2017.54





## Semana Santa, semana de amor, servicio y entrega

a celebración de la Pasión, muerte y resurrección de Nuestro Señor Jesucristo se ha convertido en una tradición que fue transfiriéndose de generación en generación, pero vivirlo es diferente. La iglesia nos invita mirar nuestra forma y estilo de vida y apuntar hacia la conversión.

La celebración de la Semana Santa y posterior a ella, la Pascua, nos invita a encontrarnos

> con Jesús, a abrir nuestros corazones y dejarnos tocar por el mismo Señor resucitado que anhela habitar en nuestra morada, en nuestro interior.

Así como María buscó a Cristo ese domingo, en aquel lugar triste y sin por <mark>Juan Cantero</mark>





vida, busquémoslo también nosotros, ahí donde quizá no se presenten esperanzas ante nuestros ojos.

## Entrega de dulces

Entregamos dulce de leche La Pradera por Pascuas a todos los colaboradores de nuestra querida empresa!



¡Félices Pascuas de Resurrección!





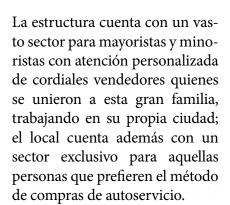
Salón Ruta 1

por Tomasa Ovelar

más de 50 años de haber empezado su historia empresarial, PECHUGON sigue expandiéndose con la visión de proporcionar nuevos espacios en atención enfocada en sus clientes y consumidores, mirando siempre al futuro, fue así que el pasado 28 de febrero, se dio la apertura oficial del "Salón de Ventas PECHUGON" ubicado en el Km 24,5 de la Ruta 1, en la ciudad de J. Augusto Saldivar, dando trabajo a gente del muni-

cipio, prevaleciendo de esta manera que los trabajadores estén cerca de sus casas.

Las modernas instalaciones disponen de amplios estacionamientos y equipos frigoríficos adecuados para almacenar cada producto según su condición de temperatura requerida, garantiza con los más altos niveles de seguridad de conservación de los productos alimenticios.



Quien visite este nuevo Salón de Ventas como en todos los demás locales de PECHUGON, podrá encontrar toda la variedad de los productos PECHUGON y Lácteos La Pradera, entre otras opciones interesantes, con toda la comodidad que se merece.

Todo ello con el objetivo de brindar siempre la mejor atención y los mejores productos, para seguir contando con la preferencia y la confianza de los clientes.







#### Reseña de la revista Industria Avícola

Industria Avícola es la principal publicación en español que sirve a toda la industria avícola de carne y huevo en América Latina. Perteneciente a Watt Publishing Company / WATT Global Media 1917-2017.

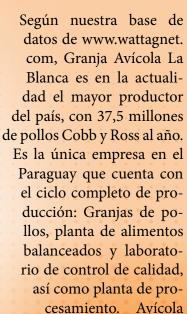
Actualmente es difundida de forma digital.

ay muchas historias en la avicultura latinoamericana, pero pocas empiezan con una suscripción a esta revista, Industria Avícola. Nos cuenta Doña Violeta Ceuppens, directora de Granja Avícola La Blanca, S.A de Capiatá, Paraguay que su padre, Don Daniel A. Ceuppens le regaló por la década de 1960 a su madre, Doña Blanca Talavera, una suscripción a la revista Industria Avícola, de WATT. Doña Blanca estaba feliz. pues se iniciaban en el negocio de la avicultura, aunque Violeta nos explica una curiosidad: su madre después

se dio cuenta de que la suscripción era gratis.

Este año, Avícola La Blanca, con su marca PECHUGON, cumple 50 años de producir pollos. En 1967 empezaron la empresa que luego se convertiría en ícono de la industria avícola paraguaya y en sinónimo de pollo. No sólo eso: Ha sido la empresa que ha realizado la transformación de la producción y comercialización de pollos en el Paraguay.

Ciclo completo



La Blanca produce



REVISTA INDUSTRIA AVÍCOLA de Abril - 1967

pollo vivo, pollo faenado, piezas de pollo y productos procesados listos para el consumo.

#### Conversión de granos en proteina animal

La empresa se provee al año de más de 170.000 toneladas de maiz y soja (incluye soja producida con expeller), con lo que produce alrededor de 16.000 toneladas de alimentos balanceados al mes en dos plantas. De esta forma, es el principal convertidor de granos en carne de Paraguay.

Las plantas de alimentos balanceados producen alimentos tanto para pollos como para reproductoras y recría.

Si desea continuar leyendo este artículo completo puede ingresar a <a href="https://goo.gl/hg2nmJ">https://goo.gl/hg2nmJ</a>







productos), el área de embutidos y las cámaras de frío, que comprenden la sala de stock de productos congelados y la cámara de frescos con sus respectivas áreas de pre cámara, embarque y control de pesaje.

La segunda área es la de sala de máquinas, que comprende el edificio de sala de máquinas, que alberga 2 compresores de alta para climatización de ambientes y 3 compresores de baja

l 4 de Diciembre empezó a producir la nueva planta de elaborados de nuestra empresa. En un área del fondo del matadero, se yerguen las nuevas instalaciones de la planta de procesados, abarcando un área de 5.600 m², con acceso independiente.

La nueva planta comprende 3 bloques; el edificio de producción de 1.500 m2 de área cubierta, donde se encuentran las diferentes secciones: depósitos de materia prima, cámaras de bloques de carne congeladas, áreas de limpieza de cajas y recipientes, área de producción de empanados (donde se preparan los IQF, Pechufrit, milanesas,

hamburguesas, nuggets y otros

para las cámaras de congelado. Complementan los tanques de recirculación y recibidor de amoniaco. Comprende además la sala de tableros eléctricos y el área de servicio. Otras dependencias son el taller de mantenimiento y el galpón del comedor. En total son 319 m² de área construida.

Por último, el área de las oficinas administrativas, portería, baños y vestuarios para el personal de la planta, abarcando 170 m² construidos.





### Productos pre-cocidos la nueva apuesta de la Familia PECHUGON



por Dr. Samuel Colman



**S** i bien no tengo una información certera de que tiempo se viene pensando elaborar estos productos, desde hace un año y meses que comenzó la palada inicial de la nueva planta de elaborados, teniendo en mente la producción de alimentos pre-cocidos. La familia PE-CHUGON ya está produciendo los nuggets de pollo.

Los productos pre-cocidos son

alimentos que salen de una maquina formadora siendo los diseños todos iguales, luego pasan por una freidora industrial de

1500 litros de aceite de origen vegetal, 0 en grasas trans, modificando la apariencia y resaltando el sabor del producto.

Estos productos marcaran una diferencia en el mercado paraguayo, bien sabemos que cada vez es más difícil hacerse de tiempo para cocinar, por tal motivo necesitamos productos más prácticos y de alto valor proteico. Buscando con esto tener productos prácticos y ricos.

Empezamos con los Pechu Nuggets desde hace tres meses, produciendo una vez a la semana, inclusive cada dos semanas, pero gracias a la aceptación del produc-

to y el esfuerzo del



sector de ventas, estamos duplicando la producción. Les hacemos llegar la invitación de conocer cada vez más los diferentes productos elaborados y para los que no probaron aun los Pechu Nuggets, les comento que se están perdiendo de una estupenda comida, rica, jugosa y crocante...



Curso de inglés

por Sady Gaona



Entre todas las opciones para estudiar inglés están los institutos tradicionales, hoy La Blanca como empresa con visión, misión y valores nos ofrece la posibilidad de disponer de la capacidad de un colaborador con amplio y sólido conocimiento teórico y práctico sobre el idioma.

A l estudiar inglés optimizas tu mente y expandes tus horizontes, además de las ventajas en cuanto a ocio y enriquecimiento social, ha sido comprobado que el aprendizaje de otros idiomas impacta positivamente la calidad de vida en muchos niveles.

"La dificultad de un idioma es inversamente proporcional a la fuerza de motivación para aprenderlo".... Judy Hindley

## Guitarra y danza

L sábado 07 de Abril se llevará a cabo la primera convocatoria para los cursos de Danza y Guitarra en el Salón Esperanza de la Planta de Faenamiento a partir de las 08:00 hs. Recordamos que ambas modalidades van dirigidas tanto para funcionarios y para hijos de los mismos, para mayor información contactar con el departamento de Recursos Humanos.

¡Aprovechemos este espacio para potenciar nuestra habilidad artística!





## **Gulfood** 2018

### **PECHUGON** presente



por Blanca Ceuppens



sharia, o ley islámica.

La participación en Gulfood ayudó a difundir la imagen de la marca, analizar los productos y precios de la competencia mundial y obtener clientes potenciales. En el 2017 la marca PECHUGON llegó al mercado de Kuwait con un corte premium, el producto fue muy bien aceptado y este antecedente ya es una referencia significativa para los importadores del mercado árabe.

ERIA GULFOOD, sin lugar a dudas es la feria anual a la que se debe asistir ya que es la mayor feria de alimentación, Hostelería y Equipamiento de Oriente Medio que se celebra cada año en Dubai, siempre en el mes de febrero (www.gulfood.com). A ella asisten numerosas empresas de toda la región, se aprovecha su cobertura para llegar a países limítrofes como Irán, Yemen, Irak, Bahréin, Kuwait, india, Pakistán, Omán y Arabia Saudí con 5.000 expositores superando los 97.000 visitantes.

Granja Avícola La Blanca S.A. participó de la feria Gulfood junto con Frigorífico Guaraní, Frigorífico Concepción, Frigochaco, Frigorífico Neuland y Frigonorte,

Para PECHUGON es el mercado árabe un mercado en desarrollo. La demanda de alimentos y bebidas de este mercado es abastecida en su mayoría por

productos importados, que representan entorno al 80% del total consumido en el país.

Para este mercado se requiere del certificado Halal, el mismo se refiere a todo lo que está permitido por la religión musulmana. Aunque el término en sí engloba a todo tipo de prácticas, es comúnmente asociado a los alimentos aceptables según la

Estamos haciendo conocer a Paraguay, a través de sus productos alimenticios con productos de calidad de exportación como lo es la marca PECHUGON.





## Viaje a Alemania

por Dr. Juan Víctor Gonzalez



iguiendo la linea de los continuos cambios que se dan en el mundo avícola en todos sus niveles y aspectos, la elaboración de subproductos de carne de ave no es la excepción. Para acompañar la transformación de los procesos de elaboración se utilizan tecnologías de punta, maquinarias compactas que manejan volúmenes considerables en un tiempo mínimo. Atendiendo lo mencionado fuimos enviados a Alemania, para ver, conocer, visitar y realizar pruebas en las fábricas que construyen equipos de vanguardia y que cumplen con nuestros requerimientos actuales. En la ciudad de Dusseldorf visitamos a la empresa RHEON Automatic Machinery, una empresa de origen japonés radicada desde los

años 70 y en la ciudad de Verden visitamos a la empresa VE-MAG ingeniería, una empresa autóctona con capital estadounidense. En ambas fábricas

realizamos pruebas obteniendo productos elaborados de primerísima calidad que en un futuro estarán en la mesa de la familia paraguaya.





## Hormonas en los pollos, no existen



esde la industrialización de los alimentos y el crecimiento acelerado de los pollos criados en galpones moutilización de dernos llamó hormonas en pollos la atención el aguí en Paraguay es volumen de esilegal, por lo tanto, tos en un lapso nuestros pollos de tiempo muy industriales NO la corto, y el cuescontienen". tionamiento referente a su crecimien-

to acelerado puso en duda el uso de hormonas para el crecimiento y la maduración de los mismos, pero vamos a los detalles:

¿Por qué el pollo doméstico no crece con el mismo tamaño ni al mismo ritmo?

¿Se utilizan hormonas para su crecimiento?

**RAZA:** Así como hay perros y gatos de diferentes razas, tam-

bién hay pollos de diferentes razas o líneas genéticas, la raza de pollos de engorde está genéticamente

preparada para
engordar en
poco tiempo
si se le dan las
condiciones
ambientales
adecuadas.

raza se cría en galpones modernos donde existe un
sistema automático de ventilación, enfriamiento y calefacción
para darle así confort al animal,
la alta ingesta de alimentos altos
en energía y el bajo gasto energético de los mismos hacen que
esta raza pueda desarrollar ese
potencial genético (predisposición genética) de ganar mucho
peso en poco tiempo.

**ALIMENTACIÓN:** A diferencia de los pollos domésticos,

por Dr. David Mussi



a los pollos industriales se los alimenta con productos balanceados que satisfacen todos los requerimientos nutricionales de la raza, contienen a la soja como fuente proteica y como fuente energética al maíz, se agregan además complejos multivitamínicos con minerales asociados y aminoácidos de cadena corta.

MADUREZ SEXUAL: El punto más importante, los pollos (como cualquier otro animal) cuando llegan a la madurez sexual desarrollan consigo los receptores hormonales sexuales, o sea, mientras no exista madurez sexual estos receptores tampoco serán sensibles a la acción de las hormonas. La maduración sexual del pollo parrillero llega a las 22 semanas (5 meses y medio) pero a las 5 semanas estos ya salen de la planta de crecimiento para ir a la planta de faena a ser faenados, o sea, nacen sexualmente inmaduros y mueren sexualmente inmaduros, motivo por el cual por más hormonas que se apliquen estas no tendrían efecto alguno debido a la nula acción sobre los receptores inmaduros secundarios a la inmadurez sexual.

La utilización de hormonas en pollos aquí en Paraguay es ilegal, por lo tanto, nuestros pollos industriales NO la contienen.



#### SOCIALES









































































































































































































**NACIMIENTOS** 



Nació 19/02/2018 Hija del compañero Arístides Ruiz

(Planta de Incubación)

(Molino)



#### **Zoe Lisbeth Escobar Velazquez**

Nació 13/03/2018 Hija del compañero Richard Amado Escobar (Matadero)









Roberto Veron y Yenny Benitez

¡Muchas Felicidades, en esta nueva etapa!

#### Verano PECHUGON







n el mes de enero estuvimos presentes en dos ciudades veraniegas del país, Encarnación y San Bernardino, donde estuvimos estrenando los atractivos carritos PECHUGON, en los que se pudimos ofrecer al

público las hermosas sombrillas, con una muy interesante promoción de 2 x1 y por supuesto con la excelentísima presencia de nuestro querido personaje PEPE CHUGON, encantan-

do siempre a grandes y chicos.

Aprovechando caluroso clima veraniego, tuvimos la oportunidad de refrescar el ambiente con las sombrillas en las aceras de mu-

del verano encarnaceno con las degustaciones realizadas en los locales gastronómicos y no desaprovecharon la oportunidad de tomarse fotografías con el gigante PEPE CHUGON infaltable.

Cabe destacar que la activación denominada "Verano PECHU-GON" fue posible gracias al trabajo en conjunto entre el Departamento de Marketing y Comercial.

"La unidad es la fuerza... cuando hay trabajo en equipo y colaboración, se pueden lograr cosas maravillosas."





chos locales muy conocidos ubicados estratégicamen-

te frente a la Playa San José, donde los turistas veraneantes que acudieron en familia pudieron disfrutar al máximo



## Nueva Caldera

por Guido Rolón





n vista que la producción de aves va en aumento, la planta encargada de la producción de alimentos balanceados

Molino Capiatá, para cubrir con esa

demanda, adquiere una nueva caldera, con una producción de 4 T/h de vapor seco, esta máquina térmica es del tipo acuo humo tubular horizontal del tipo escocesa, cuenta con un hogar irradiado con pared de agua delante y detrás, los soportes de parrilla son de tubos con agua recirculando por convección, que permite el intercambio más directo de la energía calorífica, disminuyendo las pérdidas de energía y optimizando a la maquina, el hogar está recubierto con lana de vidrio de 2" de espesor, esto es para el aislamiento térmico. De-

jando de lado el uso tradicional de mampostería con ladrillos refractarios. El combustible utilizado

es chips de eucaliptus,
es un combustible de recurso
renovable, y cumple con las
disposiciones de la SEAM
(en utilizar recursos renovables para la transformación de cualquier tipo
energía). Con esta nueva
adquisición, podremos
ampliar la producción de
balanceado, incorporando a la línea de produc-

ción una nueva peleteadora, con una producción de 20 T/h de balanceado. Cabe señalar que esta caldera es de industria nacional, y de muy buena calidad.

## **Luchemos** contra el Aedes Aegypti

por Lorena Benítez



"Es mejor prevenir, que curar"

A nte la circulación de virus del Aedes aegypti y como medida de protección contra las picaduras de mosquitos, se recuerda a la ciudadanía tomar todos los recaudos necesarios para evitar contraer Dengue, Zika o Chikungunya.

Una de estas medidas es el uso de repelente, que contribuye a impedir que los mosquitos nos piquen; los ahuyenta pero no los mata. Indicado para utilizarlo al aire libre, debido a su toxicidad. Para el interior de los domicilios se aconseja el uso de mosquiteros y telas metálicas en puertas y ventanas. Espirales y tabletas

deben utilizarse igualmente con moderación.

La población puede intervenir activamente en la prevención del Dengue, Zika y Chikungunya, evitando arrojar recipientes o basura en lugares como patios, terrazas, calles y baldíos, en los que pueda acumularse agua.

Mantener los patios y jardines limpios, destapando los desagües de lluvia de los techos y eliminar agua de los huecos de árboles, paredes, pozos, letrinas abandonadas y paredes donde pueda juntarse agua de lluvia.

exterminar a los mosquitos adultos, y si continúa habiendo criaderos no es la solución al problema.

Ante presencia de fiebre o cualquier otro síntoma o malestar, consultar inmediatamente al servicio de salud más cercano. La consulta oportuna puede impedir que el cuadro se complique. No auto medicarse.





#### Receta

#### Caldo de Patas PECHUGON

#### INGREDIENTES:

- 5 patas de pollo PECHUGON
- 1 zanahoria
- 2 papas
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo mediano de cilantro
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 manojo mediano de cebolla de verdeo
- Hierbas varias a gusto (tomillo, salvia, orégano, etc.)
- Agua
- Sal a gusto

#### PREPARACIÓN:

Lavar muy bien las patas de pollo e introducirlas en una olla con abundante agua a fuego medio, agregar la sal y las hierbas. Cuando hierva el

agua agregar las ramas (cilantro y cebolla de verdeo) y los dientes de ajo. Dejar que hierva un rato más y colocar la zanahoria y las papas cortadas en cubos.

**RECTEA / HOMENAJE** 

Apenas las verduras estén cocidas agregar el cubo de caldo y dejar cocinar la sopa un buen rato más.

Pueden agregar, si desean, más verduras o más aliños para que la sopa tenga más sabor.



### Homenaje

endimos homenaje a Doña Irene Ort-Snep de Rios, quien fuera en vida Presidente de la Fundación de

Diabéticos de Paraguay y profesora ad honoren de Cocina Saludable. (Suegra de la Sra. Blanca Ceuppens). Nuestra Gratitud por su enseñanza y generosidad. La recordamos con su sonrisa. Que el Señor te reciba en su Santa Gloria.







### Nuevas Granjas integradas a la producción, Granja "Don Ignacio" y Granja "León Guaraní"

44

por Dr. Fernando Gamarra



Es una satisfacción para la empresa y la producción primaria contar con la integración de estas dos nuevas granjas de producción de pollos, con nuevas tecnologías e infraestructuras de acuerdo a las exigencias actuales para la producción del pollo de engorde y así obtener un producto final de excelente calidad para el consumidor.

#### **Granja Int. Don Ignacio:**

**Ubicación:** Piribebuy, Compañía Yakarey

**Dpto.:** Cordillera



#### Propietario: Sr. Arnaldo Samaniego González

Datos Técnicos:

La granja contará con 4 galpones de 150 m. de largo por 16 m. de ancho, equipados con 4 líneas de comederos automáticos, 200 comederos infantiles tipo turbo group (rectangulares) para 150/180 pollitos por comedero, 2 silos de 14,5 toneladas por galpón, 5 líneas de bebederos tipo niples, 14 extractores de aire, sistema de enfriamiento con paneles evaporativos de 50 metros de entrada total de aire, 1 horno calefactor, cuenta también con sistema de lluvia de aspersión con 21 líneas de 8 y 9 picos a lo largo del galpón. El tipo de crianza y cortinas Dark House (Casa Obscura), con control de intensidad luz a través del equipo Dimmer para Focos tipo Led. El controlador de ambiente es el Rotem AC-2000 Plus. La capacidad de carga actual de cada galpón es de 38.000 pollos, en el mes de marzo ya se cargaron 2 Galpones y se tiene pensado cargar los siguientes dos galpones en la siguiente crianza.





#### Granja Int. León Guaraní:

Ubicación: Itá, Compañía Kurupika aty

**Dpto.:** Central

#### **Propietario:** Sr. Nelson Haedo Valdez

Datos Técnicos:

La granja contará con 4 galpones de 150 m. De largo por 15,40 m. de ancho, equipados con 4 líneas de comederos automáticos, 320 comederos infantiles tipo circulares de 80 pollitos por comedero, 1 silo de 15 toneladas por galpón, 6 líneas de bebederos tipo niples con desagües automáticos, 13 extractores de aire, sistema de enfriamiento con paneles evaporativos de 40 metros de entrada total de aire, cuenta con sistema de lluvia de aspersión con 21 líneas de 8 y 9 picos a lo

largo del galpón. El tipo de crianza y cortinas Dark House (Casa Obscura), con control de intensidad luz a través del equipo Dimmer con Focos tipo Led. El controlador de ambiente es el Rotem Platinum Junior XL, posee 6 sensores de temperatura, cuenta con sensor de Co2, 2 sensores de humedad interna distribuidos dentro del galpón.

En la actualidad la capacidad de carga de cada galpón es de 38.000 pollos, en este mes de marzo 2018 ya se cargaron 2 Galpones y se



tiene pensado cargar también los siguientes dos galpones en la siguiente crianza.







## Habilitación del Molino San José después del tornado

E 101 de octubre de 2.017 varias zonas del país y gran parte de la zona de cordillera y Caaguazú fue azotada por un temporal que dejo varios destrozos, específicamente en el establecimiento de la empresa donde se encuentran alojadas las aves reproductoras, incubadoras y planta de alimento, en la última donde yo trabajo tiró abajo 4 elevadores, rompió uno de los silos de 1.500 toneladas, la caseta del generador, deposito y parte del techo de la planta, todo esto causó una parada indefinida de la planta, por lo que el alimento para las reproductoras y recría se tuvo que producir en la planta de Capiatá, aparte de los daños

en máquinas e infraestructura también se echó a perder materia prima.

Sin duda fue algo nunca antes visto en la zona que marcó así un



por Leonardo Alvarenga



antes y un después para el molino de San José, que por fortuna ni siquiera hubo heridos ni víctimas que lamentar.





## Nuevo núcleo de Recría

por Dr. Enrique Mazó



oy en día, el mercado moderno nos exige que seamos capaces de competir en un mundo globalizado, donde la adaptación al cambio y la satisfacción de los clientes son los principales factores para poder sobrevivir, esto conlleva a que para mantenernos como líderes y referentes en la avicultura paraguaya, tengamos que seguir mejorando y superándonos a nosotros mismos.

Con este objetivo, el de la mejora continua, la empresa hizo este año el gran esfuerzo de construir un núcleo más en la recría SAN PATRICIO, El núcleo 5.

EL núcleo contará con lo último en tecnología, dotada con

equipos automáticos de alimentación y control del ambiente mediante extractores y paneles evaporativos, herramientas que nos ayudaran a alcanzar los más altos estándares de producción que permiten las líneas genéticas con las que trabajamos.



También tendrá infraestructuras que nos ayudará a cumplir las exigentes normas de bioseguridad, pudiendo garantizar así la entrega de reproductores de óptima calidad para su fase de producción.

Todos estos avances nos permitirán mejorar la producción de huevos, aumentar la producción de pollitos BB y por ende de pollos parrilleros.

Con este gran paso, podemos afirmar que tenemos una de las granjas de Recría más modernas de la región.





ranja Avícola La Blanca S.A., sigue apostando a la excelencia en el mantenimiento de sus procesos productivos a fin de brindar a sus clientes productos de primerísima calidad. Así hemos realizado la adquisición de tres grupos generadores

Caterpillar de última generación, siendo dos de ellos de 550 KVA cada uno y el tercero de 900 KVA de potencia. Los mismos están siendo instalados en la planta de faena de Corpasa, a fin de brindar tranquilidad y continuidad al delicado proceso

por Edgar Lauro





que implica la faena de pollos, ante los constantes cortes; que solemos sufrir, en el suministro de energía eléctrica.

Con ésta configuración, pasamos a cubrir la demanda de energía de la planta en emergencia ya que actualmente están en servicio dos grupos generadores; también de la marca Caterpillar, de 200 KVA y 820 KVA cada uno, generando con la suma de todos los equipos 3020 KVA de potencia instalada.





## La importancia de los análisis clínicos

#### "Prevenir es vivir"

as personas de todas las edades necesitan realizarse exámenes preventivos con regularidad. Los análisis clínicos son de vital importancia para prevenir enfermedades, ya que una revisión periódica (6 meses a 1 año), ayuda a detectar patologías en sus estados más tempranos, permitiendo una acción preventiva, oportuna e integral.

El hacerse un análisis no significa siempre que haya un problema, muchas veces se hace para prevenir. Cada examen de laboratorio clínico debe ser realizado a los pacientes de forma individual, guiándose siempre por los parámetros profesionales y éticos.

Los problemas de salud más habituales son los que constituyen los factores de riesgo cardiovascular, niveles

de colesterol y triglicéridos elevados, ácido úrico alto, hipertensión arterial y estados de pre diabetes o diabetes. La detección precoz de estos factores, ayuda a disminuir los efectos nocivos que estas producen y que van en aumento según pasa el tiempo sin diagnóstico y tratamiento.

En nuestros días es normal que a la hora de alimentarnos a parte de elegir alimentos

poco nutritivos cometemos errores que perjudican aún más a nuestro sistema digestivo, de ahí todas las complicaciones para la salud.

Optemos por corregir los malos hábitos adquiridos durante estos años y devolvámonos un puñado de salud.









### Prevención de Incendios





dio, sobre el uso de los extinguidores, el tipo de extinguidor que se utiliza en cada lugar y según el tipo de incendio. Los participantes ensayaron paso a paso, la forma de operar con el Extinguidor de fuego y los distintos tipos de Extinguidores que se utilizan para los casos de Incendios.

l miércoles 07 de marzo se desarrollo el Curso de Prevención contra Incendio en la Planta de Incubación de Capiatá con la Unidad de Rescate y Extinción de Capiatá. La capacitación tuvo como objetivo realizar una retroalimentación de los procedimientos a tener en cuenta en un caso eventual de incen-



### **Premio** Ministerio de Trabajo

por Elda Gaona



Paraguay, llevó a cabo el evento "Reconocimiento a más de 50 empresas que apoyan la Empleabilidad Juvenil" y Granja Avícola La Blanca S.A.

el local de la UIP.





## PROMOS MARKETING















#### **PROMO** ENAMORADOS



Se llevó cada ganador 2 vales de 400mil Gs. para disfrutar con su pareja en el Mburicao Restaurante.





REGALAMOS
5 cenas para
5 parejas en el
Restaurante
Mburicao.





## PEGEUCON PRESENTE EN MASTERCHEF PARAGUAY

Todos los Martes a las 22:00 Hs. por Telefuturo Repetición: Domingos 19:30 Hs.



Hacete fan de ( PECHUGON y participá de numerosas promos!







