



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO Nº 6 | EDICIÓN Nº 18 | OCT. 2018



TRICAMPEÓN



Denis Lichi, Ministro de
Agricultura y Ganadería
pág. 27



Pechugon presente en
MasterChef Paraguay
pág. 20





Nuevo periodo Presidencial



Una nueva etapa para el país. Mario Abdo Benítez asumió el 15 de agosto como el presidente N° 57 de la historia del Paraguay, en reemplazo de Horacio Cartes.

Esperamos ilusionados que gobierne bien y para todos, que ataque frontalmente a la corrupción, que las instituciones del Estado cumplan sus fun-

ciones con diligencia y calidad, que los funcionarios públicos sean servidores públicos y estén orgullosos de serlo.

Demos nuestro apoyo, no juzguemos de antemano por no ser del mismo partido o grupo. A Todos nos conviene que Paraguay salga adelante.

Deseamos que se genere un ambiente de crecimiento, producción y de respeto la política macroeconómica. Que los paraguayos que invierten y confían en nuestro país tengan los mismos beneficios que los inversionistas extranjeros. Cada día tenemos más jóvenes y necesitamos dar más empleo, queremos tener más puestos de trabajo, pero si no ajustamos los costos y somos competitivos arriesgamos mano de obra paraguaya ante la crisis de nuestros gigantes vecinos. No compremos productos

de Contrabando, aunque sean más baratos nos trae pobreza a largo plazo. Elijamos siempre comprar productos paraguayos y con factura legal. Ellos son los que aportan para que podamos tener salud, educación y obras públicas.

Esperamos ansiosos, seguridad en las calles, que podamos circular tranquilos sin temor a nada. Así también la seguridad jurídica que seamos un país serio, predecible y donde la justicia siempre prime. Donde dicte que los consumidores de pollos han sido engañados por la publicidad de una competencia.

No podemos sentarnos a esperar que los que gobiernan solucionen todo. Debemos también trabajar por un país mejor: cada uno de nosotros, empezando por nuestras familias, comunidad y lugares de trabajo. Denunciemos las irregularidades y la corrupción. No aceptemos coimear, cumplamos las leyes, paguemos los impuestos que corresponden, apostemos todos al desarrollo de nuestro Paraguay.

**¡¡Arriba Paraguay!!
PECHUGON, Paraguayo
como vos.**

Blanquy Ceuppens Talavera

Directora

Granja Avícola La Blanca S.A.





ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial	02
Índice / Ficha técnica.....	03
Exportación	04
Eventos	05 -07
RR.HH.	08
Integrados	09
Deportes / Receta	10
RR.HH.	11
Marketing / Mutual	12
Reflexiones	13
Nominación / Cultura	14
Premiación	15
Sociales	16 - 17
Salud / Eventos	18
Novedades	19
Marketing	20
Marketing / Franquicia	21
Cursos	22 - 23
Marketing	24 - 25
Reconocimiento	26
Integrados	27
Capacitación	28
Marketing	29
Capacitación / Visitas	30

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera

Colaboración: Blanca Ceuppens - Teresa Romero

Nelly Ayala - Manuel Rosso - Daisy Centurión

Dr. Juan Florentín - Dr. Rodney Bobadilla

Franco Piccardo - Patricia Villalba - Raul Dionisi

Nelson Resquín - Lilian Maldonado - Lorena Benítez

Dr. Juan V. González - Dr. José Martínez

Giselle Coronel - Dr. Arturo Ruiz Díaz

Dr. Rodrigo Acuña - Dr. Edgar Desvars - Diego Cañete

Dr. Anibal Romero - Dra. Andrea Costa - Dr. Hector

Benítez- Raquel Piccardo

Edición: Nº 18

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 distribuida 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





FOOD TAIPEI

JUNIO 27-30 2018



participación de GRANJA AVÍCOLA LA BLANCA S.A. en la feria FOOD TAIPEI 2018 el pasado mes de junio.

por **Teresa Romero**



GRANJA AVÍCOLA LA BLANCA S.A., por cuarto año consecutivo participó de la feria Food Taipei, aunque el rubro no se encuentra aún habilitado para la exportación al mercado de Taiwán.

“Chinos-Taiwanés le hacen guiño al pollo paraguayo”, con este título en redes sociales de Marca Paraguay daban a conocer la

En representación de la empresa estuvo la Ing. Bia Sugastti Montalbetti, quien reside en dicho país



y con gran compromiso y entusiasmo recibió a cada uno de los posibles compradores de los productos PECHUGON. Existe un alto interés en los productos avícolas paraguayos desde varios mercados asiáticos.

Esperamos continuar trabajando codo a codo con las nuevas autoridades del sector público para alcanzar la habilitación de más mercados para la exportación del rubro avícola. Exposiciones internacionales como Food Taipéi forman parte del trabajo de fortalecimiento de las relaciones comerciales.





La Comilona

de  **Teletón**



La Fiesta Gastronómica Solidaria más grande del País, LA COMILONA DE TELETON se realizó una vez más desde hace 35 años, el 01 de julio del 2018 en el Puerto de Asunción.

Como es tradicional, PECHUGON no podía estar ausente en tan importante evento solidario, apoyando con un grupo de voluntarios con todas las ganas y predisposición.

Este año ofrecimos a los comensales los riquísimos Pechu Nuggets y Pechufrit, que tuvo mu-

chísima aceptación, aparte de tener un costo bastante accesible al alcance de todos. La venta fue un éxito total.

Todo lo recaudado fue destinado al sostenimiento de los diferentes hogares de rehabilitación de TELETON, distribuidos en varias localidades.

En dicho evento nos estuvo apoyando el chef Oscar Pintos, así como el renombrado Sr. Benjamín Benitez de Asado Benitez.

por Nelly Ayala



Pepe Chugon estuvo presente para alegría de los presentes, en especial de los niños quienes no perdieron la oportunidad de tomarse fotos con Pepe.

Como responsable de la organización puedo decir que fue una experiencia gratificante, gracias al excelente grupo de compañeros colaboradores.

Con mucho orgullo y satisfacción me siento bendecida de pertenecer a la Gran Familia PECHUGON, donde tenemos la oportunidad de demostrar nuestra solidaridad con los más necesitados.





Días PECHUGON

El día PECHUGON se convirtió en una fiesta tradicional, y se realiza los dos primeros domingos del mes de julio.

por Manuel Rosso



A partir de la aparición de los afiches y comunicación en los diferentes medios, la gente ya está expectante y aguardando con ansias para ver qué modelo

será el Bolso térmico o que regala lo novedoso tocará este año.

Tanto desde Marketing como Comercial este año en base a experiencias de las dos ediciones anteriores, trabajamos mucho en la difusión, se tocó diferentes medios de prensa y se realizó el afichaje ya con antelación en

las pollerías de PECHUGON, colocación de pasacalles en los puntos referenciales, y publicidad en la vía pública.

La novedad resaltante este año es que se sumaron las rotiserías de los principales supermercados y se puso a disposición del público la geolocalización de la mayoría de las pollerías participantes de la promoción,





para que pueda ubicar su punto de canje más cercano.

Lo positivo de esta acción es que mantiene enganchada, entusiasmada y ayuda a fidelizar clientes, captar nuevos y recuperar algunos. Mantiene presente la marca tanto los días anteriores como posteriores ya que la gente hasta manda reservar su obsequio y también utilizan luego su

bolso térmico para volver a buscar sus pollos o en alguna otra actividad donde siempre es útil este tipo de materiales.

En síntesis podemos decir que este año nuevamente la promo fue un ÉXITO TOTAL.





Día del Niño

por Daisy Centurión



Por el mes del día del Niño entregamos obsequios para los hijos de funcionarios.



Día de la Amistad

Entregamos obsequios a nuestros colaboradores por el día de la amistad.





Granjas Integradas

Granja: Pequeño Paraíso Luque

Ubicación: Isla Bogado, Luque

Departamento: Central

por Dr. Juan Florentin



Propietarios: Ceferino Méndez y Patricia Fretes.

Datos Técnicos:

La granja cuenta con 5 galpones “Blue House”, cuatro de ellos de 125 metros de largo por 12 metros de ancho que cuentan con 9 extractores cada uno de ellos y uno de 100 metros de largo por 12 metros de ancho que cuenta con 7 extractores, todos equipados con 3 líneas de comederos automáticos de agroequipos, 4 líneas de bebederos tipo niple, 1

horno central y 18 líneas de aspersión a lo largo del galpón.

La capacidad de carga para los galpones más grandes es de 20.500 pollos c/u y para el más pequeño es de 18.000 pollos. La granja empezó su producción con la empresa a comienzos de mayo; cumpliendo este octubre 6 meses con nosotros.



Granja: Pequeño Paraíso Chaco

Ubicación: Villa Hayes, Barrio Saladillo

Departamento: Pdte. Hayes

por Dr. Ronney Bobadilla



Propietario: Ceferino Méndez y Patricia Fretes.

Datos técnicos:

La granja cuenta ya con 2 galpones de 150 metros de largo por 17 metros de ancho equipados con 4 líneas de comederos automáticos tipo plason, cuenta con dos silos de 15 toneladas por galpón, 5 líneas de

bebederos tipo niple, los galpones ambos cuentan con 11 extractores por galpón sistema de enfriamiento con panel evaporativo de 30 m. de entrada de aire en total, un horno calefactor central por galpón, cuenta con sistema de aspersión 23 líneas a lo largo del galpón! cuenta con paredes de cerámica en los laterales, el controlador de ambiente es el rotem Ac 2.000, ambos gal-

pones cuentan con 4 sensores de temperatura, un sensor de humedad cuenta también con sistema de iluminación con focos de bajo consumo.

La capacidad de carga actual de cada galpón es de 32.000 pollos, a principio del mes de mayo ya se cargaron los dos galpones.



Mundial 2018

Semifinal Bélgica



FIFA WORLD CUP
RUSSIA 2018

Bélgica, uno de los equipos más celebrados de Rusia 2018 se quedó con el Tercer Puesto del Mundial de Fútbol al vencer 2 a 0 a Inglaterra en San Petersburgo.



Homenaje a Ma. de los Ángeles de Villamayor

Ensalada caliente de pollo y vegetales

INGREDIENTES

- 2 pechugas sin hueso PECHUGON
- 1 cebolla grande
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- ½ taza de repollo blanco
- ½ taza de repollo morado
- 5 cdas. aceite de oliva
- Sal a gusto
- 2 cdas. de pimienta negra en granos
- 1 cda. de perejil fresco
- Un toque de vino blanco.



PREPARACIÓN

Cortar las pechugas en finas julianas. Calentar el aceite en una sartén y dorar. Retirar y reservar.

Por otro lado, cortar los pimientos y repollos en juliana. Y la cebolla en plumas.

Rehogar hasta que estén tiernos en

la misma sartén que se doró el pollo.

Incorporar nuevamente el pollo dorado y mezclar todo.

Salar a gusto y agregar el toque de vino blanco.

Incorporar la pimienta en grano estrujando entre las manos.

Dejar cocinar por 3 minutos con el recipiente destapado.

Apagar el fuego, incorporar el perejil fresco picado, mezclar, y dejar reposar por 5 minutos con el recipiente tapado antes de servir.

Tips saludables

La grasa de la carne de pollo se encuentra principalmente entre la piel y la carne por lo que se puede extraer casi en su totalidad.



Día de la Primavera

El pasado 22 de setiembre se llevo a cabo el Torneo Primavera PECHUGON por el mes de la Juventud y la Primavera. Obtuvieron el título de Campeones del Torneo los colaboradores de la Planta del Molino y Vice Campeones los colaboradores de la Sección de Empaque de la Planta de Faena.

¡Agradecemos a los colaboradores que participaron del torneo!

por Daisy Centurión





Explicación Realidad AUMENTADA



por Franco Piccardo



me gusta mucho actuar y también me encanta la marca. Toda la grabación duró alrededor de tres horas, recuerdo que todos estábamos un poco tímidos al principio pero después comiendo los Pechu Nuggets y jugando terminamos divirtiéndonos un montón. El juego me gusta bastante, la idea estuvo muy buena y espero que sigan lanzando más juegos con esta plataforma.

¡Muchas gracias por darme esta experiencia inolvidable!

P ECHUGON, la primera marca en lanzar un juego de realidad aumentada en el país. Me dieron la oportunidad de participar en esta gran ex-

periencia para el comercial de Realidad Aumentada (AR) de PECHUGON.

Me puse muy contento porque

Servicio **gratuito**

CONSULTA OFTALMOLÓGICA ÓPTICA VALEMAR A SOCIOS DE LA MUTUAL DE TRABAJADORES

por Nelly Ayala



La Mutual de Trabajadores de Granja Avícola La Blanca con el apoyo de los directivos de la empresa, a fin de brindar un servicio más a los socios, juntamente con Óptica Valemar, con quien tenemos un contrato y una muy buena relación co-



sultorio ubicado en la planta de faenamiento.

Gracias a La Mutual los socios que necesiten anteojos, tienen la facilidad de adquirir por medio de órdenes de compras y pagarlos en cómodas cuotas, sin que la Mutual les cobre ningún interés adicional.

mercial, ofrece sus servicios de atención oftalmológica, con un capacitado profesional del área, y con los equipos necesarios, a todos los socios que necesiten.

Dicha atención se lleva a cabo una a dos veces al año, en el con-





Misa San Cayetano y Don Daniel



SAN CAYETANO, PADRE DE LA PROVIDENCIA Y NUESTRO SANTO DEL TRABAJO

por Patricia Villalba



Como cada año una tradición en PECHUGON, el 7 de agosto hemos celebrado en la Planta de Faena de Capiatá el día de San Cayetano, Patrono del Trabajo y del Pan.

Directivos y colaboradores de diferentes sectores de la empresa iban acercándose en torno al altar para compartir la Santa Misa, momento sublime en que todo un Dios se acerca a nosotros y donde todos somos UNO.



Un sincero agradecimiento a los fundadores de Granja avícola La Blanca S.A. (+) Don Daniel Ceuppens y Doña Blanca Talavera de Ceu-

dar buen fruto con los talentos que hemos recibido.

El trabajo es el campo que nos posibilita desarrollar la creatividad, la solidaridad y compartir con los demás lo mucho que recibimos.

Cuando se trabaja con amor, en equipo y acompañado de la gracia de Dios se alcanza metas que creíamos imposible.

Gracias a San Cayetano. Gracias Señor. Por el trabajo de siempre



y bendice a cada hogar de ésta gran Familia de PECHUGON!!!

Gracias a todos los compañeros que han puesto su granito de arena para esta gran fiesta.



pens, fuente de cientos de puestos de trabajo, de grandes realizaciones en el cual nos permite desarrollar nuestras capacidades y





Nuestro árbol coloso

por Raúl Dionisi



El 12 de agosto, la comitiva de “A todo pulmón” para la competencia ambiental “*Colosos de la tierra*” se dirigió a San Bernardino, donde en el predio de la empresa, se encuentra un árbol de la especie timbó. Para calificar al árbol se utilizó un método donde la circunferencia tuvo un peso del 50%, la altura 40% y la circunferencia de copa 10%, con puntajes del 1 al 100. Nuestro coloso obtuvo un puntaje de 67.48, quedando así en séptimo lugar entre los árboles más grandes del país en esta oportunidad.

Siendo esta la séptima edición de la competencia, “Colosos de la Tierra” a través de los años se convirtió en la campaña de concientización ambiental más grande del Paraguay, mediante la adhesión de cientos de ciudadanos de todos los departamentos del país que postulan sus árboles. El presidente de la organización, Humberto Rubín instó a todos los paraguayos a que “si están felices planten un árbol y si están tristes planten un árbol, porque un árbol es como un hijo, es casi un dios”.



Homenaje del Ateneo de la Lengua y Cultura Guaraní

por Nelson Resquin



Con titánico regocijo y satisfacción el 2 de septiembre de este año he tenido el honor de recibir un homenaje, la más alta distinción otorgada por el Instituto de Educación Superior Ateneo de Lengua y Cultura Guaraní: el Diploma de Honor Amigo Solidario de la Lengua Guaraní, por mi sincero y solemne aporte en la difusión de nuestra lengua ancestral y del folclore, teniendo como intermedio la música Paraguaya en mi programa “*Postales Sonoras*” por la 1120 AM Radio La Deportiva.

Postales Sonoras tiene el objetivo de difundir las historias y anécdotas de grandes compositores y poetas que tuvo esta tierra de raza Guaraní. Siempre con un espíritu progresista y nacionalista llevando siempre adelante la identidad de un país.



Ranking de Marcas

por Lilian Maldonado



Se realizó la cuarta edición de la premiación del Ranking de Marcas de la Cámara de Anunciantes del Paraguay (CAP), donde se premió a las marcas más reconocidas y preferidas por los consumidores. El evento tuvo lugar en el Carmelitas Center, donde Granja Aví-

a las marcas más preferidas, recordadas y usadas en 51 categorías económicas, las que más hacen publicidad, que tienen más presencia en medios de comunicación y que son las que tienen una relación más directa con los consumidores.



Comentó que son las encuestas las que permiten saber adonde se encuentran posicionadas las marcas dentro de cada sector, cuáles son las más recordadas por la gente, las que registran más ventas, etc., “Son muy importantes todos estos datos para tener un panorama claro de cómo está el escenario de competencia entre las marcas por categoría y en general”, manifestó.

Directores y ejecutivos de las empresas ganadoras recibieron los trofeos diseñados por Juan Pablo Pistilli, los cuales fueron entregados por directivos de la CAP.

cola La Blanca S.A. (PECHUGON) fue galardonada con el prestigioso premio de la categoría “Alimentos”, en el rubro Pollo específicamente.

Carlos Jorge Biedermann, titular de la CAP, explicó que premian

El estudio presentado fue realizado por Metro Market Research en base a los resultados obtenidos a través de 1.800 encuestas realizadas en Asunción y el interior del país, la organización estuvo a cargo de Creamost.





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

Julio



Amalio Saavedra



Aniano Martinez



Arsenio Cabrera



Carlos Paredes



Carlos Villasboa



Carmelo Benitez



César Cardozo



Cinthia Leguizamon



Derlis Fretes



Dr. Rodrigo Acuña



Dr. Ronney Bobadilla



Dra. Ana Marín



Dra. Andrea Costa



Edgar Lauro



Edgar Silva



Efrain Paez



Eustaciano Adorno



Jorge Ortiz



Jorge Rodriguez



José Del Villar



Jose Vera



Norberto Dominguez



Oscar Britz



Oscar Duarte



Richard Escobar



Rodolfo Britz



Teodoro Gamarra



Terecio Ozorio



Walter Ferreira



William Barreto



Diego Diaz



Guillermo Delgadillo



Roberto Sosa

Agosto



Alex Morinigo



Angel Velazquez



Armando Villalba



Ceferina Acosta



César Ortiz



Dora Alonso



Dora Figueredo



Dr. Miguel Ruiz Diaz



Edgar Melgarejo



Ester Miño



Eulalio Colman



Eusebio Amarilla



Gisselle Coronel



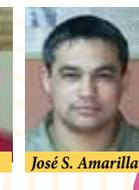
Gustavo Dos Santos



Hector Sanchez



Jorge Caballero



Jorge Osorio



José S. Amarilla



José Toledo



Juan Cantero



Juan Galarza



Ligoria Mendoza



Luis Miguel Roman



Manuel Rosso



Maria Elena Gauto



Mario Gonzalez



Victor Nuñez



Marisa Espinola



Miguel Pineda



Osvaldo Fleitas



Pablo Rodríguez



Pastor Fernandez



Raquel Piccardo



Raúl Dionisi



Sindulfo Galeano



Agustín López



NACIMIENTOS

JUBILADOS



Zoe Abigail Soilán González

Nació 14/09/2018
Hija de Oscar Daniel Soilán
(Planta de Faena)



Enzo Luis Cañete

Nació 16/09/2018
Hijo de Diego Cañete
(Costos)



Thiago Alberto González Soto

Nació 19/09/2018
Hijo de Alberto Marcial González
(Planta de Faena)



Troadio Amarrilla

Pedro Ramón Lopez



Antonio Acuña Riquelme



Cuestión de peso



PECHUGON



Desde hace unos meses, se realiza una competencia interna de peso en PECHUGON así como en La Pradera, en donde el objetivo principal es cambiar el estilo de vida de los parti-



cipantes, optando por nuevos hábitos saludables que sean posibles sostener en el tiempo.

Cada convocatoria tiene una duración de 2 meses, los pesajes se realizan de forma

por Lorena Benítez



semanal y ahí se evalúa la evolución de cada uno. Cabe destacar que la salud de los funcionarios es el factor fundamental para aumentar el rendimiento físico y disminuir el ausentismo laboral.

Para más información, comunicarse al interno 206.

Expo Fit & Wellness Asunción

stands, además tuvimos cocina en vivo de la mano de Oscar Pintos y una charla a cargo del Dr. David Mussi.

También nos acompañaron Diego y Joseph, finalistas del programa MasterChef así como el nadador Matheo Mateos, amenizándonos con

por Lorena Benítez



sus presencias en nuestros stands donde los asistentes interactuaban con ellos.

El pasado 24, 25 y 26 de agosto se realizó la 1era. Expo Fit & Wellness, donde se presentaron las innovaciones y últimas tendencias en cuanto a nutrición, fitness, salud y bienestar general.

PECHUGON y La Pradera, marcaron presencia con sus





Renovación de comedores

Planta de Faena

por Dr. Juan Víctor González



Acompañando los cambios dentro de la planta de faena no podía quedar atrás el comedor, lugar de múltiples reuniones, festejos, elecciones, debates, charlas y por supuesto almuerzos desde sus inicios. La primera etapa de la remodelación se originó

en la cocina donde la totalidad del piso antiguo fue sustituido por un revestimiento cerámico industrial extrusado de alto tránsito, registros inoxidable, una mejor iluminación, cortinas de aire, extractores y un azulejado íntegro en las paredes concluyen este primer tramo. La segunda fase abarca tanto el área de expendio como el área del comedor en sí, donde el recubrimiento tipo mosaico es completamente sustituido, un reordenamiento eléctrico general, una mesada inoxidable que sobresale y una pintura acorde al nuevo ambiente dan por terminada la reforma.



Planta de Molino

por Dr. José Martínez



Entre las tantas mejoras que se hicieron en el molino en los últimos tiempos, resalta una en particular, esta fue la reinstalación del comedor de los funcionarios con una infraestructura totalmente nueva,

equipado con electrodomésticos y muebles incluyendo casilleros individuales para comodidad de todos, lo que de cierto modo brinda a ellos una mejor calidad de vida y forma parte de una pequeña retribución a todo el per-

sonal del molino que día a día pone su empeño por alimentar a nuestros pollos, también los personales dieron las gracias y se mostraron contentos con la nueva instalación.





PECHUGON presente en MasterChef PARAGUAY



por Giselle Coronel



La 2da Temporada Se estrenó el 14 de agosto donde 50 seleccionados se presentaron individualmente frente al jurado. Los Chefs aprobaron 38 platos de los participantes, que recibieron el delantal de MasterChef Paraguay.



El reality de cocina más importante del mundo llegó a Paraguay, Transmitido en más de 40 países y por supuesto que Pollos PECHUGON no puede dejar de Apostar a la Gastronomía Paraguaya.

El programa es conducido por Paola Maltese, y como jurados, los chefs Rodolfo Angenscheidt, Eugenia Aquino y José Torrijos.

Para los 200 pre-seleccionados en donde tuvieron que presentar un plato a libre elección, estos amantes y aficionados de la cocina demostraron su talento ante un implacable jurado, preparando sus mejores platos para los comensales más exigentes. Los jurados selec-

cionaron a los 50 mejores, que recibieron la cuchara de MasterChef Paraguay.

Donde dio lugar a la Primera Ganadora de Masterchef Paraguay a Maria Liz Ocampos Muñoz con el Plato *“Pollo con faja de Panceta”*.





Cada vez se van despidiendo más participantes de la competencia donde las pruebas son mucho más estrictas y exigentes.

¡Y la gran pregunta es!

¿Quién será el próximo ganador de MasterChef Paraguay Segunda Temporada?

Auditoría



por Dr. Arturo Ruiz Díaz



En el mes de junio se realizó la auditoría de seguimiento con los nuevos lineamientos en seguridad alimentaria de la marca Yum! Brands para Latinoamérica.

La diferencia entre esta auditoría y la de años anteriores radica en una modificación completa de los lineamientos, adquiriendo un enfoque de la FDA contemplando una evaluación de riesgos de todos los peligros potenciales identificados en el plan HACCP y los peligros potenciales como alérgenos alimentarios, cuerpos extraños, sanidad, proveedores, ambiente y otros.

También se incluyó fraude y defensa alimentaria, cultura de se-

guridad alimentaria, entre otros temas.

El sistema de evaluación se dividió en 5 niveles de aprobación. PECHUGON calificó en el nivel 3 convirtiéndose en la única empresa en alcanzar este puntaje de todas las empresas auditadas del país.

En el mes de setiembre se realizó la auditoría de transporte, que consistió en verificar el furgón, la carga y acompañar el traslado hasta el restaurant. Se aprobó la auditoría con el 100% del puntaje.

PECHUGON es proveedor exclusivo de KFC (Kentucky Fried Chicken) en el país, Corpasa demostró una vez más estar a altura de los altos estándares internacionales innovando e implementando tecnología y programas de inocuidad ali-



mentaria.



Charlas a estudiantes

En fecha 7 de septiembre del corriente año se llevó a cabo una charla dirigida a estudiantes de la facultad de Ciencias Veterinarias de la UNA, en el complejo de aulas de dicha facultad.

En la misma se abordó temas muy importantes en la avicultura moderna; tales como Enfermedades más comunes de las aves en producción, como así también el GRAN MITO de la utilización de hormonas en la producción industrial de pollo.

La charla fue bastante amena e interactiva, ya que los participantes en todo momento in-

terumpían con preguntas e inquietudes específicamente acerca de la problemática que genera este MITO en producción de pollos de engorde.

Cabe resaltar que NINGÚN pollo criado en forma industrial, sea la marca que fuere, es alimentado ni mucho menos inyectado con hormonas.

tema ya que lamentablemente en nuestro país existen empresas avícolas que intentan sacar ventajas econó-

Realmente es penoso, aburrido y hasta molesto estar hablando de cosas (Hormonas) que la carne aviar NO posee; pero nos vemos en la imperiosa necesidad de seguir abordando este

por Dr. Rodrigo Acuña



micas dando un mensaje confuso al consumidor final.

Cabe resaltar que NINGÚN pollo criado en forma industrial, sea la marca que fuere, es alimentado ni mucho menos inyectado con hormonas.

La carne de pollo teniendo en cuenta su alto valor nutritivo (alto contenido protéico; bajo en grasas) es una de las carnes más sanas, nutritivas y económicas que llega al plato del consumidor final.





Perspectivas económicas de la avicultura en el mundo



por Dr. Edgar Desvars



muy próximo a la del cerdo en el mundo, como puede apreciarse en el siguiente gráfico.

Mitos y Tabúes de la producción

Existe un mito arraigado en el acervo popular respecto del uso de hormonas. Sin embargo, la realidad de la avicultura industrial se basa exclusivamente en una combinación de factores que incluyen a la genética de alto performance, la exigente nutrición, sumado a las condiciones de sanidad y el manejo cada vez más tecnificado en todos los niveles.

En el mes de septiembre, recibimos la invitación para dictar una charla en la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNA y de la que participaron gran número de estudiantes de distintas carreras de la misma.

zar los 23,17 Kg por persona en el 2017 en nuestro país.

Según investigaciones de la FAO, el consumo de carne de pollo va creciendo y estimaciones demuestran que en el año 2020, esta carne llegaría a un valor

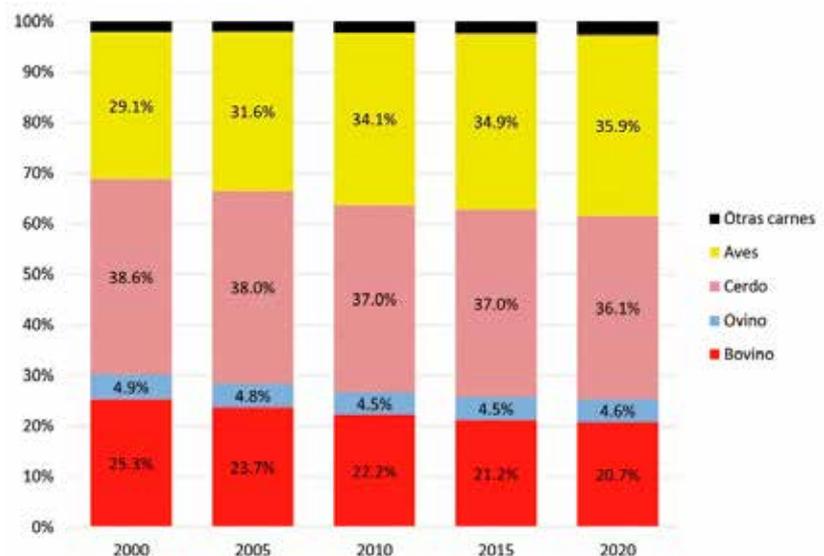
Realidad Nacional

El consumo de proteína de origen animal en Paraguay al final del año 2018 se estima para la carne vacuna de unos 26 Kg per cápita, la de cerdos unos 21,3 Kg y la de aves 24,5 Kg por habitante.

Tendencia de consumo de proteína aviar

Según informaciones del sector oficial en los últimos 3 años, el consumo de carne de pollos viene en constante crecimiento, pasando de 21,38 Kg hasta alcan-

Consumo de carnes a nivel mundial





PECHUGON en la

por Diego Cañete



EXPO 2018



CHU NUGGETS. El carácter interactivo e innovador del juego fue del agrado de los visitantes ya que desafiaba a las personas a una carrera contra el tiempo.



ha dado énfasis a la línea de producto PECHU NUGGETS con gran éxito.

Estuvo trabajando con nosotros los fines de semana un participante muy querido de la primera temporada de Master-

Para el gran público asistente a nuestro stand, se puso a disposición de ello una innovadora forma de entretenimiento donde a partir de una aplicación para teléfono móvil, el usuario debía cocinar las PE-



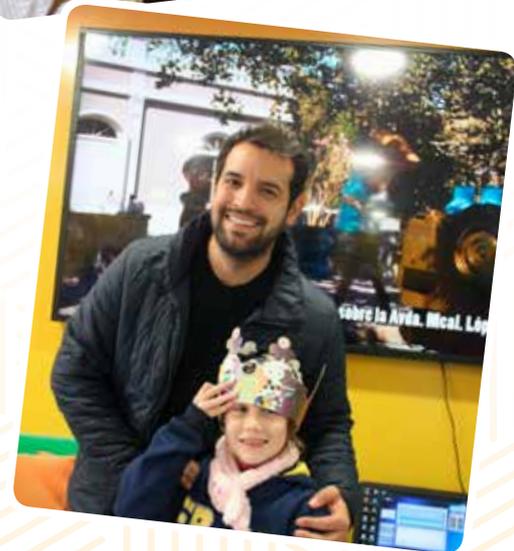
Como ya es costumbre, GRANJA AVÍCOLA LA BLANCA ha participado de la Expo Mariano Roque Alonso en su versión 2018. Para este año se



Chef Paraguay, Don Arcenio. También estuvieron como invitados en una de las noches otros participantes, que con su carisma atraían multitudes al stand para sacarse fotos y compartir con ellos juegos y un momento agradable.

LA PRADERA al igual que GRANJA AVÍCOLA LA BLANCA hizo la presentación de una nueva línea de producto: la gelatina dietética con los sabores manzana y frutilla, que fueron recibidos muy bien por el público. En el lanzamiento estuvo presente

como invitado especial el Lic. Diego López (NUTRIDIEGO) y miembros de la prensa.



Cada año aumenta el número de visitantes a nuestro stand y el nivel de satisfacción es posible gracias a ellos, lo que motiva a que nuestro compromiso e innovación estén a las alturas de la exigencia.



“Conciliando la vida familiar y laboral”

por *Blanquy Ceuppens*



El Ministerio a través de la Dirección General de Promoción a la Mujer Trabajadora, reconoció a mujeres destacadas en su sector y reconocidas en base a su trabajo y aporte al país en el ámbito empresarial o profesional.

En el marco de los reconocimientos a mujeres innovadoras y apasionadas del mundo empresarial y profesional, otorgados por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTEySS), fue galardonada como una de las mujeres más destacadas del ámbito empresarial, la directora ejecutiva de La Blanca, Blanca Ceuppens. Es un orgullo que nuestra Empresa esté liderada por muje-

res y que la Presidente reciba en representación de todas las mujeres trabajadores este reconocimiento.

La iniciativa, bajo el lema “Conciliando la vida familiar y laboral”, se suma a otras de sensibilización y visibilidad del trabajo de las mujeres, llevadas por el Ministerio a través de la Dirección General de Promoción a la Mujer Trabajadora. En el 2015, el Ministerio distinguió a mujeres trabajadoras migrantes que regresaron al Paraguay e instalaron emprendimientos exito-

sos, por cuenta propia y creando empleos. El mismo año, se realizó el concurso de fotografías de mujeres trabajadoras. En 2016, se entregó reconocimientos a mujeres trabajadoras en la conducción; en el 2017, a mujeres trabajadoras en ocupaciones no tradicionales; así como a mujeres policías y madres.

En esta ocasión, recibieron distinciones seis mujeres empresarias, cinco mujeres profesionales; y dos mujeres 1 empresaria y una ejecutiva, estas últimas votadas por el público a través de redes sociales. Ellas son Amanda Gustale de Talavera, Celina Lezcano Flores; Andresa, María Cristina, Mariana Pablina y Blásida Fariña.

La iniciativa, bajo el lema “Conciliando la vida familiar y laboral”, se suma a otras de sensibilización y visibilidad del trabajo de las mujeres

También se encuentran entre las reconocidas: Cristina Kress, Blanca Ceuppens Talavera y Vidalia Sánchez. Las profesionales son Silvia Sforza Tucci, María Gloria Pereira, la Hermana Regina Sian; Emilce Cano y Natalia Soledad Zarratea de González. Las elegidas por el público a través de las redes son Gladys Paiva y Patricia Nieto.



Denis Lichi: Ministro de Agricultura y Ganadería



DENIS LICHI AYALA
MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

El Licenciado en Ciencias Contables, 44 años, de nacionalidad paraguaya, nacido en Arroyos y Esteros es el Ministro de Agricultura y Ganadería.

El Presidente electo Mario Abdo Benítez expresó que el sector productivo necesita fortalecerse y que estaría trabajando con el Licenciado para lograr sus objetivos.

Inició su vida laboral en 1992 en la Cooperativa Manduvira como auxiliar Contable, unos años más tarde en la Cooperativa Tacuareẽ como Contador desde el año 2001 hasta el año 2006 ubicado como el Intendente Municipal del Distrito de Arroyos y Esteros.

Al año siguiente, en el 2007 ingresa a la ONG (Geam) Gestión Ambiental, como consultor externo, dentro del proyecto Diálogos Políticos, en el mismo año hasta el 2015, fue director de la Industria Paraguaya de Cobres Inpaco.

Desde el 2009 hasta el 2013, fue director ejecutivo de la ONG Savia que investiga, impulsa y aplica acciones en las áreas: social, económico productivo, política, ambiente, transparencia y participación democrática, y educación integral.

Ya en el año 2013 se convierte en presidente de la Aprole, Asociación de Productores de Leche de la ARP.

por Dr. Anibal Romero



Además es el Presidente del Directorio de San Vicente SA Ganadera de 2005 hasta la fecha, y el director de Doña Peggy S.A., Granja Avícola, integrada de PECHUGON desde el 2013 hasta la fecha.

Entre sus otras realizaciones, en el año 2002 fue invitado por el Departamento de Estado de los EEUU, para un intercambio de experiencia con los alcaldes de Pennsylvania, Harrisburg y otras ciudades, y en al año 2005 fue premiado por la Cámara Junior Internacional como Joven Sobresaliente del año en el área Asuntos Políticos.

Le deseamos éxito es está función pública.





Implementando HACCP

en todas las áreas de la empresa



“De la granja a la mesa”

Implementación del sistema HACCP a lo largo de la cadena productiva

por Dra. Andrea Costa



las circunstancias para ofrecer un producto competente de óptima calidad. PECHUGON, como líder del mercado nacional y principal exportador del rubro avícola del país, no es ajeno a esta realidad, por lo que actualmente apuesta a la expansión de la implementación del sistema HACCP en todos los puntos de la cadena productiva: Producción primaria, Planta de faena Capiatá (CORPASA ya cuenta con dicha certificación), Planta de elaborados, incluyendo además a la Planta de balanceados, Centro de distribución SA-PROCAL Abasto y al Laboratorio. Para este fin se cuenta con el asesoramiento de la Lic. Patricia Fernández, tecnóloga de alimentos y consultora, quién a través de su experiencia con las normas de calidad nos guía en la preparación de la documentación correspondiente y puesta a punto en cuanto a infraestructura, organización de flujos, capacitaciones y gestión en las diversas áreas.

Qué significa HACCP. El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basados en el control de los puntos críticos en la manipulación de los alimentos, asegurando la calidad de los mismos. Es una herramienta fundamental a la hora de administrar recursos, detectar riesgos y adoptar medidas para prevenirlos. Es además el sistema base en el

que se apoyan otras normas de calidad reconocidas como FSSC 22000 y BRC.

La industria alimentaria evoluciona constantemente y este crecimiento viene acompañado de mayores exigencias de los diferentes mercados: nacionales e internacionales, por lo que hay que estar a la altura de



Al tratarse de una gran empresa, el proyecto en su totalidad será ejecutado durante aproximadamente 18 meses, habiendo iniciado en el mes de julio de este año en la Planta de elaborados y de faena Capiatá, con el objetivo de conseguir la certificación en ambas plantas, otorgándole a nuestros productos un sello más de calidad y confianza.



Recorrido de **Pepe Chugon**

Pepe Chugon presente en diferentes Hospitales y entidades por el día del niño.





Capacitación **Primeros auxilios**

por *Dr. Héctor Benítez*



incendio. Además, se adquirieron conocimientos acerca de conceptos básicos en primeros auxilios como ser reanimación, acción en caso de asfixia e inmovilización de siniestrado.

Esto se llevó a cabo en conjunto con el Cuerpo de Bomberos Voluntarios de la Compañía Ñemby, donde participaron colaboradores de Producción, Control de Calidad, Mantenimiento, Administración y Servicios.”

Corporación Avícola S.A. en su afán de capacitar y mejorar continuamente al plantel, realizó el 15 de septiembre del 2018 una charla técnica sobre dos aspectos imprescindibles del área de seguridad industrial: concepto y aplicación de extintores sumado a primeros auxilios.

Se conocieron las diferencias entre extintores PQS, CO2 y Ecológicos así como los tipos de agentes causantes de llamas, campos de acción de cada fórmula y la manera de atacar un foco de



Visita a **alumnos de veterinaria**

por *Dr. Arturo Ruiz Díaz*



El 30 de agosto recibimos la visita de alumnos del quinto año de la orientación Medicina Veterinaria de la facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de Asunción, como salida de campo de la materia Inspección de carne.

Se realizó un recorrido por las instalaciones de la planta Corpasa a cargo del Dr. Arturo Ruiz Díaz y luego una charla sobre mitos del uso de hormonas en pollos a cargo del Dr. Edgar Desvars.





PROMOS MARKETING



EVENTOS MARKETING



Día Mundial Sin Auto



Congreso de Nutrición



Fundación Gabriela Angenschneid



Bomberos Voluntarios Sajonia



Jakaru Porã

Día del Avicultor

EMPRESA PONE ÉNFASIS A UNA PRODUCCIÓN CON CALIDAD

La Blanca apunta a seguir creciendo e ingresar a los mercados más exigentes

La firma avanza actualmente el 60% del volumen nacional de producción



La Blanca es una empresa que se dedica a la producción de pollo en Paraguay. Actualmente, la firma avanza el 60% del volumen nacional de producción. La empresa pone énfasis en una producción con calidad, buscando ingresar a los mercados más exigentes. El CEO de la empresa, Don Daniel A. Ceuppens, afirma que la compañía tiene un crecimiento sostenido y que su objetivo es seguir expandiéndose en el mercado paraguayo y regional.



Don Daniel A. Ceuppens, CEO de La Blanca, afirma que la compañía tiene un crecimiento sostenido y que su objetivo es seguir expandiéndose en el mercado paraguayo y regional.

ESPECIAL

Pechugon, la marca de pollo más tradicional en la mesa de los paraguayos



Pechugon es la marca de pollo más tradicional en la mesa de los paraguayos. La empresa ha logrado consolidarse en el mercado gracias a su compromiso con la calidad y la tradición. El artículo destaca el crecimiento de la marca y su presencia en los hogares paraguayos.



Industria de vanguardia para la producción de pollos

La industria de pollos ofrece una gran variedad de productos saludables y más enfocada principalmente en el mercado interno. Los productos de pollos se preparan en plantas modernas y seguras, como la planta de Casilda. El artículo describe el proceso de producción y el compromiso de la industria con la seguridad alimentaria.

Hormonas en las aves, ¿mito o realidad?

Este artículo aborda el tema de las hormonas utilizadas en la cría de aves. Se discute si el uso de hormonas es un mito o una realidad, y se analizan los riesgos potenciales para la salud humana. El texto incluye citas de expertos y datos científicos.

Propiedades de la carne y beneficios de su consumo

Este artículo detalla las propiedades nutricionales de la carne de pollo y los beneficios de su consumo. Menciona que el pollo es una fuente rica en proteínas y vitaminas, y que su consumo puede contribuir a una dieta saludable.



¡Hacete fan de  PECHUGON y participá de numerosas promos!

-  pechugon
-  @pechugonpy
-  pechugon
-  pechugonpy