



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO Nº 6 | EDICIÓN Nº 17 | JUL. 2018



**PECHU
BURGUER**

**Pechu
Mila**



PECHUGON



Apoyo de la CAP
Pág. 07



Top of Mind 2018
Pág. 11





Junio es San Juan!!!



Momento de comer comidas típicas y momento de reunión para los tradicionales juegos!!!.

Desde hace unos años hemos iniciado cada mes de junio nuestro **SAN JUAN SOLIDARIO**. El sentido es transmitir el sentimiento de que haciendo una actividad juntos, donde no solo nos divertimos y comemos nuestra riquísima comida típica, recaudamos dinero para los que necesitan.

Cada año cuando organizamos nuestro San Juan tengo la intención de despertar en todos la conciencia de la importancia del significado de la solidaridad.

Solidaridad significa dar apoyo a otras personas que

pasan por situaciones difíciles y es que solo cuidándonos unos a otros podemos afrontar situaciones complicadas y esto no debe de pasar desapercibido.

Si bien no es obligatoria es un compromiso social y moral que debe de haber entre los que pueden ayudar a alguien en situación de necesidad de salud, en nuestro caso, que nos puede tocar en algún momento a cualquiera de nosotros.

La solidaridad nos lleva a desarrollarnos como personas en nuestros valores y es importante que cuando alguno de nosotros tiene un problema en que nuestra ayuda o compañía sea un aporte para mejorar en algo la situación, sienta que cuenta con nosotros. Es tan importante que forma parte de la base de muchos valores humanos como la amistad, el compañerismo, la



lealtad, el honor.

La solidaridad de nuestro San Juan nos permite como compañeros sentirnos unidos. Debemos tener el sentimiento que a través de los que trabajamos y asistimos sin interés para que sea un éxito, nos de la satisfacción de brindarle ayuda, apoyo y aporte a las personas con las que trabajamos que por cuestiones ajenas a su voluntad están pasando por momentos duros.

Debido a todo esto es que fomentamos nuestro **SAN JUAN** para desarrollar la solidaridad que es la base de nuestras relaciones sociales más valiosas, y que nos permite desarrollar el sentimiento de pertenencia manteniéndonos a que colaboradores, familias, amigos y vecinos de un mismo lugar trabajemos juntos por un mismo motivo para lograr la meta para así sentirnos unidos con la seguridad que si nos toca vamos a contar con la ayuda y la satisfacción de haberlo hecho.

Ana Ceuppens Talavera

Directora

Granja Avícola La Blanca S.A.



ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial	02
Premiación	04
RR.HH.	05
Capacitación / Reconocimiento	06
Empresa	07
Capacitación	08 - 09
RR.HH.	10
Premiación	11
RR.HH / Mutual	12
Contrabando	13
Celebración	14 - 16
Reconocimiento / receta	17
Sociales	18 - 19
RR.HH.	20 - 21
Capacitación	22
Capacitación / Novedades	23
Capacitación	24
Deportes	25
San Juan	26 - 28
Integrados	29
Novedades	30

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera

Colaboración: Blanca Ceuppens - Daisy Centurión

Dr. Nicolas Adorno - Carlos Lezcano - William Barreto

Dr. Edgar Desvars - Lorena Benítez - Jorge Ortiz

Nelly Ayala - Dr. Anibal Romero - Tania Miltos

Dr. Rodrigo Acuña - José Mongelós - Jose Vera

Ariel Cáceres - Elda Gaona - Dr. Fernando Gamarra

Ing. Juan David Valenzuela - Raquel Piccardo

Edición: N° 17

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso - Giselle Coronel

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

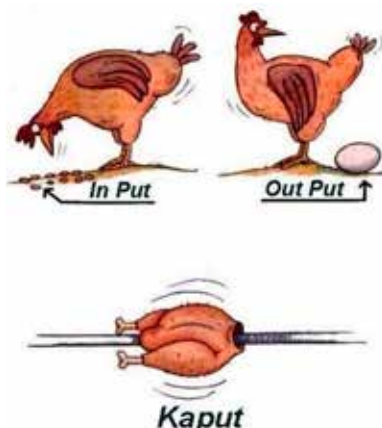
Esta edición es distribuidora en forma gratuita y exclusiva. Prohibida su venta. Las fuentes consultoras para la selección de los artículos que integran la presente edición son exclusiva responsabilidad de sus autores y no expresan necesariamente la opinión de los editores.

CHISTES

Me quiere... No me quiere...
Me quiere... No me quiere...



Estilo de vida
de un pollo



SALUDOS
A LA FAMILIA



SERÁN
DADOS





Reconocimiento: DINAPI

Agradezco a La Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI), por la nominación y el premio "Naranjaite" a las mujeres artífices del cambio en la Categoría Innovación Empresarial. En la página de Dinapi, la ciudadanía propuso las nominaciones para las modalidades que fueron evaluadas por un jurado compuesto por el ministro de Cultura (SNC), Fernando Griffith, la directora del Centro Cultural de la República El Cabildo, Margarita Morselli, la ministra de la Senavitat, Soledad Núñez, la ministra de la Secretaría de Políticas Lingüísticas (SPL), Ladislao Alcaraz y la directora de la Dinapi, Patricia Stanley.

Recibí con honor el reconocimiento en representación de todas las mujeres con las que trabajo, en especial de mis hermanas. Muchas mujeres, desde su fundadora, mi mamá, hicieron posible que Granja Avícola

La Blanca sea la empresa reconocida como líder en alimentos sanos en Paraguay.

No puedo dejar de recordar y agradecer a mi papá, pionero en la industria avícola paraguaya, por el ejemplo de trabajo que fue. La formación en igualdad de oportunidades y la confianza que nos dio.

La actualización constante en los sistemas de crianza y procesamiento, el desarrollo de nuevos productos hace que PECHUGON sea el pollo más vendido durante más de cinco décadas marcadas por la tradición y experiencia en la avicultura, siguiendo los más altos estándares mundiales de calidad.

por Blanca Ceuppens



Con Innovación y un grupo humano dispuesto a trabajar en equipo e implementar los cambios oportunos de forma eficiente hacen posible la evolución y el crecimiento de PECHUGON, brindando productos nutritivos diariamente a casi un millón de paraguayos.

Estamos motivados a seguir produciendo, basados en la ética y honestidad, cumpliendo siempre las leyes, las normas y reglamentos guiados con el objetivo de ser competitivos haciendo lo correcto.

Espero alentar y animar a las mujeres a ser trabajadoras, emprendedoras, valientes y perseverantes.

Agradezco a todos los que trabajan conmigo. Y a todos los que me apoyan.





Día del trabajador

Festejo del Día del Trabajador en los distintos sectores de nuestra querida empresa





Valores y Liderazgo

con Mike Poulin

por Dr. Nicolas Adorno



Como personal de la empresa uno apunta a superarse tanto profesional como personalmente, y más aún cuando accedemos a las herramientas para ello, como la charla

de Liderazgo que tuvimos con Mike. Poder participar de una mesa redonda para la transformación encamina al individuo por el sendero del éxito, y directamente consigo a la em-

presa. Y lo mejor de esto, es que no se requieren de pasos agigantados, grandes contribuciones o aportes masivos, sino que; con pequeñas acciones, bien hechas y bien estructuradas, se realizan grandes avances y/o cambios positivos. Con lo aprendido allí tenemos otra buena estrategia para hacer bien las cosas.



Reconocimiento

Curso de mecatrónica

por Daisy Centurión



Nuestra empresa Granja Avícola La Blanca S.A. obtuvo

un reconocimiento por apoyar el Plan de Formación Dual, de la Primera Promoción de Técnicos Medios en Mecatrónica”, plan propulsado por el MEC (Ministerio de Educación y Ciencia) y la UIP (Unión Industrial Paraguaya), en conjunto con empresas del rubro industrial. El aprendiz Leonardo López del Colegio Técnico “Pte. Carlos Antonio López” culminó su formación profesional en PECHUGON, fue supervisado por el Ing. Andres Gauto

de la Planta de Taller, quien fue el Instructor Guía.



Apoyo de la CAP



“La competencia de marcas debe ser justa y leal por características reales”

Columna de Opinión, por Blanca Ceuppens, propietaria de La Blanca (PECHUGON)

La ética empresarial es algo de suma importancia en todas las empresas porque es indispensable para el éxito. Trabajamos basados en la ética y honestidad, cumpliendo siempre las leyes, las normas y reglamentos guiados con el objetivo de ser competitivos haciendo lo correcto, ya que es nuestra obligación como líderes por más de cinco décadas de tradición seguir los más altos estándares mundiales de calidad.

Nos sentimos comprometidos a ofrecer alimentos sanos, nutritivos, con un sabor deliciosamente natural, siendo el pollo

paraguayo con más garantías al haber obtenido más certificaciones y habilitaciones nacionales e internacionales por organismos sanitarios gubernamentales paraguayos y del extranjero como de auditorías privadas de clientes importantes.

Algunas empresas, en búsqueda de su objetivo, con frecuencia pierden la ética y moral ante sus intereses económicos, entrando en conflicto con su responsabilidad ante el consumidor, el gremio y el bien común, al hacer mercadeo desorientador o engañoso hasta utilizan creencias o mitos para confundir al con-

sumidor sobre cuán saludable es un producto, exponiéndose a multas y desprestigio.

Aunque nos sentimos agraviados, en La Blanca estamos motivados a seguir compitiendo con ética, esperando que las autoridades competentes hagan justicia. La competencia de marcas debe ser justa y leal por características reales y diferenciadas de sus productos. El consumidor debe elegir estando informado y sin temor.

La conducta y moral como directores es un factor clave para que se desarrolle un ambiente ético en la empresa; nuestro comportamiento y valores se contagian a los empleados para adoptar actitudes éticamente correctas.

Gentileza de:

www.cap.org.py



Curso: Desarrollando mi compromiso

por Carlos Lezcano



Una vez más la empresa, en su afán de enriquecer los conocimientos de sus colaboradores, ha realizado una charla enfocada al DESARROLLO DEL COMPROMISO, en la cuál pudimos comprender que las labores que venimos realizando las debemos de ejecutar con mucha responsabilidad y empeño, ya que es así cómo uno demuestra la empatía que existe en el aspecto laboral, además todo esto ayudaría a la obtención de un buen trabajo en equipo.



Cuando la persona se compromete con cada actividad, es ahí en dónde nace el esmero para llevar a cabo cada tarea, con más ganas, más fuerzas y por qué no

la satisfacción de haber realizado un trabajo bien hecho para nuestra empresa, por todo esto debemos aprender a enfocarnos

en nuestras responsabilidades, para que de esta forma nuestras tareas sean más dinámicas y menos monótonas.



por William Barreto



presentes el desorden, la suciedad u otros elementos innecesarios, las ineficiencias afloran en los procesos en forma de pérdidas de tiempos, retrasos, desperfectos e incluso riesgo de accidentes.

El mismo se realizó días pasados y tratamos temas bastante importantes como:

- Ser coherente al determinar decisiones.
- Establecer una buena comunicación en el ámbito laboral.
- Comprometerse a ser productivo en el trabajo y no ir solo para marcar presencia.
- Mantener el orden y la limpieza en el puesto, si están

Una persona comprometida es aquella que cumple con sus obligaciones haciendo un poco más de lo esperado al grado de sorprender, porque vive, piensa y sueña con sacar adelante a su familia, su trabajo y todo aquello en lo que ha empeñado su palabra.



3 a 5 de abril/18 Ciudad de Panamá



Seminario internacional: Procesamiento de aves

El tamaño de tu mercado es directamente proporcional a la productividad de tu mente.

"Debemos trabajar localmente, pensando globalmente."

Este seminario tiene como propósito llamar la atención del personal que administra las áreas de Prefaena y Planta Procesadora, sobre la importancia de conocer las interrelaciones existentes entre las actividades que se llevan a cabo en esta parte final de la cadena productiva de este negocio.

Su cabal conocimiento permi-

tirá identificar de forma efectiva los DETALLES PUNTUALES que afectan la calidad, inocuidad y el rendimiento de los pollos durante su proceso, para tomar en tiempo real las acciones correctivas (Nanogerencia).

Para mantenerse vivo en el exigente mercado avícola, es de tremenda importancia la innovación, que pueden ser:

INCREMENTAL: Centra la atención en las mejoras progresivas de sus productos y servicios. Ésta es muy importante para mantener la VENTAJA COMPETITIVA, que se evalúa en momentos determinados.

DISRUPTIVA: Consiste en utilizar

por Dr. Edgar Desvars



la Creatividad para descubrir Procesos, Productos, Servicios y Estrategias novedosas que generalmente replantan el orden tecnológico, industrial y comercial establecido.

Enfoques modernos, mentalidad abierta, toma de decisiones basadas en informaciones, estadísticas y no en opiniones meramente; son los factores que harán perdurar a las empresas avícolas en el futuro.

El nutricionista y el administrador de la planta pueden trabajar juntos para dar seguimiento a los cambios de nutrición en rendimiento de carcasa y pechuga. En una área de la planta donde haya más consistencia. Puede ser antes del chiller o antes de corte.





Clases de danza en **PECHUGON**

por Lorena Benítez



Con la danza la expresión y la diversión tienen prioridad, además reduce los niveles de estrés e incrementa la confianza y la autoestima, aumenta la energía, aporta flexibilidad, resistencia y fuerza a los músculos.

Nada puede entonces, ser más positivo que bailar, y por ello recomiendo hacerlo regularmente. Es una de las actividades para

las cuales no hay edad, sólo basta con el compromiso y las ganas de divertirse.

Les invitamos a todos los funcionarios e hijos de los mismos, que tengan ganas de bailar y divertirse, a formar parte del “Ballet PECHUGON” de manera gratuita.

Más información comunicarse al interno 206.



Curso de guitarra

por Jorge Ortiz



El curso de guitarra va dirigido a los hijos de los funcionarios de forma gratuita todos los sábados en el Matadero. De esta manera la empresa busca promover la cultura en los niños y jóvenes.





PECHUGON galardonado con el premio Top of Mind 2018



El jueves 19 de abril, se llevó a cabo la ceremonia de premiación de los Premios Top Of Mind 2018, el evento organizado por la revista Plus y el diario 5 días tuvo lugar en Rakiura Resort. Entre las marcas reconocidas se encontraba PECHUGON, un distinguido socio de la CAP.

Tras ser galardonado con el valioso premio en su rubro emitió el siguiente comunicado:

Como empresa nacional nos sentimos felices, orgullosos de seguir siendo elegidos en el rubro Avícola (Pollos), y saber que somos la marca

no sólo más vendida, sino la más recordada por siete años consecutivos. El mismo demuestra una vez más que el paraguayo consume, confía y elige PECHUGON.

Somos líderes por más de cinco décadas de tradición y experiencia en la avicultura, siguiendo los estándares mundiales de calidad. Tenemos todo el cuidado de ofrecer alimentos sanos y sabrosos.

Cada día nos sentimos más comprometidos con casi un millón de paraguayos que optan por consumir diariamente PECHUGON, brindando productos nutritivos con un sabor deliciosamente natural, siendo el pollo paraguayo con más garantía,

habiendo obtenido más certificaciones y habilitaciones nacionales e internacionales por organismos sanitarios gubernamentales y auditorías privadas de clientes importantes.

La publicidad no debería aprovecharse en creencias o mitos para confundir al consumidor sobre cuán saludable es un producto. Estamos motivados a seguir compitiendo con ética y honestamente, cumpliendo siempre las leyes, las normas y reglamentos guiados con el objetivo de hacer lo correcto. La competencia de marcas debe ser justa y leal. El consumidor debe elegir sin ningún engaño, ni temor. Sigamos eligiendo carne de pollo.

Agradecemos a cada uno de los paraguayos que confían en la producción nacional. Seguiremos creciendo a nivel país, y aún más traspasando las fronteras, afirmando que en:

"Paraguay, PECHUGON 100% natural es sinónimo de pollo".

Gentileza: www.cap.org.py





Vacunación Antigripal

Realizamos la vacunación antigripal como cada año a los colaboradores de La Blanca.

por Jorge Ortiz



Mutual de Trabajadores

Granja Avícola La Blanca

por Nelly Ayala



En fecha 26 de abril del 2018 se realizó la Asamblea General Ordinaria de la Mutual de Trabajadores de Granja Avícola La Blanca, con la asistencia de 105 Socios, en la segunda convocatoria.

En dicha Asamblea se presentó la Memoria y el Balance correspondiente al año 2017, como también un resumen de las actividades realizadas, incluyendo todos los servicios financieros brindados a todos los socios.

Nuestra Mutual va en constante crecimiento, siempre con el apoyo de los Directivos de la Empresa.

Cerramos el año con un Capital Social de Gs. 2.114.281.452 y se

han otorgado en diferentes tipos de préstamos la suma de Gs. 1.939.649.000 beneficiando a los socios en 3.836 oportunidades.

Cabe mencionar también, que en el año, 58 socios recibieron el beneficio de Solidaridad totalizando la suma de Gs. 49.323.602. Tuvimos una utilidad de Gs.

383.785.043 que fueron distribuidos en su totalidad a todos los socios en el transcurso del mes de mayo de 2018.

Al término de la Asamblea hubo un refrigerio y sorteos varios con premios otorgados tanto de las Casas comerciales adheridas a la Mutual, como de la Empresa.





Brasil, buen vecino o mal vecino

por Dr. Aníbal Romero



Mercaderías de contrabando en vía pública sin ningún tipo de control

Gentileza: Diário Vanguardia

Tenerle a Brasil como vecino tiene sus ventajas y sus desventajas. Las ventajas son que podemos importar fácilmente pollitos parrilleros, o reproductoras, y en el comercio en general como el que hace Ciudad del Este vendiéndole a los compradores brasileños, nos permite un ingreso importante de dinero. Pero las desventajas son, que al ser muy grandes exportadores de carne de pollo, cuando todo va bien, tienen un gran sobrante de muslos de pollo que nos mete de contrabando, y cuando aparece algún otro inconveniente en su comercio exterior, la situación empeora, como ahora, donde la Comunidad Europea, les cerró sus puertas, ahora ofertan

pollos enteros, muslos, pechugas etc. Para colmo los chinos también quieren aplicar un impuesto del 18% a los pollos brasileños, eso hace que se encarezcan

los mismos en China, esos pollos también ofrecen por todos lados en oferta, eso también nos afecta. Por culpa de todo ello, varias plantas dieron vacaciones colectivas y con posibilidad de cierre definitivo, plantas donde estaban faenando 500.000 pollos por días, casi 4 veces mas grande que PECHUGON.

Esperemos que con el correr de los días puedan solucionar todos los problemas que tienen en su comercio exterior y nos deje de acosar con sus ofertas de pollos a precios regalados.



Mercaderías de contrabando en vía pública sin ningún tipo de control

Gentileza: ABC Color



Cumple de Don Daniel



por Tania Miltos



la operación en la misma. En el evento estuvieron los funcionarios más antiguos, quienes asistieron también a la misa de celebración oficiada por el Padre Hugo Araujo y la bendi-

Como ya es Tradición en la familia PECHUGON, el pasado 3 de junio, fue celebrado otro año más del festejo de recordando el cumpleaños de Nuestro Querido Fundador “Don Daniel”, dicho evento fue celebrado en la nueva Planta de Elaborados, dando inicio oficialmente a





ción de la imagen de la Virgen Medalla Milagrosa, patrona del sector.

Los invitados pudieron disfrutar de deliciosos platos donde los protagonistas principales fueron algunos de los productos elaborados, tales como Pechu Nuggets,

Pechu Burguer, Pechu Mila. Endulzaron la fiesta los postres de La Pradera, arroz con leche y arrolladitos hechos por la conocida Profe Miriam, que fueron exhibidos en los atracti-





vos Food Trucks PECHUGON y La Pradera, así mismo se contó con la grata visita de los participantes de Master Chef que interactuaron con Pepe Chugon y la popular animadora Clara Franco, quien hizo muy

ameno y divertido el encuentro.

Como gran colaborador que trabajó cercanamente a Don Daniel por muchos años, el Dr. Anibal Romero dio un interesante relato sobre la historia de la empresa y su fundador.

“Si las cosas hay que hacerlas hay que hacerlas bien”, frase que nos seguirá llevando a la cima del éxito porque el mentor de la misma vivió esta frase para demostrar que si se puede.





Libro RECETARIO 50 aniversario

Declarado de Interés Cultural

Resolución SNC N° 315/2018

Nuestro Libro Recetario PECHUGON fue declarado de Interés Cultural por parte de la Secretaría Nacional de Cultura.

El proyecto “Libro recetario PECHUGON”, que pretende preservar y promover las distintas formas de preparación de platos cuyo ingrediente principal sea la carne de pollo e impulsar el uso de productos nacionales a través de las recetas y propiciar el consumo de alimentos saludables, fue declarado de Interés por la Resolución SNC 315/2018.

<https://goo.gl/Wk14pt>



Muslo de pollo relleno

de ricotta, tomates y hiervas

INGREDIENTES

- 1 muslo de pollo PECHUGON p/ persona
- 200 g de queso ricotta
- ¼ mazo de perejil
- ¼ mazo de ciboulette
- 1/8 de albahaca
- Ralladura de ½ limón
- 2 cdas. de miga de pan fresca rallada
- 1 tomate sin piel y sin semilla cortado en cubos
- Muy poquito de sal y pimienta
- Guarnición que le guste



Rodolfo Angenscheidt

Alias: Chapori

PREPARACIÓN

Sacarle el hueso de la parte del cuarto reservando el hueso de la patita, con el dedo pulgar empujar el hueso de la patita que sobresalga dejando un hueco en el lugar del hueso.

Integrar la ricotta, las hierbas, la miga de pan, los cubos de tomate, sal, pimienta, ralladura de limón, revolver bien.

Con nuestras manos húmedas rellenar con la ricotta todo el espacio que ocupaba el hueso, estirar un trozo de

papel aluminio, pintarlo con un poquito de aceite y envolver el muslo con este papel. Cocinarlo en el horno a 180° por 45 minutos, sacarle con cuidado el papel aluminio (sin quemarse tanto), cortar unos trozos del muslo para cuando presentemos el plato nos quede el hueso hacia arriba.

En la foto está acompañado con un puré de maíz y un huevo cocido por 5 minutos.





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

ABRIL



Adalberto Montaina



Antonio Villalba



Blas Cristaldo



Blas Ojeda



Cayo Leguizamón



Celia Rodríguez



Crispín Rodas



Cristian Gimenez



Dionisio Benítez



Dr. Aníbal Romero



Dr. Lidio Ayala



Dr. Ruben Sanabria



Felix Domínguez



Francisca Ruiz



Gloria Zarate



Hector Enciso



José Gasto



Julio Cesar Benítez



Karina Llanos



Laura Martinez



Luis Fernando Encina



Marcial Vargas



Miguel Angel Torres



Miguel Quinto



Milciades Cabral



Nadia Cáceres



Nicolás Cristaldo



Oscar Bracho



Paulino Villasanti



Pedro Bogado



Pedro Roman



Rocio Trepowski



Rolando Noria



Roque Alvarez



Ruben Allende



Sady Gaona



Vidal Aguilera



Anastacio Silva



Angel Doria



Antonio Acuña



Belén Rivas



Berto Benítez



Carlos González



Carlos Rolón



Celso Adorno



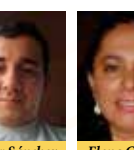
Claudelina Paredes



Diosnel Irala



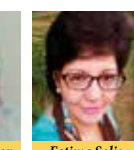
Dr. Fernando Gamarrá



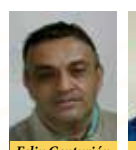
Edgar Sánchez



Elena Cantero



Elena Sánchez



Fatima Solís



Felix Centurión



Florencio Acuña



Gabriel Roa



Ing. Javier Echenique



Ing. Juan Valenzuela



Isabelino Velazquez



Isidro Sanchez



José Gómez



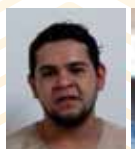
Josefa Escubilla



Juan Carlos Centurión



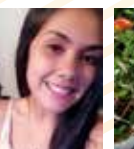
Juan Carlos Godoy



Juan Orlando Britiz



Justi Reyes



Laura Sosa



Lucas Roman



Marcelino Garay



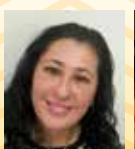
Mario Rojas



Miguel Colmán



Milciades Meza



Neria Romero



Norma Aid



Octavio Sanabria



Orlando Pajes



Oscar González



Paola Vera



Patricia Villalba



Ramon Villalba

MAYO



JUNIO



NACIMIENTOS



Kevin Alexander Vazquez Alvarez

Nació 17/05/2018
Hijo de Miguel Vazquez
(Planta de Faena)



Facundo Samuel Ortiz Veloso

Nació 20/05/2018
Hijo de Jorge Amado Ortiz
(Recursos Humanos)



Alena Montserrat Guerrero Moreno

Nació 21/04/2018
Nieta de María Elena Gauto
(Planta de Faena)

JUBILADOS



Amancio Cabañas
Granja Pirayu



Floriana Mercado
Planta de Faena



Francisco Cabaña
Molino



Juan Palma
Transporte



RR.HH.

Día de la madre



Entrega de obsequios a colaboradores por el día de la madre.



Norma Aid - Producción primaria



Teresa Segovia - Sueldos



Planta de Faena / Salón de Ventas



Comercial



Informática



Contabilidad



Laboratorio



Planta de Faena



Día del padre



Entrega de obsequios a colaboradores por el día del padre.





Seminario Internacional de Patología y Producción Aviar

En fecha 21 al 25 de mayo del corriente año tuvo lugar el Seminario Internacional de Patología y Producción Aviar en la ciudad de Athens, Georgia (EEUU).

Fuimos participe de dicho seminario, el Directorio de la empresa (Sra. Ana, Sra. Blanca y Sra. Violeta Ceuppens); la gerente de producción primaria (Lic. Norma Aid); y los jefes sanitarios de cada área de producción (Los Dres. Cantero, Gamarra, Leguizamón y mi persona).

El seminario iniciaba a las 8 de la mañana y culminaba a las 17

hs. La experiencia en participar en este seminario fue bastante positiva y enriquecedora; ya que este evento tuvo disertantes de nivel mundial.

Patólogos, nutricionistas, expertos en manejo de

por Dr. Rodrigo Acuña



aves, incubación y reproductoras dieron charlas magistrales teniendo como base sus respectivas experien-





cias y estudios científicos.

La producción aviar es una de las producciones que evoluciona en forma muy acelerada; por lo que los conceptos, parámetros de manejo y sanidad cambian también en forma muy rápida.



Esto obliga a que la persona que se dedique a esta producción esté en constante actualización de conocimientos.

En nuestro país, muy pocas son las empresas que invierten en la actualización y conocimiento constante de su capital humano; con orgullo puedo decir que yo pertenezco a una de ellas.



Refacción del Comedor de la Planta de Faena



por José Mongelós



“Nos sentimos más cómodos al desayunar y almorzar en un ambiente ordenado y limpio. Los compañeros también se sienten contentos y motivados con las mejoras.”



Curso de electricidad



por José Vera



Es una grata responsabilidad, siendo colaborador de PE-CHUGON impartir el curso de electricidad a los compañeros de trabajo desde el mes de febrero de 2018, el curso en sí consta de 300 horas que consiste en la instalación domiciliaria, y está



enfocado a un curso avanzado de electricidad industrial. Es importante que los compañeros tomen con responsabilidad la oportunidad que la empresa y el SNPP les brinda para capacitarse y así avanzar en lo personal y profesional.

Capacitación: Control de Incendios

por Jorge Ortiz



El curso de prevención contra incendio se llevó a cabo en el sector del Molino con el fin de instruir a los colaboradores sobre el uso de los

extinguidores, el tipo de extinguidor que se utiliza en cada lugar y según el tipo de incendio.





Corrida de la leche

por Ariel Cáceres



Por Tercer año consecutivo Lácteos La Pradera forma parte de la corrida Si a la leche KAMBY RUNNIG 2018.

A través de este evento buscamos fortalecer el consumo de leche y por medio de la misma incentivar a la práctica del deporte y a una vida sana.

Cabe destacar que con el apoyo recibido de nuestros compañeros de PECHUGON fuimos

por tercer año consecutivo el grupo más numeroso de compañeros, verdaderamente es motivador ver a las familias enteras de los compañeros identificadas con la empresa.

Es muy importante mencionar el apoyo de las empresas para las inscripciones, quienes nos dan el apoyo institucional y un porcentaje importante de descuento en la inscripción.

Estas actividades nos fortalecen cada vez más como equipo, para superar los obstáculos hasta lograr



nuestros objetivos y alcanzar las metas que nos proponemos.





San Juan solidario de PECHUGON

por Elda Gaona



La actividad más importante del año es nuestro “*San Juan Solidario*”, una vez más hemos tenido la participación artística de los distintos departamentos de la empresa, quienes nos han deleitado con excelentes canciones y danzas típicas, además de los invitados especiales de la zona, como el Colegio Blanca Spinzi, y las distintas capillas vecinas que también se han unido trayendo comidas típicas,

así como juegos tradicionales.

El elenco artístico de la empresa integrado por las hijas de varios colaboradores, este año tuvo su



primera participación.

Con la recaudación del año pasado pudimos ayudar alrededor de 6 personas de distintas áreas.

Todo lo recaudado será destinado para ayudar a nuestros enfermos, colaboradores e hijos de los mismos.

Cabe resaltar el gran espíritu de solidaridad que reina en la gran familia PECHUGON.







Nueva Granja integrada a la producción

por Dr. Fernando Gamarra



Granja "M & M"

Nuevamente es una gran satisfacción para la empresa y la producción primaria contar con la integración de una nueva granja a la producción de pollos parrilleros, que se suma con nuevas tecnologías e infraestructura de acuerdo a las exigencias actuales y en un ambiente aislado para la producción del pollo de engorde.

Granja Integrada M & M:

Ubicación:

Sapucaí, Compañía Yarigua'á, Dpto.: Paraguarí.

Propietario:

Sendero Inmobiliaria S.A.

Datos Técnicos:

La granja cuenta ya con 4 galpones de 150 m. de largo por 16,5 m. de ancho, equipados con 4 líneas de comederos automáticos, 265 comederos infantiles Plasson por galpón, 2 silos de 15 Ton por galpón, 6 líneas de bebederos tipo nipples por galpón, 14 extractores de aire por galpón, Sistema de enfriamiento con paneles evaporativos de 40 metros de entrada total de aire, 1 horno calefactor Termoaves por galpón, cuenta también con sistema de lluvia de aspersión con 23 líneas de 8 y 10 picos a lo largo del galpón. El tipo de crianza, las paredes laterales de los 4

galpones de cerámica, crianza Dark House (Casa Oscura), con control de intensidad luz a través del equipo Dimmer para Focos tipo Led en los 4 galpones. El controlador de ambiente es el Rotem AC-2000 Plus en los Galpones 1 y 2, Rotem Active 20 en los galpones 3 y 4. Los galpones 1 y 2 cuentan con 3 sensores de Temperatura y 1 sensor de humedad, el galpón 3 y 4 tiene 4 sensores de T°, 2 sensores de Humedad y un sensor de Co2.

La capacidad de carga actual de cada galpón es de 37500 pollos y a principio del mes de mayo del 2018 ya se cargaron los 4 Galpones, la granja se inicio hace 1 año y medio en la crianza de pollos parrilleros con la competencia con su primer galpón.



Cambios en la Planta de Faena

Los primeros días de junio la planta de faena de Capiatá fue protagonista de uno de los cambios más importantes en los últimos años: **"Repotenciación y mejoramiento de la central de frío"**; para la cual la planta tuvo que parar operativamente por la envergadura de los trabajos que se realizaron.

Para tales mejoras la empresa adquirió un nuevo compresor a tornillo de 500 HP con 558.800 kcal/h de capacidad calorífica que trabaja con control PID variando capacidad y frecuencia dependiendo de la carga térmica a la cual esté expuesta. También fue adquirida una nueva central de bombeo con una capacidad de 864.000 kcal/h cuyo control de nivel y bombeo es controlado con un PLC operando de manera automática. Para la instalación se realizó el reordenamiento de cañerías y cuadros de maniobra para las cámaras dejando prácticamente un nuevo

circuito de cañerías de la central.

En los días de parada se aprovechó para realizar la fabricación de nuevos percoladores de plumas y vísceras para el sector de digestores, en el taller de la planta con per-

por Ing. Juan David Valenzuela



sonales de la empresa, las cuales fueron montadas e instaladas de manera exitosa por los mismos. También se realizaron cambios en la noria tales como renovación de la cadena, ruedas y volantes guía.

Con esto estamos cada vez más orgullosos de pertenecer a Granja Avícola La Blanca S.A. ya que nos brindan oportunidades de demostrar la capacidad técnica que podemos ofrecer para la ejecución de proyectos de tal envergadura.



PREMIOS PARANÁ



XIX Edición de los Premios Paraná realizada en las instalaciones de Rakiura, donde PECHUGON estuvo presente en el menú de la cena. Pepe estuvo en la entrada saludando a los famosos.



con Juan Carlos Amoroso



con Alfredo Jaeggli



con Veronica Forcadell



con Adela Mercado



con Bibi Landó



con Mazizo Torres y acompañante



con Héctor Corte y Sra.



con Miss Paraguay y otros invitados



con Paola Hermann



con Pedro Guggiari



con Ramón A. Hicks

OTROS EVENTOS



PROMOS MARKETING



1 GRACIAS
Mamá y Papá
**POR DARME
LO MEJOR**



GANADORA DE LA PROMO



¡Hacete fan de  **PECHUGON**
y participá de numerosas promos!



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy