



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO N° 7 | EDICIÓN N° 20 | ABR. 2019



Presentación nuevo
DT en ALBIRÓGA

Pág. 25

Top Of Mind 2019
Octacampeón

Pág. 11





Agradecimiento a mis padres

nuestros fundadores



Cuando las personas que amamos se van, la única forma de no dejarlas morir, es nunca dejarlas de amar, porque el verdadero amor no muere..., somos inmortales, ¡viven eternamente y un día nos volveremos a reencontrar en el mejor lugar!

El día 7 de febrero nos dejó mamá, después de 6 años y medio que papá, nuestra historia cambió, nuestros fundadores ya no están con nosotros.

Mucho que agradecer a Dios por habernos dado la GRACIA de que hayan tenido la visión, el coraje y el espíritu incansable del trabajo gracias a lo cual crearon PECHUGON.

Hoy debemos preservar y continuar con el legado demostrando cada día en nuestros distintos lugares de trabajo, que fuimos formados por ellos bajo los ideales de una pareja honorable que creía en el valor del trabajo y de esa mane-

ra agradecer a Dios sus vidas, los dos hacían un gran equipo, siendo líderes natos con una pasión inigualable por el trabajo.

Ahora queremos que el significado de trascendencia de un colaborador de PECHUGON sea nuestra misión. Honrar sus memorias dejando en alto el nombre de nuestra empresa.

Gracias a ellos tenemos trabajo para tanta gente, tenemos la responsabilidad de continuar y de seguir creciendo.

El legado nos lleva por el mejor de los caminos, un camino que sabemos no va a ser fácil porque debemos de hacer lo mejor, intentarlo siempre sin miedo y con la mejor predisposición, con ética y fortaleza de preguntarnos siempre: qué más podemos hacer para mejorar.

Seguimos adelante y con la tranquilidad de contar con la mejor carta de navegación. Supieron ver las tendencias, anticipándose al futuro con claridad enfrentando nuevos retos.

Todo esto hizo posible consolidar lo que hoy somos: una empresa con firmes principios, ejemplo de excelencia y respeto.

Nos dejaron muchos ejemplos!! trabajadores hasta el cansancio, generosos con sus acciones.

Mas allá del pesar que sentíamos ya por la partida de papá ahora se profundiza con la de mamá. La tristeza que se respira entre los que compartíamos el día a día en sus obras se confirman que no sólo están en lo que podemos ver sino en lo invisible.

Nosotros sus hijos y nietos agradecemos todas las oportunidades que nos brindaron y el apoyo que recibimos siempre, ellos son nuestra fuente de inspiración, sembraron en nosotros y en cada colaborador y esperamos dé siempre sus frutos dando testimonio de que con visión y esfuerzo, es posible crear obras inmortales.

Les pedimos a todos nos acompañen para que esa luz que encendieron juntos no se apague nunca, sino que continúe iluminando con más intensidad a nuevas generaciones.

Quedan en mi corazón grabado a fuego sus enseñanzas y su amor.

Agradecida a Dios por haberme dado los padres que me dio y agradecida a todos por tantas muestras de cariño en este momento que a pesar de creer firmemente que están ya juntos en el mejor lugar, duele tanto.

Ana Ceuppens Talavera

Directora

Granja Avícola La Blanca S.A.



ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial	02
Novedades	04 - 05
Capacitación	06 - 08
RR. HH.	09 - 10
Premiación	11
Recomendación saludable	12
Receta	13
Homenaje	14 - 17
Novedades	18
Visita	19
Sociales	20 - 21
RR. HH.	22 - 23
Deportes	24 - 25
Capacitación - RR. HH.	26
Celebración	27
Marketing	28
Marketing / Visita	29
Prensa	30 - 31

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera

Colaboración: Ada Ferreira - Tomasa Ovelar
 Mercedes Herebia - Dr. Víctor Cantero - Diana Báez
 Daisy Centurión - Lorena Benítez - Mirtha Sosa
 Clara Aid - Fátima Solís - Amalio Saavedra
 Leonardo Saavedra - María Mogelós - Dr. Isaias
 Fleitas - Dr. Rubén Sanabria - Carlos Florentin
 Jorge Ortiz - Elda Gaona - Héctor Enciso - Raul Dionisi
 Raquel Piccardo - Vanina Fariña

Edición: Nº 20

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso - 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





NUEVO

Estacionamiento - Salón 2



por Ada Ferreira



los más deliciosos y nutritivos platos, sino también brinda un servicio excepcional, a fin de mantener la satisfacción plena de sus clientes que depositan su confianza en esta prestigiosa marca líder.

PECHUGON, marca la diferencia en cada Punto de Venta con el firme compromiso de superación constante.



Con mucha satisfacción el SALÓN de VENTAS 2, recientemente amplió el estacionamiento para ofrecer mejor comodidad a sus apreciados clientes que a la hora de hacer sus compras encontrará espacios amplios, seguros y confortables, con espacios disponibles para 25 vehículos. Así mis-

mo se amplió también el horario de atención que va hasta las 19 hs. de lunes a viernes, los sábados hasta las 18 hs., los domingos y feriados hasta el medio día.

PECHUGON, no solo ofrece productos de primera calidad, variedad y practicidad para preparar

Aniversario Salón de ventas de Ruta 1

por Tomasa Ovelar



El 28 de febrero celebramos nuestro 1er aniversario.

El salón de Ventas de J. A. Saldívar se vistió de fiesta.

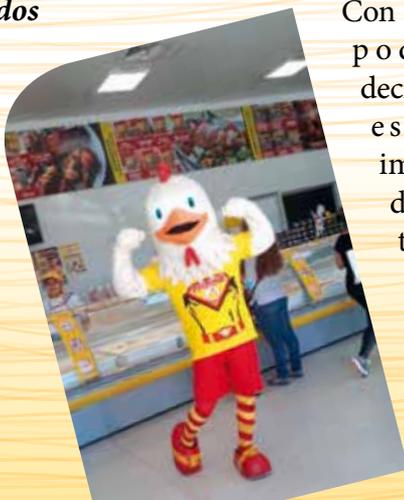
Tuvimos invitados especiales.

La vaquita de la La Pradera con degustaciones de sus productos.

Pepe Chugon con su habitual gracia y carisma interactuando, con los clientes, entregando obsequios.

Con Orgullo podemos decir que estamos imponiendo la marca en la zona, teniendo un crecimiento del 75% en un año.

El equipo de trabajo del salón de ventas nos sentimos satisfechos por los logros.





Ampliación del laboratorio

por Mercedes Herebia



ción de muestras para microbiología, de preparación de medios, de lavado, de descontaminación de muestras, de preparación de muestra para Bacteriología, de reactivos, de vidriería e insumos.

Serología en la cual se analizan títulos de anticuerpos para gumboro, Bronquitis, etc.

En el año 2017 se adquirió una vivienda adjunta al laboratorio utilizándose para oficinas y departamento de control de calidad, en el mismo contamos con sala de reuniones, comedor, cocina, vestuario, conectados al laboratorio en la cual se han reestructurado y organizado las áreas.

Contamos con sala de molienda donde se reciben y preparan las muestras para los análisis bromatológicos, cuenta con

los equipamientos necesarios para realizar los análisis de materia prima y balanceado, a cargo de las Lic. Vanina Fariña y Macarena Britéz.

Sala de instrumental en donde contamos con el equipo informático

Sala de Microbiología de alimentos Se ha equipado con más islas-mesadas, instrumentos, teniendo en cuenta el crecimiento y necesidades de plantas de procesamiento y las exigencias sanitarias locales e internacionales, a cargo de Lic. Mercedes de Herebia y Lic. Diana Báez.

También contamos con sala de prepara-



Bacteriología una nueva área a cargo de la Dra. Ana Marin en la cual se analizan las muestras traídas de las granjas completando así el ciclo de control **DE LA GRANJA A TU MESA.**





Capacitación Galponeros Reproductoras San José

Charla Técnica sobre Enfermedad de Gumboro

por Dr. Víctor Cantero



Martes 12 de marzo, en el salón San Francisco se llevó a cabo la charla técnica sobre la enfermedad de Gumboro, nuevas técnicas de vacunación y cepas vacunales disponibles en el mercado.

participaron de la charla todo el equipo técnico del área de Producción Primaria.

Se habló sobre la importancia de un buen programa de vacunación que pueda generar la can-

tidad de anticuerpos necesarios para la protección efectiva de las aves al desafío presente en el campo y se intercambiaron experiencias con la enfermedad de Gumboro en Paraguay y los demás países de la región.

Estos eventos son muy importantes porque permite conocer nuevas experiencias en el combate de la enfermedad de Gumboro en nuestra región y nos ayuda a sumar conocimiento para fortalecer nuestro programa sanitario para el control de la enfermedad.

La charla técnica fue presentada por Dr. Antonio López (Venezuela); médico veterinario representante de la MSD para Latinoamérica y partici-





CHARLA DE CAPACITACIÓN

Bioseguridad en Granja de Reproductoras

por Dr. Víctor Cantero



La bioseguridad incluye todas las medidas de manejo llevadas a cabo para reducir el riesgo del ingreso de cualquier agente patógeno que pueda enfermar a las aves, evitando de esta manera que se perjudique el rendimiento productivo de las mismas.

Todas las personas que ingresan a la granja y especialmente los personales que trabajan en ella, deben conocer las medidas de bioseguridad implementadas en todas las partes de la misma y cumplirlas en forma correcta. Es de destacar que cuanto más medidas se tomen, menores serán los costos de producción, ya que se invertirá menos en los tratamientos de las aves en caso de una enfermedad.

Por este motivo es que en la Granja de Reproductoras realizamos constantemente charlas de capacitación a los personales involucrados en cada núcleo productivo. Porque el desconocimiento de las

medidas por parte de una sola persona puede llevar al fracaso del plan de bioseguridad y por consiguiente a la entrada de agentes patógenos y el desarrollo de enfermedades en la granja.





MEJORA CONTINUA

Capacitación para una futura implementación del análisis de detección de *Campylobacter*

por Diana Báez



En los esfuerzos para lograr la mejora continua en nuestro Laboratorio de Control de Calidad, utilizamos tecnologías avanzadas basadas en la ciencia molecular (ADN o ARN) para amplificar y detectar un objetivo genético específico de organismos como *Campylobacter* que pueden estar en las muestras, por lo que se puede controlar su presencia y prevalencia. El 3M® Ensayo de Detección Molecular- *Campylobacter*, un kit que ayuda a resolver esta necesidad al brindar mayores niveles de velocidad, simplicidad y eficiencia al análisis microbiológico. Resultados en 24 horas.



Para presentar el nuevo Kits para tal fin hemos contado con la presencia de la MSC. Anyi Gutierrez y la Dra. Lizza Sarquis de JCM.





Selección y evaluación



La selección de personal es fundamental para crear un equipo competitivo y aportar valor a la empresa, por ello, debe ser un pilar importante dentro de cualquier estrategia institucional. Son muchas las consecuencias que se derivan de una mala selección de personal, por mencionar una:

Un clima laboral tenso: Las emociones se contagian y si contamos con un colaborador

que no está satisfecho o que no se adapta al puesto de trabajo y a la política de la empresa, puede llegar a contaminar el clima institucional.

Todo proceso de selección requiere del tiempo necesario para encontrar al candidato más adecuado. En Granja Avícola La Blanca apreciamos los valores de honestidad, responsabilidad, compromiso y buena actitud que un postulante pueda demostrar durante la entrevista, así también contamos con evaluaciones psicolaborales que nos arrojan una tendencia conductual de la persona lo cual es muy importante para la organización. Damos oportunidad laboral a las personas que residen en las ciudades cercanas a la empresa, de manera a contribuir con mejorar la calidad de vida de cada una de las personas.

por Daisy Centurión



Además, contamos con las promociones internas entre los colaboradores que demuestran día a día con su actitud las ganas de crecer profesional y personalmente, generamos espacios de capacitación en toda la organización, fortaleciendo así el aprendizaje continuo en cada uno de los colaboradores que componen nuestra organización.





Vuelta a Clases y entrega de rótulos

por Daisy Centurión



Les acompañamos por el inicio de clases con los tradicionales rótulos y horarios de clases PECHUGON entregados en los distintos sectores.





Top Of Mind 2019 OCTACAMPEÓN

La octava edición del Top of Mind Paraguay presentó a las 60 marcas galardonadas y entre bambalinas sorprendió a ganadores e invitados. Con un despliegue de sofisticación y elegancia, Rakiura se vistió de gala y recibió a más de 600 ejecutivos y referentes del mundo de los negocios de todo el país. PECHUGON fue el favorito por los consumidores.

La noche de premiación que celebró a las marcas que viven en la mente del consumidor fue transmitida en directo por el Canal 5días (canal 16 de Tigo Star) y contó con la asistencia de los ejecutivos más importantes a nivel nacional.

Recordemos que el estudio Top of Mind 2019 mide el posicionamiento en la mente de los consumidores paraguayos sobre las primeras marcas en 60 categorías de productos. En base a la comprensión de las necesidades

del consumidor, las brands encararon al mercado ajustándose a las condiciones cambiantes del sector, donde la innovación juega un papel fundamental en la gestión de marketing.

El Top of Mind (TOM) es la marca número uno del set de consideración. Es lo primero que sale de la boca cuando pienso en una categoría de producto, por ende, es una de las primeras que voy a considerar en mi acto de compra. Por eso se asocia mucho al TOM con el éxito de una marca en su categoría.

No siempre, el TOM correlaciona con éxito comercial. Pueden haber marcas que son muy aspiracionales o deseadas, pero que están a precios que escapan a las posibilidades económicas de la gran masa de consumidores. Pero en general; y en particular en productos de consumo masivo, el TOM normalmente



está correlacionado con liderazgo en ventas. (*Gentileza Diario 5 Días <https://www.5dias.com.py/2019/03/tom-2019-premio-a-las-marcas-mas-recordadas/>*).

PECHUGON (51%) es una marca paraguaya muy potente, que no deja el primer lugar desde los inicios de la premiación. Ocho años consecutivos nos hablan de su fuerte liderazgo. (**Revista Plus**)





Importancia del análisis clínico "Prevenir es vivir"

por Lorena Benítez



Al disponer de estos parámetros, se puede obtener cierta información, como por ejemplo:

- Las variaciones en los niveles de la glicemia pueden dar cuenta de que el paciente tiene Diabetes o está en riesgo de padecerlo.
- La cantidad de colesterol y triglicéridos en la sangre puede advertir sobre el riesgo cardiovascular y de arteriosclerosis.
- Si los valores de hemoglobina se encuentran alterados, indica la presencia de anemia.
- Si la cantidad de bilirrubina, está alterada, se puede traducir en un mal funcionamiento del hígado.

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

En nuestros días es normal que a la hora de alimentarnos a parte de elegir alimentos poco nutritivos cometemos errores que perjudican aun más a nuestro sistema digestivo, de ahí todas las complicaciones para la salud.

Los análisis clínicos son de vital importancia para prevenir enfermedades, ya que una revisión periódica (6 meses a 1 año), ayu-

da a detectar patologías en sus estados más tempranos, permitiendo una acción preventiva, oportuna e integral.

Es recomendable e importante monitorear nuestro estado de salud con uno o varios de los perfiles de pruebas básicas como: glicemia, triglicéridos, colesterol total, ácido úrico, hemoglobina, bilirrubina entre otros.

¡Los resultados son un bienestar inexplicable, pongámoslo a prueba!





Receta de Semana Santa

RYGUASU KA'E (gallina asada)

Gentileza: Asado Benítez

INGREDIENTES

Para 6 personas

- 1 PECHUGON entero
- 1 Diente de ajo
- 2 Cebollas
- 1 Zanahorias
- 1 Locote
- 1 Cda. de orégano
- 1 Cda. de perejil
- 1 Hoja de laurel
- 1 Cda. de manteca
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

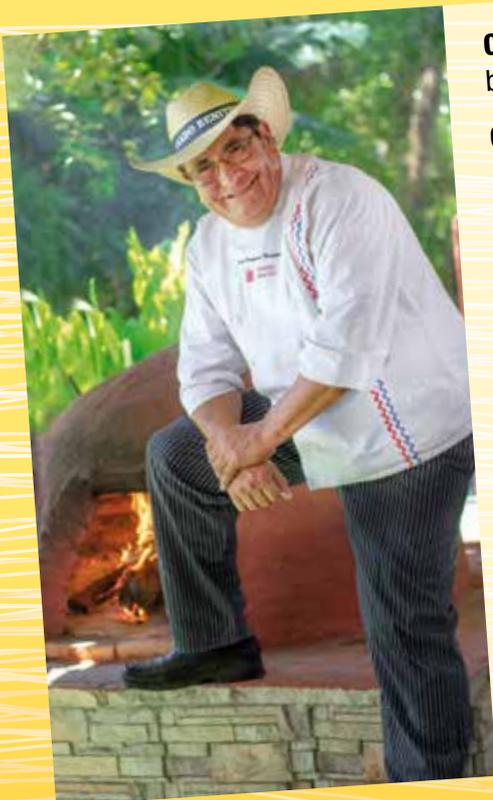
En una olla grande colocar 2 litros de agua, llevar al fuego y agregar la hoja de laurel, el ajo, cebollas, zanahoria y locote bien picaditos.

Cuando rompa el hervor, colocar el Pollo PECHUGON entero junto con el perejil, orégano y sal. El caldo debe cubrir totalmente a la gallina, lo que ayudará a que la cocción sea uniforme.

Dejar cocinar a fuego medio hasta que la carne de la gallina esté tierna (aproximadamente una hora y media). Si necesita más líquido durante el proceso, puede agregar más caldo o agua caliente.

Retirar el pollo del caldo y colocarla en una asadera para horno. Salpimentar y rellenar a gusto y pintar con la manteca para que adquiera un mejor color.

5 Llevar al horno precalentado al máximo hasta que se dore bien por todos lados.



CÓMO ENCENDER EL TATAKUA: Podés utilizar leña, carbón o una mezcla de ambos. La leña arde mejor y el sabor que aporta a la comida es más rico y natural.

CÓMO COLOCAR LA LEÑA: Para que se produzca un buen flujo de aire debes colocar fragmentos grandes de la leña en forma de pirámide y en el interior colocá material más fácil de prender como el papel. Mientras que encendemos el fuego mantené abierta la puerta del horno para que circulen correctamente el aire y los gases producidos durante la combustión.

TIEMPO DE ENCENDIDO: El tiempo que conserva el tatakua calor es de tres a seis veces el empleado en calentarlo. Para cocinar carnes, pizzas o panes, bastará con media hora. Mientras que para cocinar alimentos más grandes necesitaremos entre 1 hora y hora y media.

TEMPERATURA: La temperatura dependerá del alimento que vas a cocinar, de la eficiencia tatakua y del gusto personal del cocinero.

LIMPIEZA DEL TATAKUA ANTES DE COCINAR: Una vez alcanzada la temperatura deseada retiraremos las cenizas y las brasas del interior del horno de barro. Excepto si se desean conservar en su interior para conservar durante más tiempo el calor. Si se retiran las brasas, podemos conservarlas en un brasero. Por si fuera necesario incorporarlas de nuevo para calentar nuevamente el horno de barro.



Homenaje a Doña Blanca



Doña Blanca nació en Asunción el 15 de junio del 1940, hija de doña Blanca Rosa Spinzi de Talavera y de don Juan Francisco Talavera. Fue al colegio santa Teresa de Jesús. A los 21 años conoce a su marido Don Daniel Ceuppens de na-

cionalidad belga a través del interés de Don Daniel en la cría de pollos que hacía en escala muy pequeña, Se casaron el 18 de abril del año 1.963



y se establecieron en Capiatá donde compraron una propiedad donde comenzaron a trabajar. Tuvieron 4 hijos Ana, Daniel, Blanca y Violeta y 11 nietos.

Mujer trabajadora, generosa y luchadora por mantener siempre a la familia junta, hicieron un gran equipo con su esposo Don Daniel.



Fundaron juntos la empresa Granja Avícola La Blanca productora de pollos PECHUGON y de Procesadora y Proveeduría de carnes y lácteos para los lácteos La Pradera.

El 13 de agosto del 2012 falleció su esposo, a partir de ese momento su salud comenzó a

deteriorarse. Ella falleció el 7 de febrero pasado dejándonos a la gran familia PECHUGON y La Pradera huérfanos de nuestros Fundadores a quienes le debemos gratitud por habernos dejado grandes legados en el trabajo honesto y perseverante.



Mirtha Sosa

Mi experiencia laboral en esta Empresa me hizo conocer a una gran mujer "Doña Blanca". Yo era telefonista, y eso hacía que esté en constante contacto con la Señora, muchas experiencias tuve en esa época. Jamás se enojó conmigo, y cada error o situación por la que pasaba, siempre terminaba en risas.

Un día me dijo: "yo ya me jubilo, pero seguí siempre así mi hija".

Tengo que agradecer a la Señora, más allá de las oportunidades que me brindó, por el apoyo que recibí de su parte hasta el último momento.

Una gran huella positiva dejó en cada uno de nosotros, es un símbolo de esperanza.



Clara Aid

Más que anécdotas trabajar con Doña Blanca fue un placer, pues en los últimos tiempos lo hice más de cerca. Es un honor haber trabajado con los fundadores de la empresa y a la vez un ejemplo que tengo de verlos como lo hacían venir al trabajo siempre juntos.

Tengo guardado con mucho cariño los mensajes que la Sra. Blanca que me enviaba cuando me encomendaba una tarea y nunca faltaba su Gracias Clarita!!... te quiero mucho.



Fátima Solís

Testimonios de sus obras, de su personalidad están vivos e imborrables en todos los que la conocimos y trabajamos con ella. PECHUGON es el mejor legado de sus desvelos, de su incansable capacidad de trabajo, de su espíritu inquieto, emprendedor.

Anécdotas: El almuerzo para los funcionarios se preparaba en la casa principal. Dejé de almorzar por un mal entendido con la cocinera. Doña Blanca se enteró y me llamó a su oficina. Me enteré que no estás almorzando. Hoy quiero verte en el comedor. Si no comés mi hija te vas a enfermar.

Su preocupación por sus colaboradores hicieron que fuera para nosotros una dirigente exigente, detallista y para dialogar, una amiga, una madre.



Amalio Saavedra

Ingresé por medio de mi hermano Silvano Saavedra (Jubilado) como jardinero de la mamá de Don Daniel, Doña Ana, el me recibió en la casa de su mamá a las 07:00 hs. de la mañana, cuando yo llegué él ya estaba adentro la casa, y me saludó, sin dudar me puse firme frente a Don Daniel como un soldado (recordando mi servicio militar) y Don Daniel me contestó: “no mi hijo, vos ya no tenés que hacer esas cosas, vos sos civil ahora, ya no estás en el cuartel”, y desde entonces estoy hace 36 años aproximado. Varios años de haber compartido una de las tantas anécdotas, la que más

recuerdo es, en una fiesta Belga, un 15 de noviembre, me quedaba en la cantina para servir y venían los mozos a retirar las bebidas. Y en una oportunidad un mozo se cayó al regresar de servir, se resbaló y rompió todo lo que traía en la bandeja. Había sido Don Daniel estaba observando lo sucedido, inmediatamente se acercó al mozo preguntándole si no se lastimó y le preguntó el motivo de la caída, el mozo le contestó que por culpa de su zapato se resbaló porque tenía la plantilla gastada y resbalosa. Entonces Don Daniel le dijo: esperame un rato, y entró dentro de la casa después de unos minutos regresó con un par de sus zapatos y le dijo: “Probate este zapato mi hijo si te queda bien, es tuyo y no te quiero ver caer de nuevo, y ahora a trabajar.” No olvido de ese gesto de Don Daniel.



Leonardo Saavedra

Vine para regar y sacar yuyos de la planta, me fui al cuartel y se enteró Doña Blanca que salí y me mandó llamar para volver a trabajar con ellos, y desde ahí estoy trabajando hace más de 30 años. Era una gran Señora,

le ha ayudado a muchísimas personas, compañeros de trabajo, ayudaba a las capillas, a la escuela. De sus viajes si o si

estábamos en sus lista de obsequios. En los últimos tiempos quería que uno trabaje cerca de ella, quería compartir y ver lo que hacíamos, no olvido su frase, cuando me solicitaba algún trabajo terminaba diciéndome: “Leo no me falles.”

Muy caritativa y ayudaba a la gente que realmente necesitaba, lo primordial para ella era la ayuda en cuenta a la salud. Mi hermano Amalio y yo, que compartimos con ellos todos los días, les extrañamos demasiado a Doña Blanca y a Don Daniel.

Mercedes Herebia



Doña Blanca fue una persona con mucha presencia, siempre llegaba a la oficina acompañada por su esposo Don Daniel, imponían respeto, mucho orden.

Anécdota: Fuimos a saludarla en uno de sus cumpleaños, llevamos flores con los compañeros, y nos dijo:

para que gastaron su dinero en flores? No hay necesidad!!

En otra oportunidad fuimos a llevarle una serenata con nuestro coro... emocionada con lágrimas en los ojos nos aplaudió y agradeció preguntando cuando volveríamos!!

Fue una persona fuerte, acompañada de su familia, para tener, mantener y finalmente hacer crecer esta empresa, que es realmente para todos nosotros una gran Bendición.

¡Gracias por ser guía y ejemplo en todo Doña Blanca, esposa, madre, abuela y fundadora de nuestra Gran Familia PECHUGON!

María Mongelós

Desde el momento que entré a la empresa trabajé con la señora Blanca Talavera. Empecé a trabajar en un área que no conocía, el de las granjas. Cada crianza era una historia aparte y la señora Blanca lo entendía bastante bien, poco a poco fue explicándome todo.

Hoy acostumbrados a la tecnología, donde ya solo generamos listados dando fechas o números, parece todo sencillo. Cuando empecé el trabajo todos los informes eran manuales, cálculos, estándares, producción en faena y ella

era la encargada de realizar y verificar que esos datos estén bien. Fácilmente ella notaba cuando algo no era correcto.

Fueron años de trabajo y aprendizaje. Las personas entran a tu vida por algún motivo, una lección o una bendición, en este caso ambas, por lo mucho que aprendí a su lado y bendición porque tuve una patrona que me apreció mucho.

La anécdota: Una vez me obsequió algo para mi mamá y me pidió que no rechace y ese regalo sirvió para paliar una necesidad de alguien que había solicitado ayuda a mamá. Fuimos nexos de su solidaridad.



En memoria de Doña Blanca

Donación de respirador

Doña Blanca tenía una enfermedad respiratoria crónica que se inició de niña con asma y alergia. Luego de fallecer Don Daniel ella fue empeorando y comenzó a utilizar por temporadas oxígeno para poder respirar. Por una baja importante de saturación de oxígeno, ingresó a terapia intensiva el día sábado 19 de enero, y esperanzados con poder traerla de regreso a la casa, se compró un respira-

dor y todos los equipos complementarios para poder, con el tiempo recuperarse y rehabilitarse, pero no fue lo que Dios tenía en sus planes falleciendo el día 7 de febrero, acompañada de sus hijas, sus nietos y sus enfermeras que con tanto cariño le cuidaron estos últimos años.

Sus hijas decidieron donarlo al



Hospital Juan Max Boettner, especializado en el área respiratoria para que otras personas con enfermedades similares a las de ella se vean aliviadas con el funcionamiento de este equipo.

Sabemos que ella estará feliz con esta decisión ya que ella hubiese hecho lo mismo.

Donación de sangre

¡Nuestro profundo agradecimiento por tan noble gesto, a los colaboradores quienes donaron sangre a nombre de Doña Blanca!





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

ENERO



Antonio Ortiz



Carlos Cáceres



Carlos Rojas



Cristhian Velozo



Dr. Juan Ovelar



Dr. M. Leguizamón



Ever Sosa



Fernando Ruiz



Sixto Coronel



Rodolfo Martinez



Genaro Roa



Gilda Denis



Gumercindo F.



Hugo Servin



Inocencia Garcete



Inocencio Cohene



Isidora Ruiz Diaz



Jorge Osorio



Juan Jose Riveros



Rodrigo Alderete



Julian Jara



Julio C. Bogarin



Luis Duarte



Miguel Vazquez



Nelson Resquin



Oscar Arce



Roberto Zarate



Teodula Martinez



Ubaldo Sanabria



Raimundo Aguero



Sergio Fretes



Pedro P. Martinez

FEBRERO



Alberto Ayala



Alberto Gonzalez



Ariel Aguilar



Aristides Ruiz



Dario Torres



Derlis Grance



Diego Patiño



Dr. Ariel Britze



Edgar Baez



Saturnino Barrios



Leonardo Saavedra



José Figueredo



Marcos Robles



Nelson Ruiz



Orlando Valdez



Oscar Soilan



Pascual Mercado



Quintin Martinez



Ramon Penayo



Victor Carvallo



Felipe Benitez



Fernando Lombardo



Gilberto Samaniego



Jorge Bordon



Dr. Juan Gonzalez



Juancito Rodriguez



Julian Chamorro



Justo Ruiz Diaz



Eladio Vazquez



Julio Barreto

MARZO



Adriano Patiño



Alfredo Gossen



Bernardo Peralta



Carlos Urbieto



Edgar Fernandez



Eribert R. D. Torales



Esteban Alvarenga



Fredy Coronel



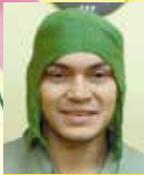
Gabriel Villanueva



Gregorio Duré



José Lezcano



Juan C. Godoy



Luis Pedersen



Victoriano Aranda



Angel Ortega



Eugenio Quiñonez



Hector Guillen



Juan Benitez



Ramon Rolon



Virilo Gonzalez



Edgar Maldonado



Freddy Meza



Hilarion Figueredo



Sixta Collar



Richar Arellano



Ing. A. Latorre



Amancio Fernandez



Juan Alvarenga



Matilde Groselle



Osmar Sosa



Patricio Acuña



Pedro Paez



Ricardo García



Ricardo Olmedo



Richard Alvarenga



Rosa Sosa



Silvio Rosales



NACIMIENTOS

Giovanni Gabriel Zárate

Nació 14/01/2019

Hijo del compañero Angel Rafael Zarate
(Planta de Faena)



Gabriel de Jesús Vera

Nació 26/01/2019

Hijo del compañero Gabriel Vera
(Depósito y Suministro)



María Paz Ovelar

Nació 14/01/2019

Hija del compañero Dr. Juan Ovelar
(Manejo Avícola)



Agustin Enmanuel Martínez

Nació 8/01/2019

Hijo del compañero Humberto Martinez
(Depósito y Suministro)



Josías Marcelo Cabañas Delvalle

Nació 13/01/2019

Hijo de la compañera Gladys Delvalle
(Comercial)



Bodas



La familia PECHUGON felicita
a la pareja de recién casados



Ing. Jorge Duarte y
Teresa Catalina Lesme

¡Muchas Felicidades,
en esta nueva etapa!



Nuevos productos embandejados

por Dr. Isaías Fleitas



Los embandejados congelados, la más alta calidad que utiliza la tecnología del termoformado

En su afán de seguir innovando el mercado PECHUGON lanza su renovada variedad de productos embandejados congelados la cual como es de esperarse garantiza la más alta calidad utilizando la tecnología del termoformado

y para ello la empresa realizó una inversión obteniendo unas máquinas termoformadoras que por

un sistema térmico fabrican las bandejas así como el cierre hermético de la misma dejando al producto protegido de cualquier agente contaminante y asegurando como siempre la inocuidad de cada uno de sus productos; cabe mencionar que además de todas estas ventajas la presentación del producto inspira al cliente confianza ya que como pocos productos el diseño es muy llamativo. Los productos que son embandejados que podemos citar son las alas, muslo entero, pata, cadera, pechuga entera, pechuga deshuesada sin piel, corazón, molleja e hígado.

Presentando y lanzando estos productos y con la tecnología de punta PECHUGON impone su supremacía como la empresa más grande y de mejor venta en el área avícola del país.





Reporte de visita a empresa proveedora



por Dr. Rubén Sanabria



Visitamos la firma Vaccinar, que elabora en sus plantas 300 tn al día de núcleos vitamínico – minerales y 7.000 tn mes de alimentos balanceados.

Fuimos a dos de las cinco fábricas, las situadas en Martinho Campos y Bom Despacho, (Belo Horizonte).

Como siempre, hay cosas que ya conocemos y otras que son novedosas y aplicables, o al menos sirven para tener un panorama mas amplio de como se trabaja en otros lugares.

Desde la entrada a la fábrica hasta la salida todo esta de acuerdo a los principios de BPF.

En la planta de Bom Despacho

podimos ver el proceso completo de elaboración de los núcleos, ahí nos interiorizamos del funcionamiento de la planta de fraccionamiento de microingredientes teniendo en cuenta la próxima inauguración de una similar en nuestro molino.

En la reunión con la Dra. Prof. Andrea de Brito, nutricionista de aves de Vaccinar y el Dr. Julio, Gerente Técnico, pudimos hacer interconsulta de varios puntos de interés para nuestras áreas de trabajo.

El tema de las nuevas legislaciones paraguayas y brasileras, datos técnicos sobre el control de calidad de materias primas, niveles de formulación, resultados, tendencias de mercado etc.

Granja Avícola La Blanca realmente se encuentra bien posicionada en todos los aspectos,

en el molino estamos mejorando en la parte edilicia, de infraestructura y procesal y estamos comprometidos en busca de la aplicación de las BPF para llegar a certificación ISO.





Día de la Candelaria



por Carlos Florentín

Nuestra Señora de Candelaria.

Su origen deriva de candelero o candela que se refiere a la Luz. Su festividad es celebrada según el calendario el 2 de Febrero y es la Santa Patrona de la ciudad de Capiatá.

La Virgen de la Candelaria toma su nombre de la fiesta de la Candelaria o de la Luz, que tuvo su origen en el Oriente con el nombre del "Encuentro", y después se extendió al Occidente en el siglo VI, y llegó a celebrarse en Roma

con un carácter penitencial. En Jerusalén se celebraba con una procesión con velas encendidas hasta la Basílica de la Resurrección (Santo Sepulcro), la cual había sido mandada construir por órdenes del Emperador Constantino.

La Fiesta de la Candelaria se conoce y se celebra con diversos nombres: la Presentación del Señor, la Purificación de María, la fiesta de la Luz y la fiesta de las Candelas; todos estos nom-

bres expresan el significado de la fiesta. Cristo la Luz del mundo presentada por su Madre en el Templo viene a iluminar a todos como la vela o las candelas, de donde se deriva la advocación de la Virgen de la "Candelaria".



Curso Primeros Auxilios Planta Elaborados

por Jorge Ortiz



El 16 de enero se desarrolló el curso evacuación contra incendio en la planta de Elaborados para preparar a todos los colaboradores de la planta ante un eventual caso de evacuación.





Sala de Lactancia

por Elda Gaona



En su afán permanente por brindar lo mejor a sus colaboradoras, la Empresa habilitó la sala de lactancia para las personas



que se encuentran en etapa de amamantamiento a fin de contar con un lugar higiénico y confortable para la extracción de leche y la conservación del alimento hasta que lleguen al hogar.

Este espacio constituye una acción para la promoción, protección y apoyo a la lactancia materna exclusiva y continua.

Vuelve nuestra odontóloga la Dra. Romina Rodríguez



por Elda Gaona



Recordamos a todos los colaboradores de las diferentes secciones que contamos con los

servicios de la Dra. Romina Rodríguez (Odontóloga), beneficio otorgado por la Empresa.



Instamos a que hagan uso de este servicio gratuito ya que es muy importante contar con una óptima salud bucal.

Para reservas de turnos comunicarse con:

Ramón Penayo - Interno: 548

Lunes: De 13:00 a 15:30 hs.

Jueves: De 07:00 a 12:00 hs.





PECHUGON Sponsor Oficial de la Albirroja

por Héctor Enciso



P ECHUGON Sponsor de la Albirroja, en este nuevo periodo 2019/2022 volvemos a acompañar a la Albirroja con una nueva generación de jugadores que tienen el desafío de llevar a la selección a **QATAR 2022**.

Todo este verano acompañamos lo que fue la **SUPER LIGA DE FUTBOL PLAYA APF**, que tuvo como sede de las primeras fechas la Playa Municipal de Aregua, posteriormente el Parque Guazú y la súper final se disputó en la

playa San José de Encarnación.

El torneo de Futbol Playa se llevó a cabo desde el miércoles 27 de febrero al domingo 3 de marzo, quedando así como vice campeón el Dvo. Areguá y como flamante campeón San Bernardino FC.

Tras la exitosa culminación de la Súper Liga APF de Futbol Playa organizadores han realizado la entrega en donación de más de 12.000.000 en efectivo al Hospital Pediátrico Municipal de Encarnación.



Donación del Hospital Pediátrico

Además “Granja Avícola La Blanca” PECHUGON se sumó a la causa haciendo entrega de 2.000.000 de guaraníes en consumisión para los niños hospitalizados en el nosocomio, dicha donación fue entregada a las autoridades de la municipalidad de Encarnación en representación nuestra por el Sr. Patrik Godefroid de la Distribuidora JP de Encarnación.

El coordinador local del evento deportivo, Concejal Sebastián Remezowski se mostró muy contento del éxito de la actividad y la buena impresión que dejó Encarnación en integrantes de la APF.

Por su parte el Director del hospital Dr. Víctor Cabrera informó que el monto será invertido en la restauración de las paredes de la cocina-comedor y en el mejoramiento del sector de acceso a ese centro asistencial.





Presentación nuevo DT en ALBIRÓGA



le dio el buzo de DT con las letras E. B., que son las iniciales del flamante entrenador.



Estuvimos presentes en la ALBIRÓGA, en la presentación del nuevo estratega de la selección paraguaya de fútbol. Se trata del Argentino Eduardo Berizzo quien asumió en reemplazo del colombiano Juan Carlos Osorio.

El máximo directivo de la APF también le hizo entrega de una llave simbólica, presentada como la llave de la casa de la Albirroja, y





Diploma de estudios en lengua francesa



El día 12 de marzo, en el marco del evento de apertura de la Semana de la Francofonía 2019, se llevó a cabo la entrega de diplomas a los candidatos inscriptos al examen DELF en la Alianza Francesa de Asunción. El presente acto se llevó a cabo en presencia del público en general, Embajadores y Consules de los países que forman parte de la Comunidad

francófona. El compañero Raúl Dionisi, Asistente de Directorio, recibió en dicha ocasión el diploma correspondiente al nivel superior en esta categoría.

¿Qué es un DELF?

El Diploma de estudios en lengua francesa o DELF (Diplôme d'études en langue française) es un certificado que expide el Ministerio de Educación Nacional de Francia y que acredita el nivel en la lengua francesa de candidatos extranjeros de países no francófonos.

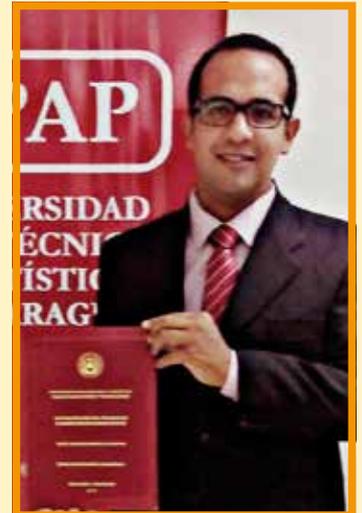
¡Ya es Ingeniero!

Ingresé a la Universidad en el año 2012, estuve entre 112 alumnos de la carrera, de los cuales culminamos 5.

La tesis duró 1 año 8 meses, y tuve la grata oportunidad de defender mi proyecto el pasado 11 de marzo del 2019.

Y agradezco a la familia PECHUGON y a mis superiores de la Gerencia Técnica (Sector Mecánica Automotriz) por el apoyo constante que me brindaron durante mi trayectoria como estudiante.

La Universidad Politécnica y Artística del Paraguay –UPAP, cuenta con una trayectoria de 21 años de servicio en el área de la Educación Superior. Funcionan en la institución las facultades de Ciencias Empresariales, Ciencias de la Salud, Ciencias Jurídicas, Ciencias Sociales y Humanidades y la de Artes y Tecnologías.



Ing. Raul Vicente Amarilla Almada

Planta de Taller

Culminó la Carrera de Ingeniería Industrial Universidad Politécnica y Artística

JUBILADOS

ADios y a la Virgen, a mis padres e hijos mis ángeles en el cielo y mi familia acá presente mención de Honor y reconocimiento por 30 años de trabajo incansable de muchas luchas, experiencias buenas y malas, amigos compañeros de trabajo que con el día a día se

volvieron hermanos y hermanas parte de mi familia, agradecida con todos eternamente en mi corazón.

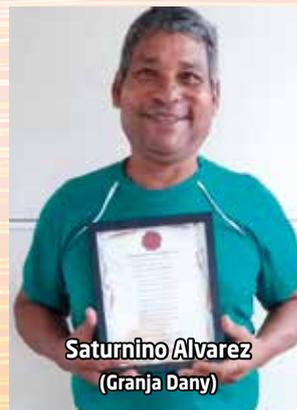
Palabras de Daniela Galeano
(en su estado de whatsapp)



Angel Viera
(Transporte)



Daniela Galeano
(Planta de faena)



Saturnino Alvarez
(Granja Dany)



Nicolás Cristaldo
(Taller)



Aniversario Escuela Básica N° 1697 Blanca Spinzi de Talavera

por la Directora Myrian Adorno Villamayor



El 20 de este mes se llevó a cabo la conmemoración de los 37 años de vida de la Escuela Básica N° 1697 Blanca Spinzi de Talavera, ubicada en el Km. 17,5 de la Ruta N°2 Capiatá. El solemne acto organizado por la Directora Miryan Adorno, Vicedirectora Lilian Irala y la Presidenta de las ACES Teresita Duarte; emocionó a la comunidad entera, las familias pioneras de la abnegada Institución, las distinguidas damas Blanca Ceuppens Talavera, Ana Ceuppens Talavera y Violeta Ceuppens Talavera hijas de los benefactores que en vida fuera el Sr. Daniel Ceuppens y la Sra. Blanca Talavera de Ceuppens también a la Lic. María Liz Torres. Supervisora Pedagógica, Lic. Elena Gómez. Supervisora Administrativa que



acompañaron el maravilloso momento en el cual se rememoró anécdotas de aquel tiempo en donde se unieron por un objetivo cuyo fruto lo disfrutaron hoy los niños y jóvenes que han encontrado una oportunidad para sobresalir y formarse como profesionales “un ejemplo a destacar es el Profesor Blas Castillo que fue alumno del 1er Grado del 1er año de apertura en dicha institución y



hoy es Profesor de Música, autor y compositor del Himno a la Escuela cuya melodía llena de alegría los corazones de la familia educativa “**Blanca Spinzi de Talavera**” honrada con el nombre de Doña Blanca Spinzi distinguida dama de la sociedad paraguaya, cuya intachable trayectoria constituye un orgullo para la comunidad Educativa.





OPERATIVO VERANO 2019

Enero y Febrero, meses muy movidos para Pepe y el equipo que lo acompañó en las ciudades veraniegas.

Los primeros fines de semana de enero estuvimos con el móvil y los deliciosos Pechu Nuggets en la placita gastronómica de San Bernardino, junto a Radio Disney activamos el juego de la ruleta con trivia musical en medio de algunos conciertos. En la Playa Municipal de la misma ciudad y junto a Farra Play activamos otro juego, el Farra Pong, muy buenos momentos con Enrique Pavón, regalando sombrillas de playa a los ganadores de los juegos. Además presentes en las tardes del programa Farra Play.

Así mismo apoyamos a la Super Liga Fútbol Paya de la APF los fines de semana, repartiendo obsequios a los ganadores en los en-



cuentros que se realizaron en su mayoría en la Playa Municipal de Areguá y las últimas 2 rondas en el Parque Guasú de Luque.



En la última semana de enero y durante todo el mes de febrero activamos con el móvil de PECHUGON en la ciudad de Encarnación, Pepe regalando parasoles en las calles a los automovilistas y alegrando el paseo gastronómico.

En el Carnaval Encarnaceno no podíamos faltar, y por eso regalamos entradas por redes sociales para el camarote de Farra Pop, en donde Pepe estuvo bailando con los famosos y divirtiéndose con los presentes.

Cerramos el operativo verano en esa ciudad con la Super Final de la Super Liga Fútbol Paya de la APF en la Playa San José, haciendo degustación de Pechu Nuggets para los asistentes a los encuentros, también en el Pabellón de Honor con el Chef Jesús Jimenez hicimos la degustación incluyendo esta vez algunos productos de La Pradera. Cabe señalar que todo lo recaudado en



esa final fue donado al Hospital Infantil, y como PECHUGON siempre cuenta con responsabilidad social, también contribuyó con una donación en productos.

Además presentes en las tardes del programa Farra Play con sorteos de tablets para los más jóvenes.





PROMOS MARKETING



Visita a empresa proveedora



por Vanina Fariña



El 22 de Enero del corriente, visitamos junto con la compañera Macarena Britez, la empresa Oleaginosa Raatz S.A. la cual es una empresa agroindustrial ubicada en la ciudad de Bella Vista, en el departamento de Itapúa, fundada en

el año 1967, se encargan de la producción, diversificación y transformación de oleaginosas.

El recorrido general por la planta fue guiada por el Gerente Industrial Néstor Dressler. Raatz pro-

vee de harina de soja y aceite vegetal a PECHUGON, en nuestro recorrido por el laboratorio fuimos guiadas por la Doctora Verónica, observamos la determinación de proteína bruta en harina de soja, ellos utilizan el método de colorimetría con espectrofotómetro y NIR, mientras que en el Laboratorio de PECHUGON utilizamos la destilación por nitrógeno.





Medios de prensa en apoyo al sector avícola

Canal PRO @canalpro

Desde Pechugón producen 130.000 pollos por día. Trabajan para ingresar a nuevos mercados como el de Sudáfrica, Armenia, Jordania e Irak, según explicaron Edgar Desvars y Teresa Romero #PROFLASH

8:39 AM - 8 Mar 2019

7 Retweets 12 Likes

LA NACIÓN NEGOCIOS - EDICIÓN IMPRESA

"El éxito se logra con el trabajo duro y buscando la excelencia"

Hace 10 horas

Se inició desde muy temprana edad en el sector avícola por una tradición familiar y actualmente se desempeña como presidenta de una de las empresas más reconocidas del sector. Blanca Ceuppens destaca que el trabajo duro y la búsqueda constante son las bases para que una firma o emprendimiento llegue al éxito.

Canal PRO @canalpro

Resaltan comercialización de productos avícolas en el mercado local, por ejemplo se envían aproximadamente 80.000 kilos de pollos a Ciudad del Este por semana, según Martha Paredes, Gerente de Logística Comercial Pechugón.

5:33 AM - 6 Feb 2019

4 Retweets 1 Likes

Canal PRO @canalpro

Industria avícola continúa creciendo en nuestro país. Para potenciar producción local es fundamental la inversión en tecnología, bioseguridad e infraestructura, según Rodrigo Acuña Jefe de Sanidad de Pechugón #PROFLASH

7:25 AM - 13 Feb 2019

1 Retweet

Canal PRO @canalpro

Rodrigo Acuña Jefe de Sanidad de Pechugón, brindó más detalles acerca de la producción avícola y de los mitos sobre usos de las hormonas en pollos #PROmañana

6:10 AM - 20 Feb 2019

5 días

Top of Mind

Marca logró convertirse en una tradición familiar (ptimo año consecutivo) El producto más recordado por los paraguayos

Compartir

Con más de medio siglo de vida en el mercado paraguayo, Pechugón se ha convertido en una marca tradicional del país lo que la llevó a consagrarse por 7 años consecutivos como el número uno en la mente de los consumidores. En esta nueva edición del Top Of Mind buscarán mantenerse en la cúspide.

El programa Top Of Mind contó con la participación de Martha Paredes, gerente de logística comercial de Pechugón quien mencionó los distintos segmentos de



Granja Avícola La Blanca llega al consumidor con más variedad

Hace, más de 55 años los fundadores de la Granja Avícola La Blanca SA ya se dedicaban a la avicultura. Don Daniel A. Ceuppens con un galpón de aves en la casa paterna en Fernando de la Mora y Doña Blanca Talavera, en su domicilio familiar en Asunción iniciaron lo que ahora es una de las fábricas más representativas del rubro. En el año 1964 unieron sus vidas y se instalaron en una finca comprada a crédito en Capiatá, sobre la ruta 2, continuando con la producción y dando un inicio modesto a lo que sería en realidad el inicio de la industria avícola en Paraguay.

La fecha de conmemoración de aniversario fue asignada a cada 29 de mayo, fecha de nacimiento del fundador Don Daniel A. Ceuppens.

INNOVACIONES. A medida que avanzaban los años, la necesidad del consumidor y de los comercios evolucionaban por lo que fueron ampliando la línea de productos con los pollos enteros con o sin menudencias.

"Hemos invertido en maquinarias de incubación, cámaras de frío, granjas locales comerciales, despieceadoras, máquinas para productos elaborados. Producimos huevos fértiles y somos la única empresa paraguaya que posee granjas de reproductoras ya que producimos nuestros propios pollitos BB, alimentos balanceados y carne de pollo en diferentes presentaciones según la necesidad que requiera el cliente", manifestó Blanca Ceuppens presidenta de la empresa.

Señaló que los pollos bajo la marca Pechugón son alimentados exclusivamente con granos nacionales.

"Con una compra de aproximadamente 96.000 toneladas de maíz y 30.000 toneladas de soja realizamos la producción de alimentos balanceados naturales", precisó la ejecutiva.

CRECIMIENTO. La avicultura evoluciona constantemente y La Blanca ha ido adaptándose a todos los cambios de requerimientos de acuerdo a los avances genéticos de las aves en la crianza así como la comercialización.

Dicha comercialización la hacen actualmente no solo en todo el territorio nacional sino que también realizando exportaciones.



Blanca Ceuppens

"Producimos aproximadamente más de 35 millones de pollitos BB y 80 mil toneladas de pollo anuales", precisó Ceuppens al tiempo de señalar que no solo miran el mercado nacional sino están exportando este año un total de aprox. 2.500 toneladas a Rusia, Vietnam, Angola, Togo, Congo, Albania, Kuwait, etc. En cuanto a la variedad de productos poseen pechuga deshuesada, muslo deshuesado, menudencias y garsas.

La empresa tiene la intención de seguir aumentando los volúmenes de exportación, así también habilitar para mercados cada vez más exigentes.

SERVICIOS. En el 2013, Granja Avícola La Blanca lanzó El Gran pollo. Un producto es-

pecial con más días de crianza para reemplazar al pavo o pavita, con un sabor tierno y a muy bajo costo.

En el 2015 con la línea de enteros ya condimentados y prácticos listos para cocinar.

"En el año 2016 hemos lanzado al mercado los productos IQF o congelación rápida de manera individual (Individual Quick Freezing), ideal para estos tiempos en donde uno no tiene mucho tiempo para cocinar, pudiendo utilizar solo lo que uno va a consumir luego guardar lo que no se usó para ir sacando por porción a ser consumida", destacó Ceuppens.

Los mismos vienen alitas, patitas, cadenas, filetes de Pechuga, lomitos de Pechuga, Muslito ala y Tiritas de pechugas.

MÁS PRODUCTOS. Además la empresa sigue ampliando la línea de productos condimentados como las Brochetas de Ala, Brochetas de Corazoncito, Albóndigas, Asadito de Muslo, Muslito Ala, especiales para directo a la parrilla o el horno. Y también la línea de elaborados como las milanesas, trocitos y pechufrit. Para las fiestas de fin desde 2017 se comercializa El Gran Pollo con termómetro automático.

"En el 2018 salimos al mercado ofreciendo los pechuburgers, pechumilla y pechunuggets y en el 2019 estamos



incorporando toda una línea de embandejados. Que hacen práctico y seguros para almacenar en las congeladoras", adelantó la presidenta.

METAS. Continuar ofreciendo al consumidor un pollo saludable no sólo comprobado por las autoridades nacionales sino internacionales y de excelente calidad, en las presentaciones que necesitan es

uno de los objetivos de la firma.

"Aseguramos que es la carne más versátil, de fácil digestión y más nutritiva, siendo leal con la competencia y sin confundir ni engañar al consumidor referente a cualquier mito referente a la carne de pollo", destacó Ceuppens. Hoy día se puede decir que Pechugón ofrecemos toda la línea completa de aves.

Sinónimo de calidad

Granja Avícola La Blanca tiene como principal valor al ser humano. "Somos una gran familia estable cuidando de los consumidores y clientes. A nivel de servicios el diferencial es la seguridad que tiene el cliente al que abastecemos de productos con calidad", dice Blanca Ceuppens. A nivel comercial el diferencial de Pechugón es la logística en la distribución a todo el territorio nacional y que cuenta con la más amplia línea de productos para: las familias, restaurantes, procesadores de carne, pollerías. Pechugón, es un gran ganador de premios, en todas las ediciones ha conseguido el Top of Mind, además el Premio Ranking de Marcas. "Nos sentimos muy orgullosos, con un gran compromiso. Satisfechos por el reconocimiento de los consumidores a la calidad de los productos y el aprecio a la marca, siendo sinónimo de pollo en nuestro país. Somos la principal empresa aportante de mano de obra e impuestos en Capiatá", puntualiza Ceuppens.

PECHUGON

Nuevamente en la 3ra. temporada

MASTERCHEF PARAGUAY

Todos los Lunes a las 22:00 Hs. por Telefuturo

Repetición: Sábados 11:00 Hs.



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



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy