



REVISTA **MUNDO**

PECHUGÓN

AÑO Nº 7 | EDICIÓN Nº 19 | ENE. 2019



Nick Dale en la UIP Pág. 09



Expo CAPASU

Pág. 08



Feria SIAL Paris

Pág. 29



¿Por qué a final de año?



El cambio de año parece, la ocasión perfecta para revisar los objetivos de las personas con los de la empresa y hacer una revisión del trabajo realizado, objetivos alcanzados o no, y fijar las correcciones necesarias. Evaluar el trabajo del año, es muy importante porque tenemos metas que necesitan de nuestro esfuerzo y motivación para lograrlas.

La evaluación de desempeño anual de parte de cada uno y a su vez de cada jefe en los diferentes sectores, es clave en

las empresas y fundamental para determinar si las habilidades de un colaborador corresponden adecuadamente con su trabajo, y las mismas nos proporcionan mediciones esenciales para lograr productividad y calidad en la producción.

Las mismas nos permitirán planificar el año con menor margen de error y darnos cuenta de las necesidades en la empresa, si las técnicas de selección han sido las adecuadas, y nos ayuda a mejorar la motivación y así lograr mejores rendimientos, etc.

En muchas ocasiones, las evaluaciones, están más relacionadas

con el cumplimiento de protocolos internos como son la constancia, puntualidad, disponibilidad y dedicación, trabajo en equipo, superación, proactividad, etc.

Las calificaciones que reciben los funcionarios tienen en muchos casos un impacto, pues son una forma de reconocer y evidenciar el es-

fuerzo entregado al trabajo.

Pero existe una segunda razón más para su implementación. "Estas evaluaciones sirven también para identificar a los colaboradores más competentes a los que la empresa debe tener listos para asignarles nuevos deberes y responsabilidades e incluso ascender a un nuevo rol".



Esta evaluación de fin de año se extiende a todos los ámbitos de nuestras vidas, en lo personal, profesional y económico, en un mundo cada vez más dinámico y exigente es fundamental que evaluemos nuestras vidas y su entorno global, para que gracias a la aceptación de nuestras realidades evolucionemos convirtiéndonos en mejores personas cada año.

Violeta Ceuppens Talavera

Directora
Granja Avícola La Blanca S.A.





ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial	02
Capacitación	04
Novedades	05
Capacitación / Jubilados	06
Marketing	07
Eventos	08
Capacitación	09
RR.HH.	10
Capacitación	11
Eventos	12
Viaje	13
Sociales	14 - 15
Capacitación	16 - 19
RR.HH.	20
Receta / Eventos	21
Evetos / Deportes	22
Reflexiones	23
Novedades	24
RR.HH. / Mutual	25
RR.HH.	26 - 27
Reconocimiento	28
Exportación	29
Reconocimiento / Eventos	30

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera

Colaboración: Violeta Ceuppens - Karen Borba
 Pedro Ramón Vera - Francisco Alvarenga - Raquel Piccardo - Sandra Roman - Lorena Benítez - Raúl Dionisi - José Vera - Yani Denis - Javier Aponte
 Dr. Miguel Ruiz Díaz - Dr. Juan V. González - Dr. Lidio Ayala - Ing. Andrés Gauto - Dr. Rodrigo Acuña
 Dr. José Martínez - Gloria Zárate - Dra. Carolina Ruiz Zorrilla - Dr. Samuel Colmán - Nelly Ayala - Martín Ruiz - Daisy Centurión

Edición: Nº 19

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Javier Aponte - Christian Acuña

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





Liderazgo Emocional

La capacitación sobre “LIDERAZGO EMOCIONAL” lleva como fin ayudar a conocer lo mejor de cada una de las personas, hablamos de cinco pilares fundamentales que deben ser aplicados todos los días: Las habilidades sociales, Conciencia de sí mismo, Autorregulación, Motivación y la Empatía, todos estos puntos son los que generan el éxito del equipo, la buena comunicación y así poder influir en sus emociones para que se dejen dirigir y compartan sus ideas en grupo.

Hoy por hoy es imposible tener almacenados en la mente todos

los conocimientos para realizar un trabajo, ya que las informaciones son cada vez más innumerables, por lo cual se torna cada vez más importante la red de trabajo o trabajo en equipo. La mente grupal es más inteligente que la individual y para lubricar los mecanismos de la mente grupal se requiere de inteligencia emocional.

“Un líder debe bucear en las aguas heladas para ver qué hay debajo de la superficie”

Daniel Goleman.

por Karen Borba





Planta de incubación de Capiatá

por Pedro Ramón Vera



En el presente año, en este sector se realizaron varios avances con el objetivo de ir mejorando tanto en la calidad como en la cantidad de pollitos producidos.

Hemos adquirido dos incubadoras nuevas con capacidad para 65.000 huevos cada una con su respectiva máquinas nacedoras, y para el efecto se realizaron mejoras en la infraestructura como ser la adecuación de la sala, totalmente climatizada. Con esta adquisición se vio la necesidad de realizar algunas modificaciones como la remodelación de la oficina del jefe sanitario y del capataz, ampliación de la sala de huevos y también la construcción de una sala de necropsia con las necesidades requeridas, construcción de



un taller con las herramientas necesarias para que los técnicos puedan trabajar adecuadamente y por sobre todo con los

equipamientos de protección adecuados.



Por último, se cambiaron los pisos en el pasillo de acceso a la planta de incubación lo cual ayuda bastante en la limpieza e higiene y de este modo cumplir con las normas de bioseguridad del sector.



Capacitación técnica de refrigeración

por Francisco Alvarenga



El 19 de noviembre inició en Corpasa el curso de capacitación para técnicos de sala de máquinas donde participamos en representación de la Planta de Elaborados. El curso fue dictado por Instructores de la empresa MAYEKAWA expertos en el área del sistema de refrigeración.

El curso que se nos brindó acerca del funcionamiento, mantenimiento, y manejo de los respectivos componentes del sistema de compresores nos permitió tener una mejor noción de como se comporta nuestro refrigerante NH₃ (amoníaco) dentro de lo que sería la estructura de sistema de evaporación, compresión y condensación del circuito de enfriamiento y ambientación de la planta, para así poder sacarle el máximo provecho a los equipos y mejorar la



calidad del frío, para la elaborar los productos acorde a las exigencias sanitarias estipuladas.

En lo que refiere al sistema de lubricación de los compresores y demás componentes también nos ayudó a mejorar conocimientos sobre la presión, viscosidad, horas de trabajo y su respectivo mantenimiento en

cuanto a su uso prolongado y el tipo de lubricantes para cada equipo según su función y sus características.

Agradecemos a la empresa por brindar la oportunidad de crecer en conocimiento y ser mejores profesionales. "Uno puede perder todo, pero el conocimiento queda con uno".

Conectate a Facebook

Diariamente dale "Me Gusta" a todas nuestras publicaciones y compartí las mismas en tu muro. Siempre hay premios para los que están conectados.



Dale Me Gusta

Jubilados



Dalmi Jara



Eliodoro Bogado



MasterChef Paraguay

2da. Temporada

por Raquel Piccardo



Desde el inicio de esta segunda temporada de MasterChef Paraguay, el reality show de cocina con mayor reconocimiento internacional, hasta su gran y distinguida final, predominaron intensas emociones, sorpresas inesperadas, cambios de escenarios, excelente nivel gastronómico demostrado por los concursantes, utilizando técnicas de vanguardia e ingredientes poco usuales, así como momentos de incertidumbre en cada ronda que pasaron los participantes para llegar hasta la final. La ganadora de esta temporada, Nancy Talavera, logró pasar a la gran final, en el desafío de la

mesa navideña, usando como ingrediente principal nuestro producto estrella de las fiestas de fin de año, El Gran Pollo de PECHUGON.

El pasado 18 de diciembre se dio a conocer los resultados finales, dejando a Verónica Garcete, una gran competidora, quien demostró bastante talento y creatividad, con el segundo lugar, por una mínima diferencia, y a Nancy Talavera como la ganadora de la temporada, convirtiéndose en la Segunda MasterChef Paraguay 2018. Congratulaciones a ambas participantes por los méritos demostrados.





por Sandra Román



El pasado 31 de octubre y 01 de noviembre se llevó la tradicional EXPO CAPASU en las instalaciones de la Conmebol, que es el encuentro de los principales supermercadistas del país, organizada desde hace 20 años por la Cámara Paraguaya de Supermercados PECHUGON estuvo presente como todos los



años en esta importantísima vitrina de exposición, muestra representativa del sector comercial alimenticio en el Paraguay, dicha ocasión fue propicia para

fomentar las relaciones comerciales con clientes y consumidores, en ese marco se realizó el lanzamiento oficial de los ya muy afamados productos PECHUGON condimentados con nuevas variedades y nuevos empaques, llamativos, deliciosos y muy prácticos para cualquier ocasión, adaptados a las necesidades actuales.

FitFest Paraguay

por Lorena Benítez



El pasado 27 y 28 de octubre se realizó la Expo FitFest Paraguay, en el Centro de Convenciones Mariscal, 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 stands, en donde ofrecimos productos para degustar a los participantes. Además nos acompañó el nadador Matheo

Mateos, amenizándonos con su presencia y en donde los asistentes interactuaron con él.

Fueron días muy productivos ya que las personas tuvieron la posibilidad de conocer más sobre la variedad de todos nuestros productos.





Nick Dale, invitado especial Conferencia en la UIP

por Raúl Dionisi



dos veces al día, por 42 horas, es absurdo”, expresó.

Así mismo, argumentó que ninguna firma farmacéutica elabora la hormona de crecimiento de pollos, por lo que habría que usar de otras especies. Esto haría sumamente costoso. Según los cálculos, el costo de las hormonas podría llegar a superar el valor comercial del ave faenado.

Declaró que las actividades intencionales para confundir al público sobre algo tan esencial para su salud como es la alimentación, no solo son erróneas sino también inmorales.

El 29 de noviembre por primera vez en Paraguay, se presentó en el Auditorio de la UIP y de la mano de Avipar, dando una conferencia el doctor Nick Dale, de los Estados Unidos, que es científico de nutrición en el Departamento de Ciencia Avícola de la Universidad de Georgia. Especializado en agricultura, recibiendo maestrías y doctorados en nutrición avícola.

Dale afirmó que no se usan hormonas en la producción de aves, porque las mismas no son eficaces. “La administración

de hormonas de crecimiento no conduce a un aumento del crecimiento en los pollos”, aseguró.

Expuso igualmente que la administración por vía oral (en el alimento) es imposible, porque las proteínas se digieren en el estómago o molleja. “Pensar que se pueden inyectar 25.000 pollos por galpón,





Presentes en Teletón



Un año más la familia PECHUGON dijo a SI a la noble causa que es TELETON, demostrando nuestro espíritu solidario y trabajo en equipo.



Juntos hemos llegado a la meta superando ampliamente nuestro tablero y así ayudamos a varias familias que asisten TELETON.

¡Agradecemos a cada uno de nuestros colaboradores por hacer posible la construcción de un país realmente inclusivo!

Curso de electricidad SNPP en La Blanca

por José Vera



La importancia de la capacitación tiene la función de mejorar el presente y ayudar al futuro en el que la fuerza del trabajo está organizada para superarse continuamente. Esto debe realizarse como un proceso siempre con relación al puesto y enfocándose en el bienestar común.

fruto de la capacitación.

Dice la Frase: **“Si das pescado a un hombre hambriento le nutres de una jornada. Si le enseñas a pescar le nutrirás toda la vida”.**

Insto a todos los jóvenes a que se capacitan y que no se cansen de hacerlo.

La Empresa ha demostrado la importancia de la capacitación de que no se trata de un gasto innecesario si no una inversión mucho más productivo. Es por eso que cuando se presenta una oportunidad, tenemos que aprovechar a lo máximo y sacarle el





Taller Mi Liderazgo al siguiente Nivel

La vida va cambiando de acuerdo a las constantes decisiones que vamos tomando a cada instante, de nosotros depende el retroceder, quedarnos o avanzar y para ello lo fundamental es tomar buenas decisiones, pero ¿cómo sé cuál es la mejor decisión?

El Taller “**Mi Liderazgo al siguiente Nivel**” es una herramienta fundamental para el discernimiento en la toma de decisión ya que te enseña los aspectos de la vida que afectan éstas decisiones, te enseña el arte de combinar el Conocimiento, la Habilidad y Actitud de cada uno.

Es bueno destacar el interés de la empresa en éste tipo de talleres ya que ayuda en la formación del personal, en el desarrollo del auto liderazgo, especialmente para los que tienen a su cargo personas a las que deben delegar tareas.

Nos enseña que los juegos diarios exteriores como el clima, ausencias, corte de energía eléctrica, etc. no podemos cambiar, por ello no debemos cargar con la mochila pesa-

por *Yani Denis*



da de culpabilidad ya que no depende de nosotros que llueva o no. Pero no así los juegos diarios interiores como el estado de ánimo, la salud, el carácter, etc. que podemos manejar, auto animarnos y cambiar nuestro estado de ánimo, podemos decidir sonreír o no, podemos aprender a manejar nuestra timidez.

En síntesis la superación como líder depende de nuestro conocimiento, nuestra habilidad y nuestra actitud.





Corrida por

UNA NAVIDAD SIN VIOLENCIA

por Javier Aponte



Con el Ministro de Salud, Dr. Julio Mazzoleni

Profesionales de Salud Mental del Hospital Pediátrico “Niños de Acosta Ñu” organizaron una corrida que busca una Navidad sin violencia, apuntaron que el motivo que impulsa a realizar la corrida es que de esta manera los niños ven la unión multitudinaria contra la violencia. “Que sepan que no están solos y que hay muchas personas que

pueden escucharlos y ayudarlos a encontrar ayuda profesional” queriendo ser parte del cambio positivo, PECHUGON estuvo apoyando la corrida con la presencia de nuestra mascota Pepe Chugon, incluso hijos de algunos de nuestros funcionarios participaron de esta actividad dando mucha más importancia de forma interna.

Corrida Club Centenario



por Javier Aponte



pantes, en especial con los niños durante la largada alentándolos y también en la premiación felicitando a los ganadores.

En su segunda edición PECHUGON estuvo acompañando al evento de Centecorre, una corrida organizada por el Club Centenario para generar un ambiente familiar y saludable para todos los socios, la misma estaba compuesta por diferentes categorías que incluían Infanti-

les (5 a 14 años) hasta Máster (60 años en adelante). Nuestra marca estuvo apoyando dicha actividad con nuestro carrito de Pechu Nuggets para alimentar a los corredores y mantener energías, al mismo tiempo nuestra mascota Pepe Chugon estuvo interactuando con todos los partici-



MÓDULO DE INCUBACIÓN

Aviagen Latin America School

En fecha 23 al 29 de noviembre en la ciudad de Bogotá-Colombia se desarrolló el primer Módulo Incubadora de la Escuela de Manejo de Producción de Aviagen América Latina.

Tuve la oportunidad de conocer e intercambiar experiencias con compañeros de diferentes países, así también con destacados especialistas en incubación aviar.



por Dr. Miguel Ruiz Diaz



Conscientes de la importancia de mejorar cada día más la productividad avícola, el curso brindó un balance entre clases teóricas y prácticas, enfocado en un buen conocimiento de los principios en incubación, buscando lo mejor de la incubadora, no solo en incubabilidad sino en calidad del pollito y rendimiento del ave también.



Granja Avícola la Blanca como toda empresa vanguardista apuesta siempre a la capacitación del personal, permitiendo adaptarse rápidamente a los constantes cambios en el entorno de la avicultura global.

Visita a empresas Argentinas

Apuntado siempre al desarrollo en todos los niveles, durante la tercera semana de noviembre se realizaron visitas a dos plantas de faena SOYCHU ubicada en Guaquay - Entre Ríos y TRES ARROYOS ubicada en Capitán Sarmiento - Bs As. Ambas plantas habilitadas para exportación con un promedio de faena de 260 mil aves por día en dos turnos, presentaban particularidades logísticas idénticas a las plantas de faena de Capiatá y Corpasa en



por Dr. Juan Víctor González



cuanto a movimiento y espacio físico. La utilización de cajas de cartón en reemplazo de las bolsas tipo plastillera ubicará a Granja Avícola La Blanca como pioneros en el ramo avícola a nivel nacional.



SOCIALES

CUMPLEAÑOS



Ada Ferreira



Aldo Torres



Bernardo Falcón



Carlos Florentín



Claudio Leguizamon



Daniel Acuña



Denis Amarilla



Jorge Carvalho



Dr Victor Cantero



Dr. Samuel Colmán



Edgar Cañiza



Elvio Gomez



Felipe Rodas



Fidel Servin



Galo Florentín



Gustavo Adorno



Gustavo Romero



Hugo Brites



Hugo Leguizamon



Jorge Alvarenga



Juan Campuzano



Juan Enrique Vera



Julio Gaona



Luciano Caballero



Marco Ortiz



Maria de Aguilera



Hilario I. Ozuna



Narciso Garcete



Mario Matto



Remigio Aquino



Ricardo Benitez



Rolando Perez



Alcides Mereles



Francisco Alvarenga



Ing. Jorge Duarte



Sergio Meza



Teodoro Cabrera



Yani G. Denis



Sandra Alvarez



Guido Jara



Josue David



OCTUBRE



Alexis Carballo



Andrés Perez



Andrés Rios



Basilia Ruiz Ruiz



Basilio Tande



Carlos Adorno



Carlos Carballo



Cristobal De Los Santos



Diego Gimenez



Diosnel Chena



Eugenio Rotela



Facundo Acosta



Sergio Cardozo



Carlos Franco



Felix Aveiro



Fermin Robles



Hugo Colman



Hugo Fernandez



Ing. Andrés Gauto



Ing. Silvio Bello



Jorge Cabañas



José Ramirez

Silvestre Martínez



Wilfrido Maidana



Albino Troche



Elder Bogarin



José Sanabria



Pedro Vera



Juan Cáceres



Juan Florentín



Leopoldo Adorno



Mario Molinas



Martin Florentín



Odon Adorno



Pedro Cáceres



Pedro Cáceres



NOVIEMBRE



DICIEMBRE



NACIMIENTOS



**Santino Sebastián
Carvalho Paredes**

Nació el 26/10/2018

Hijo del compañero Fernando Carvallos
(Planta de Faena)



**Martin Alexander
Ramirez Prieto**

Nació 22/11/2018

Hijo del compañero José Martin
Ramírez Pereira (Planta de Faena)

Nueva Egresada



**Pamela Florenciáñez
Villalba**
(Recibida en Lic. en
Marketing)

Bodas



La familia PECHUGON felicita
a las parejas de recién casados



*Ing. Juan
Valenzuela y María
José Ayala*

*Miguel Quinto
y Lilian Núñez*



*¡Muchas
Felicidades,
en esta nueva
etapa!*



Jornada Avícola

con Nick Dale y Mike Czarick

En el staff de veterinarios de Granja Avícola la Blanca al cual pertenezco y las personas involucradas en la cría de pollos sabemos que el uso de hormonas es un mito “mentira”. Sin embargo, siempre es un honor escuchar a tan gran eminencia como el Dr. Nick Dale explicar con palabras tan simples, el mito de las hormonas en la cría de pollos.

Ejemplos como:

- No existe comercialmente ningún producto hormonal destinado para esta especie.
- El pollo está generalmente preparado para ganar peso, el alimento que se le suministra a base de soja y maíz brinda una dieta balanceada al animal. Sumado a los galpones modernos de ambiente controlado donde son criados ayudan a acelerar su crecimiento.

Todos los días la cantidad de animales que manejamos hace

esto impracticable y el costo de este manejo superaría ampliamente el valor comercial del pollo. Si es suministrada por vía oral, la hormona de crecimiento, que es una proteína, va ser digerida o desnaturalizada por los jugos gástricos.

Si hablamos de hormonas esteroideas para que tenga efecto en el crecimiento debe haber madurez sexual del animal (cosa que no pasa porque el ciclo del animal es

por Dr. Lidio Ayala



de 40 días en promedio).

Como empresa debemos defender nuestro producto "el pollo" de las publicaciones engañosas que utilizan éste mito como artimaña comercial engañando al consumidor. **Consumamos el pollo sin miedo: es saludable, es rico, es natural ES PECHUGON!!!**





Mike Czarick en PECHUGON

por Ing. Andrés Gauto



la Granja San Jorge y las granjas Reproductoras en San José, y nos resaltó las debilidades y fortalezas que teníamos. Su visita de seguro marcará un antes y un después en PECHUGON.



1.983 - 1.985 - Ingeniería Agrícola. Universidad de Georgia.

1.986 - MS Ingeniería Agrícola. Universidad de Georgia.

1.985 al presente - Extensión Biológica e Ingeniero Avícola. Univ. de Georgia.

Numerosas publicaciones y libros.



en gráficos muy prácticos, explicados con una gran elocuencia y claridad, que también permitió aclarar muchas dudas respecto al manejo de granjas tanto a veterinarios como a todos los integrantes de las diferentes áreas técnicas que componen PECHUGON. Así también, visitó

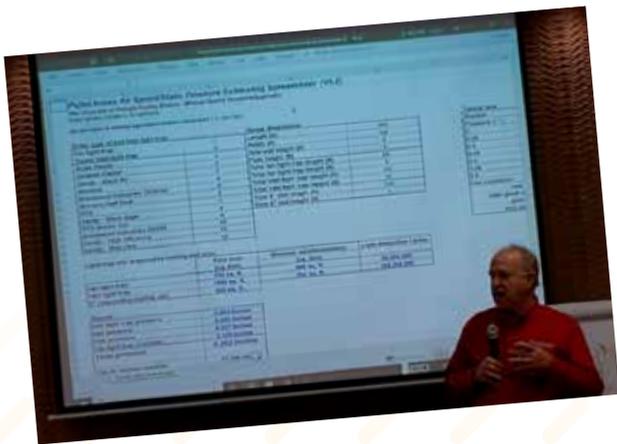


Gran parte de la familia PECHUGON tuvo el privilegio de escuchar a un gran exponente en el manejo avícola a nivel mundial: Michael Czarick, quien dio una charla magistral sobre los sistemas de ventilación en galpones, cubriendo todos los aspectos de diseño e ingeniería, con aplicaciones, datos y observaciones científicas plasmadas





Charla: Ing. Mike Czarick



El sábado 1 de diciembre del corriente año tuvimos una charla técnica dictada por el Ing. Michael Czarick acer-

ca de todo lo que concierne a mejoramiento de ambiente en galpones controlados. En dicha charla estuvimos presentes todos los técnicos y gerentes involucrados en el área de producción primaria, como así también los miembros del directorio de la empresa.

por Dr. Rodrigo Acuña



Durante su exposición, el Ing. Czarick habló de temas sumamente importantes con respecto al manejo de ventilación en climas cálidos y sobretodo como controlar el ambiente dentro de los galpones cuando el clima es desfavorable durante la crianza. Se pudo aclarar varias dudas sobre las oportunidades de mejoramiento que tenemos con nuestros galpones modernos.

Ítems como aislamiento, cerramiento, presión estática, velocidad viento, control de temperatura y humedad relativa en galpones de ambiente controlado fueron abordados por el Ing. Czarick durante toda su exposición; aclarando varias dudas y explicando todo lo que conlleva al mejoramiento del confort de los animales criados en galpones de ambiente controlado.





Capacitación en Nutrición

En la ciudad de Cascavel se realizó un workshop organizado por Vaccinar, empresa proveedora de premixes vitamínicos y minerales. Como disertantes estuvieron el Dr. Marco Aurelio Romagnole por Aviagen y el Dr. Victor Hugo Brandalize por Cobb. Ambos expertos en genética y manejo de matrices y pollos de engorde exponiendo opciones de manejo como para obtener mejor desempeño en lotes sobre todo en matrices pesadas teniendo como foco principal del genetista al pollo de engorde, tocando varios tópicos de manejo en granja, también la Dra. Andrea Molino que habló sobre nutrición inicial de pollitos que menciono temas básicos sobre alimentación y manejo de pollitos.



por Dr. José Martínez



Evaluación de Riesgo



por Gloria Zárate



La evaluación de riesgos es la actividad fundamental que establece que debe llevarse a cabo inicialmente y cuando se efectúen determinados cambios, para poder detectar los riesgos que puedan existir en todos y cada uno de los puestos de trabajo de la empresa y que puedan afectar a la seguridad y salud de los trabajadores.

Como un proceso de aseguramiento de calidad y sanidad en base a los LINEAMIENTOS de YUM! 2018 (KFC Kentucky Fried Chicken) nosotros como proveedores tenemos un programa de evaluación de riesgo en seguridad alimentaria de los alimentos; por ello se llevó a cabo la capacitación sobre evaluación de riesgo para todos los miembros del equipo de HACCP de Corporación Avícola S.A.

El objetivo fundamental de la evaluación es minimizar y controlar debidamente los riesgos que no han podido ser eliminados, estableciendo las medidas preventivas pertinentes y las prioridades de actuación en función de las consecuencias que tendría su materialización y de la probabilidad de que se produjeran.



PreviBus - IPS

por Dra. Carolina Ruiz Zorrilla



Granja Avícola La Blanca S.A – “PECHUGON”. Y A todos quienes integran la organización y se preocupan por el mejoramiento de la Salud de sus empleados lo cual influye en la



Previbus es un móvil que acerca los profesionales de salud a las empresas, con el objetivo de detectar los riesgos a su salud y referirlos oportunamente para su tratamiento a la red de servicios del IPS, permitiendo a las empresas tener menos ausentismo laboral y un porcentaje menor de reposo por patologías prevenibles si se detectan en forma oportuna. Con la cola-

boración de un plantel de profesionales que realiza la detección precoz de patologías a través de chequeos médicos y odontológicos, evaluación nutricional y del Stress laboral, controles antropométricos y de signos vitales.

Por todo lo expuesto y por este medio cabe felicitar la gestión y preocupación de la Empresa

calidad de vida de los mismos y por ende, cómo se desarrolla en sus actividades laborales, resaltando el compromiso de la empresa para con sus empleados dando importancia estratégica al bienestar de los mismos.

Visita a enfermos

Este tipo de asistencia es factible gracias a la realización del San Juan Solidario, actividad que se realiza desde hace 4 años consecutivos con el objetivo de recaudar fondos para ayudar a colaboradores de nuestra empresa. La solidaridad es uno de los tantos valores que caracteriza la Cultura Organizacional de Granja Avícola La Blanca.



Luciano Caballero (colaborador de la Planta de Faena) padre del Giovanni Caballero.



Orlando Jara (colaborador de la Planta de Elaborados) padre de Milagros.



por Raquel Piccardo

Día de la Mujer en bicicleta (6° edición)

El **Día de la Mujer en Bicicleta 6ta. Edición** se realizó el pasado domingo 28 de Octubre y tuvo como punto de concentración el Jardín Botánico y Zoológico de Asunción. El evento tuvo por objetivo homenajear a las mujeres ciclistas, y a la vez llevar adelante una campaña por Octubre Rosa.

La actividad forma parte del calendario de la Asociación de Mujeres en Apoyo Contra el Cáncer de Mamas (AMACMA) y se realiza a beneficio de la misma. Fue



declarada de Interés Institucional por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

PECHUGON y La Pradera apoyaron con la presencia de Pepe y la Vaquita, con obsequios y degustación de productos como los deliciosos Pechu Nuggets y las refrescantes Gelatinas Diet.



Clásico Cerro vs. Olimpia

En el clásico PECHUGON CERRO PORTEÑO vs OLIMPIA, éste año salió victorioso el equipo de CERRO PORTEÑO. ¡MUCHAS FELICIDADES AL EQUIPO GANADOR!



Gastronomía interna con PECHUGON



Lorena Benítez



Dora Figueredo



Pastor Rodríguez



Martha Paredes

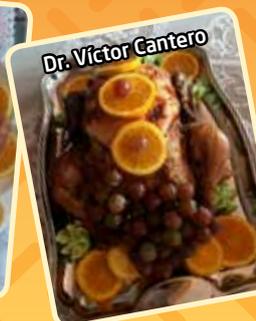


Nelly Ayala



Novenario de la Virgen de Caacupé

Por novenario de la Virgen de Caacupé realizamos el rezo del Ángelus en los distintos sectores de la empresa con los colaboradores.





Productos nuevos embandejados

por Dr. Samuel Colmán



Blanca, de muy buena calidad. Lo complejo aquí es la máquina, que mediante mó-



Queriendo dar una última sorpresa antes que termine el 2018 es grato informar que estamos contando con una nueva presentación de los productos condimentados, con gran esfuerzo de la alta gerencia y colaboración de diferen-

tes departamentos se adquirió la termoformadora, se coordinó la llegada de los insumos, elegir los accesorios adecuados, y poner la máquina en línea y producir en un tiempo bastante corto.

La presentación en bandeja plástica, facilita el manejo de los productos, ayuda a mantener el producto más íntegro (evita golpes en el manipuleo), mejora la vida útil, facilita el almacenamiento en los congeladores, es más práctica, mejora la presentación, son algunas de sus ventajas.

La bandeja en sí, es algo muy simple, es de plástico de grado alimenticio que no deja ningún residuo en el producto, es una bandeja traída de Alemania únicamente para la empresa La

dulos o cabinas realiza el moldeado de la lamina plástica, cargado de los productos y el sellado con la tapa correspondiente. Realiza una soldadura (tapa-bandeja) súper resistente a tal punto que no se separa si una persona se para sobre él.

Como terminamos el año con nuevas presentaciones y algunos productos nuevos como los arrollados de pollo con rellenos, también tendremos más sorpresas para el siguiente año, alentamos a todos los integrantes del grupo que conozcan nuestros productos condimentados, son prácticos, ricos, elaborados con mucho esmero en limpieza y calidad.





Brindis de fin de año



Contabilidad



Facturación



Laboratorio



Pagos / RR.HH.



Sueldos



Comercial

Regalos de Fin de Año de la Mutual

por Nelly Ayala



La Mutual de Trabajadores como cada año otorga un obsequio a todos los socios. Este año dos hermosos bolsos de la marca Chenson, uno grande de viaje y otro pequeño de mano, con el logo bordado.

¡Momento en que algunos socios reciben sus obsequios!





Pepe Noel



El pasado 16 de diciembre la magia de Pepe Noel se hizo presente por 4to año consecutivo entregando obsequios por Navidad a los hijos de nuestros colaboradores. Éste año contamos con la presencia de la profe Myriam Vera quien enseñó a los niños como preparar enrollado de Pancho PECHUGON.

¡Compartimos un día de mucha ternura y diversión con todos los niños que asistieron al evento!





Arrollado de pancho

INGREDIENTES

- Pancho PECHUGON (previamente hervido)
- 1 kilo de harina 000
- 90 gr de azúcar
- 15 gr de sal
- 100 gr de manteca
- 1 cda de extracto de malta
- 500cc de leche
- 50 gr de levadura
- Mayonesa c/n
- Mostaza c/n
- Ketchup c/n



PREPARACIÓN

Mezclar la harina con la sal, se hace una corona y en el centro se agrega los demás ingredientes.

Amasar por 10 minutos. Dejar leudar la masa, luego presionar y estirar con el palote, dejando una masa fina.

Untar con mayonesa, mostaza y ketchup y arrollar con el pancho previamente hervido.

Llevar al horno por 15 minutos aproximadamente.





Alumnos destacados



DE NUESTROS COLABORADORES



**Mariela Mabel
Galeano Martinez**

Hija de Alfirio Galeano
(Salón de ventas 1)



**Tatiana V. Magali
López Giménez**

Hija de Rolando López
(Planta de Molino)



**Lara Noemi
Velazquez Gonzalez**

Hija de Isabelino Velazquez
(Planta de Taller)



**Jennifer Monserrta
Florentin Falcón**

Hija de Martin Florentin
(Planta de Faena)



**Jimena
León Rivera**

Hija de Sonia Rivera
(Costos)



**Martina
Cantero Ocampos**

Hija de Carlos Cantero
(Taller)



**Álvaro Miguel
Cantero Ocampos**

Hijo de Carlos Cantero
(Taller)



**Flavia Maria
Lauro Marin**

Hija de Dra. Ana Marin (Laboratorio)
y Edgar Lauro (Taller)



**Renatto
Piccardo**

Hijo de Raquel Piccardo
(Marketing)



PECHUGON presente en feria mundial de alimentos

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

PARIS

por Martín Ruiz



tros clientes. De igual manera, subrayó los numerosos pedidos desde destinos a los que todavía no podemos acceder. "Es importante seguir trabajando con las autoridades nacionales en la habilitación de nuevos mercados", insistió Ruiz.

La participación de nuestra empresa repercutió en los principales medios escritos de nuestro país, dándole destaque a nuestra presencia en tierra francesa.

El SIAL se celebra cada dos años en París. La edición 2018 contó con 7.000 expositores provenientes de 105 países y 160.000 visitantes profesionales del mundo entero.

Nuestra empresa tuvo una exitosa participación en la feria mundial de alimentos "SIAL" llevada a cabo entre el 21 y el 25 de octubre pasados en París, Francia. En esta edición, La Blanca estuvo presente en calidad de visitante, buscando renovar lazos con clientes del mundo entero, diversificar mercados e identificar lo último en

tendencias en el rubro avícola.

En representación de la compañía acudió el consultor Martín Ruiz, quien conoce nuestros productos en detalle luego de trabajar con la marca PECHUGON en varias ferias europeas.

El consultor de La Blanca resaltó la gran satisfacción respecto a la calidad de nuestra carne evocada unánimemente por nues-





Premio Gourmand

por Raquel Piccardo



Libro Recetario PECHUGON 50 Aniversario, es el ganador para Paraguay de dos categorías: Tema Único y Carnes, de los premios Gourmand World Cookbook Awards.

Gourmand World Cookbook Awards han concedido los galardones que cada año otorgan a los mejores libros de Gastronomía publicados en el

mundo en diferentes categorías.

Desde 1995, los premios Gourmand World Cookbook Awards reconocen los mejores trabajos del mundo sobre gastronomía. Los premios fueron fundados en 1995 por Edouard Cointreau y en ellos participan libros de más de 200 países en diferentes idiomas.

Son conocidos como los “Oscar” del sector del libro gastronómico.



CDE Gourmet



quinto año consecutivo, es enaltecer y ampliar el universo gastronómico del país y más específicamente de la zona”.

PECHUGON estuvo presente como auspiciante, realizando degustaciones con la Chef Tati Abadie y Pepe Chugon. La Pradera estuvo apoyando, también con degustaciones y con la presencia de la Vaquita.



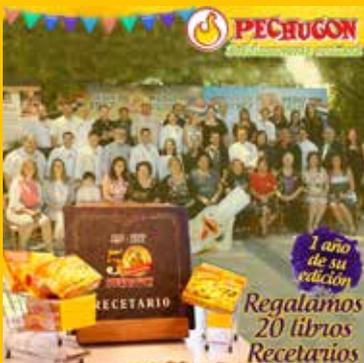
CDE Gourmet, evento realizado el pasado sábado 6 de octubre por la empresa Vro Pardo, ésta actividad gastronómica reunió a tres grandes chefs: Osvaldo Gross, Alberto Landgraf y Hugo Caballero, quienes impartieron clases magistrales.

“La idea de este encuentro que se realiza por

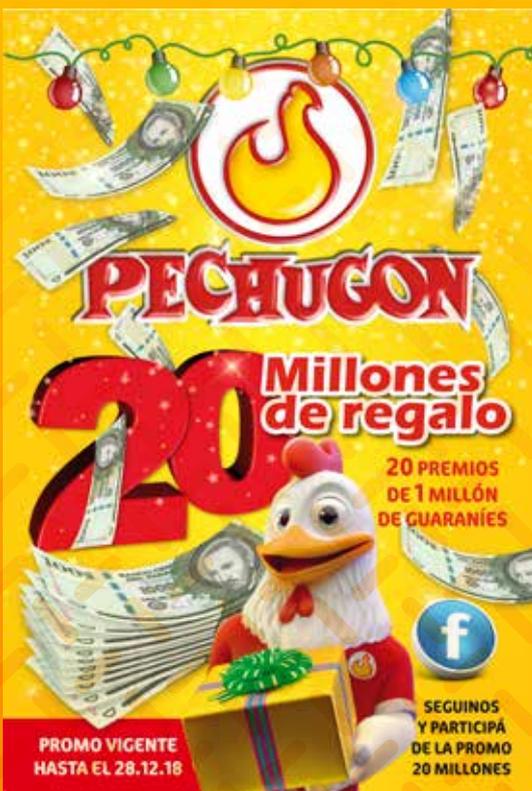




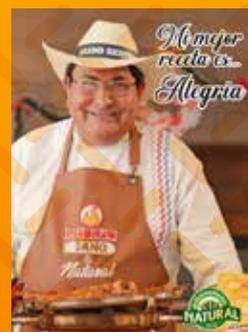
PROMOS MARKETING



PROMO FIN DE AÑO



¿Cual es tu mejor receta?
PECHUGON sabor a Navidad





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



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy