

REVISTA **MUNDO**



PECHUGON

AÑO Nº 8 | EDICIÓN Nº 24 | ABR. 2020



Polideportivo "Blanca Spinzl"
Pág. 30



DEPOSITO 21 AYLE
Contrabando
Pág. 20



Sponsor
Oficial de





Cuando te decían:

Ahorrá por cualquier cosa, ahora llegó "la cosa"



Que momento en el mundo estamos viviendo!. Acontecimientos totalmente fuera de lo común a un ritmo rápido. Hemos perdido en parte la capacidad de proyectar lo que está por venir, el virus, el COVID-19, nos ha demostrado un futuro incierto. Pero aun así, está en nuestras manos hacer lo correcto, y cuidar de los nuestros.

La velocidad infinita de la información al respecto en el mundo en que vivimos. Para la verdad, la mentira, lo bueno y para lo malo. Debemos aprender a usar las redes de comunicación con buen fin para informar, ayudar y prevenir. El pánico no debe adueñarse de nosotros, debemos ser cautelosos con lo que se lee en internet y más que nunca, tomar en cuenta la fuente de donde vienen las notas y los mensajes. Recuerden, con la salud no se juega. Si esto te afecta de sobremodera evita leer y estar pen-

diente de los mismos. Debemos concentrarnos en pensamientos positivos o terminaremos enfermándonos de nervios o stress.

Ante la necesidad de contener la propagación del Coronavirus se ha paralizado el país, el mundo y el consumo, nos obliga a pasar más tiempo juntos y en casa, a valorar el nuevo día, la salud, el contacto humano, nos demuestra que sin fútbol se puede vivir, y que debemos valorar más a los científicos que a deportistas o actores de cine.

Esta crisis sanitaria está demostrando la importancia de la sanidad pública, la fragilidad del sistema mundial. El escaso recurso sanitario que tenemos. Debemos valorar el esfuerzo y vocación de todo el personal sanitario. Que ya luego de estar pasando por la crisis de la enfermedad de dengue, ahora arriesgan su salud por la de todos con valentía. Debemos ser solidarios. Está en juego la salud de los nuestros.

Por el rubro debemos seguir trabajando para garantizar así el abastecimiento de alimentos a la población y la de nuestras familias, que es la necesidad mas esencial, además de cuidar nuestros puestos de trabajo y la continuidad de la empresa. Pensemos en todos aquellos que han perdido sus fuentes de

trabajo. Hemos adoptado en todo momento todas las estrictas medidas de bioseguridad para prevenir y frenar la curva de expansión del COVID-19. Y esto no podemos hacerlo solos, somos parte de una cadena. Nos necesitamos. Como cuidamos a nuestros consumidores, a nuestros colaboradores, necesitamos que ellos se cuiden y protejan a sus familias.

Por el bien de todos, cuidemos la salud, tanto sea física como mentalmente de cada uno, de nuestras familias y las de los compañeros de trabajo. Apoyemos a los que necesitan. Siempre hay algo que podemos dar, desde una sonrisa, unas palabras de aliento y esperanza, que son gratis y hace tanto bien. En estos momentos podría ser lo mejor que les suceda en el día. Espero que sean acertadas las decisiones tomadas y que sean suficientes las medidas preventivas. Cúdense, tomen las medidas higiénicas, lavarse con agua y jabón las manos, no tocarse la cara, mantengamos la calma, tengamos Fe, oremos y pongámonos en manos de Dios.

*¡Ánimo!,
Que Dios nos proteja.*

Blanca Ceuppens Talavera

Directora
Granja Avícola La Blanca S.A.



ÍNDICE DE CONTENIDO

Editorial	02
Índice de Contenido / Ficha técnica	03
Novedades	04
Certificación	05
Capacitación	06
Certificación	07
Viajes	08
Capacitaciones	09
RR.HH.	10 - 14
Eventos	15
Sociales	16 - 17
Capacitación	18
Medios	19
Contrabando	20
Economía	21
Marketing	22 - 23
Receta / Jubilados	24
Consejos	25
RR.HH. / reflexiones	26
Reconocimiento	27
RR.HH. / Capacitación	28
Eventos	29
Marketing	30 - 31

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera

Colaboración: Blanca Ceuppens - Ing. Silvio Bello
 Dra. Andrea Costa - Juan Villalba - Armando Villalba
 Dr. Rubén Sanabria - Dr. Rodrigo Acuña
 Mariela Hermosilla - Jorge Ortiz - Dr. Alan Cardozo
 Daisy Centurión - Juan Ovelar - Rodrigo Alderete
 Gustavo Ayala - Jorge Caballero - Liliana Melgarejo
 Patricia Rojas - Dr. Arturo Ruiz Díaz - Orlando Pajes
 Raquel Piccardo

Edición: Nº 24

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso - Christian Acuña
 Belén Báez - Edgar Fernández

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

Mi mamá queriendo hablar conmigo después de hacer un caldo con mi gallina



Día 6, empiezo aver el gato con otros ojos 🙄😞🍗





Polideportivo del Colegio "Blanca Spinzi de Talavera"

Con participación de los Directores de nuestra empresa, directores, profesores y padres del colegio Blanca Spinzi, como la presencia del Sr. Intendente de la ciudad de Capiatá Sr. Luis Fernando González, se dio inicio de las obra de construcción del Polideportivo para la institución.

Es un proyecto que se inició por un pedido de las Sras. Ana, Blanca y Violeta, con el deseo de dar una mejor infraestructura para la práctica de los deportes en la institución y donarlo en memoria de los fundadores de nuestra empresa el Sr. Daniel Ceuppens y la Sra. Blanca Talavera.

Esta obra constará con 1.260 m² de cobertura total, graderas de H°A° (Hormigón Armado) para 500 personas, rampas de acceso para silla de ruedas,

escaleras, dos vestuarios con todas las comodidades para los atletas damas y caballeros, dos baños para el público damas y caballeros, dos aulas y un escenario de 40 m². La pista de juego para la práctica de fútbol de salón y hándbol de 800 m², contará con iluminación LED de última generación para la

por Ing. Silvio Bello



práctica nocturna.

El plazo de entrega es de 4 meses y si no se tiene contratiempos lo estaremos inaugurando a mediados del mes de Mayo.





Certificación FSSC 22000: Garantía de Calidad e Inocuidad

por Dra. Andrea Costa



como la ISO 22000, Programas Pre Requisitos ISO/TS 22002-1 y requisitos específicos de esta norma.

La implementación de este sistema involucra directa e indirectamente a todos los procesos que tienen como resultado final la obtención de los productos PE-CHUGON, cumpliendo con los requisitos más exigentes en cuanto a calidad y seguridad alimentaria.

certificación, que se traduce en un sello de garantía de calidad e inocuidad de los productos para nuestros clientes, además de otorgar competitividad a la empresa y al país para apuntar a la comercialización con mercados internacionales más exigentes.

Hoy tenemos el desafío de seguir creciendo y mejorando continuamente a través de la aplicación diaria del sistema, manteniendo el compromiso asumido por todos los que somos parte de la cadena productiva. Felicidades y a seguir adelante!



Gracias al apoyo del Directorio y el compromiso de los colaboradores pudimos lograr la

Tras haber sido auditados en la Planta de Elaborados y recomendados para certificar en diciembre del 2019, Granja Avícola La Blanca se convirtió en febrero de este año en la primera industria avícola del país en obtener la Certificación FSSC 22000.

FSSC 22000 es un sistema de gestión de inocuidad reconocido por el organismo GFSI (Global Food Safety Initiative) compuesto a su vez de otras normas





Curso ISO 9001

por Juan Villalba



El día miércoles 15/01/2020 en el comedor de administración, tuvimos nuestra capacitación sobre la implementación de la norma ISO 9001.

En la actualidad, la capacitación en las organizaciones es de vital importancia porque contribuye al desarrollo de los colaboradores tanto personal como profesional. Por ello, las empresas

deben encontrar mecanismos que den a su personal los conocimientos, habilidades y actitudes que se requiere para lograr un desempeño óptimo durante toda la estadía del colaborador dentro de la organización.

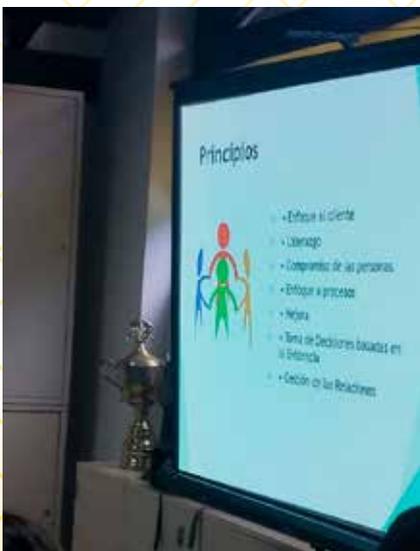
La capacitación en ISO 9001 se lleva a cabo diseñando programas para transmitir la información relacionada a las actividades de cada sector. Los colaboradores tienen la oportunidad de aprender cosas nuevas, actualizar sus conocimientos, relacionarse con otras personas y satisfacer las necesidades para llevar a cabo de forma oportuna su trabajo. La capacitación ofrece resultados positivos y un incremento en la productividad y calidad en el trabajo, es decir, es una inversión que ofrece beneficios.

Esta capacitación nos ayudó a todos a entender la importancia de tener un Sistema de Gestión de



Calidad como lo es la ISO 9001, la administración correcta de los recursos y la información documentada, la mejora continua, así también comprender nuestra política de calidad e inocuidad y entender que la satisfacción del cliente es lo primordial y siempre debemos aumentarla.

“Ya no basta con satisfacer a los clientes ahora hay que dejarlos encantados”





Un camino entre todos

por Armando Villalba



Cuando nos hablaron de las intenciones de buscar la certificación ISO 9001 no pudimos estar más emocionados y hasta algo atemorizados; ya que hablamos de unas de las certificaciones de estandarización más conocidas del mundo, pero este proyecto nos daba la oportunidad de probar ante un ente internacional y sobre todo ante nosotros mismos que nuestra forma de trabajo estaba directamente ligada entre sí en la búsqueda constante de la eficiencia.

Fuimos desde el proceso general de la empresa hasta aquellos que involucran a otros más pequeños que ayudan a sostener al resto y que hoy cuando los observamos en conjunto dieron nacimiento a nuestro SGC

– Sistema de Gestión de Calidad.



Una vez que llegó el gran día de la verificación; entre el temor de estar a la altura de las circunstancias, pero con el orgullo de haber trabajado en equipo en plasmar los distintos procesos que forman nuestro día a día y con ayuda de la tecnología actual logramos dar un paso más allá publicando documentos de manera digital y a disposición de toda la organización a la vez, enorgullecié-

ndonos esto de que el trabajo se había logrado en un tiempo pensado por muchos como inaudito.

Con la Certificación nuestra felicidad fue solamente superada por el orgullo de ver que una empresa familiar; a quien también consideramos nuestra familia, firme en sus valores y respaldada en la calidad de sus procesos y sus colaboradores recibía la retribución al trabajo bien hecho y con el compromiso de una mejora constante al futuro.



Visita a plantas de balanceados en Bs. As.

por Dr. Rubén Sanabria



Visitamos con el Dr. José Martínez y el Sr. Sebastián Ceuppens tres plantas de balanceados en la provincia de Buenos Aires.

La primera fue SAPUCAI, que produce 14,000 tn mes, al estar

instalada en zona de producción se manejan con un stock de granos para una semana.

La segunda fue SOYCHÚ, que produce unas 48,000 tn/mes en 24 hs de producción diarias y se manejan con un stock de granos para 2 días. La fabrica es vertical, con 6 pisos de altura, tiene dos líneas de producción.

La tercera fue LIZMAN, mas pequeña, con condiciones de acopio similares a las anteriores.

En ninguna planta observamos

medidas de bioseguridad.

Los camiones graneleros son todos de 30 tn con acoplados.

Las tres plantas utilizan caldera de gas.



Visita al



Gracias a la invitación de la firma Farmabase, por intermedio del Sr. Carlos Converso, he sido

particpe de la Feria Internacional de Proceso y Producción de pollos (IPPE), realizado en At-

por Dr. Rodrigo Acuña



lanta, Georgia- USA desde el 26 al 31 de enero del corriente año.

Dicho evento reunió a 1200 expositores y 30.000 visitantes de todo el mundo. Comenzó con un enfoque en la avicultura, amplió su área de especialización y se convirtió en la feria anual más grande para las industrias de carne, y alimentos; destacado por sus innovaciones tecnológicas y un programa científico actualizado con temas de interés para la industria que atrajo visitantes de 140 países de todo el mundo!.





Curso de Tributación



por Mariela Hermosilla



El día sábado 29 de febrero, se realizó en dependencias de la Planta de Incubación de Capiatá, Salón San Francisco, un Curso Taller Tributario sobre el Impuesto al Valor Agregado y su aplicación con las nuevas reglamentaciones. El curso fue dictado por la Lic. Alba Talavera de Vallejos, profesional con años de trayectoria, en el Área Contable y Tributario.

Participaron colaboradores de distintas aéreas y empresas del grupo, quienes están en el día a día con los nuevos cambios a nivel tributario, ya que es de vital importancia como los jefes administrativos o contadores estén informados sobre este tema que requiere de vital conocimiento, tal como es el Impuesto al Valor Agregado y su impacto en las operaciones diarias del grupo empresarial. Tanto el contador como el administrativo, debe conocer el impacto impositivo en los proyectos empresariales, que

es lo que debe tener cuidado al momento de las transacciones.

Los temas más resaltantes e interesantes que desarrolló la Econ. y Contadora fueron:

- Ley 6380/19: aspectos resaltantes como la Base Imponible del IVA, en especial las nuevas tasas impositivas del Impuesto al Valor Agregado, como es el caso de: Cinco por ciento (5%) para el arrendamiento de inmuebles destinados a la vivienda de manera exclusiva,

incluido el uso y el usufructo de tales bienes.

- Llenado del nuevo formulario 120 IVA versión 4
- Las Exoneraciones del Impuesto.
- Devolución del IVA, plazos y requerimientos para acceder a la devolución.

También se ofreció un coffee break en donde se aprovechó ese lapso de tiempo para realizar a la disertante, varias consultas de interés y algunas dudas sobre los aspectos de la aplicación de este nuevo régimen tributario.

Más adelante, sin fecha prevista, se desarrollará otro curso, en esta materia, el tema a abordar será el Impuesto a la Renta Personal, esperamos contar con la misma participación de nuestros calificados colaboradores y compañeros.





¿Cuál es la importancia de un examen periódico de salud?

Las atenciones preventivas son una oportunidad de conocer y tomar acciones tempranamente en el curso de las enfermedades. El examen periódico permite establecer la condición global de salud de un paciente y prevenir factores de riesgo.

El chequeo es un término conocido desde hace tiempo y consiste en realizarse estudios o análisis. Esto implica una revisión del estado de salud y eventuales estudios, y también una entrevista para llevar adelante acciones con el médico y la nutricionista y rutinas a favor de la salud, estableciendo de manera conjunta las estrategias para cuidarla. Estos exámenes constituyen en me-



por Jorge Ortiz



dicina ambulatoria una causa frecuente de consulta.

El principal objetivo del examen es establecer la condición global de salud de una persona, y los factores de riesgo del individuo para desarrollar enfermedades; a fin de detectar precozmente enfermedades asintomáticas que puedan ser modificadas por la intervención temprana.



Nuevo médico

Le damos la bienvenida al Dr. Alan Cardozo el nuevo médico clínico que integra el staff de Blanco de nuestra empresa. Los días de atención lunes 07:30 a 10:00 hs, miércoles y viernes 08:00 a 10:00 hs. Pueden agendarse al interno 548.



Presentación Staff de Blanco



Odontología: La Dra. Romina Rodríguez, los días de atención lunes 07:30 a 10:00hs, miércoles y viernes 08:00hs a 10:00hs. Pueden agendarse al interno 548.



Nutrición: La Lic. Lorena Benítez, los días de atención: Administración lunes 08:30hs a 12hs, Molino - Taller miércoles 08:30hs a 12hs, Planta de Faena jueves 08:30hs a 12hs, Planta de Incubación Viernes 08:30 a 12:00 hs. Pueden agendarse al interno 206.



¿Qué es el Coronavirus?

Los coronavirus (CoV) son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común, hasta infecciones respiratorias graves.

Mensajes sobre prevención

Cubrirse la nariz y boca con el antebrazo o pañuelo desechable, al toser o estornudar.

Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, mínimo 30 segundos.

Ante la presencia de síntomas leves (tos, dolor de garganta y fiebre), cúbrase al toser y lávese las manos.

Ante la presencia de síntomas severos (dificultad respiratoria y fiebre alta), acudir al establecimiento de salud más cercano.

por Dr. Alan Cardozo



Evitar tocarse la cara, los ojos, la nariz y la boca, con las manos sin lavar.

Evitar saludo de mano o beso en la mejilla.

No auto medicarse.

Bote a la basura los pañuelos desechables que haya utilizado.

Mantenga limpias superficies de su casa, oficina o negocio (mesa, baños, pisos, juguetes, entre otros) pasando un trapo con desinfectante.

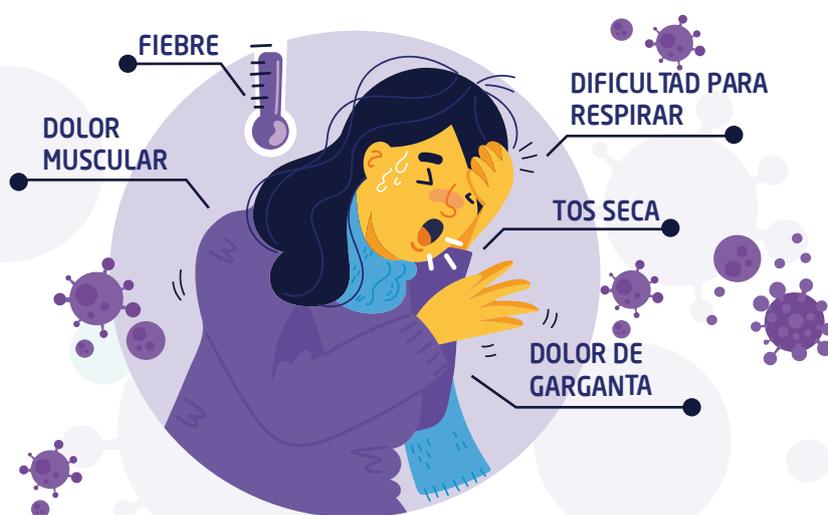
¿Quiénes son mas vulnerables a la infección por el nuevo coronavirus?

Varones mayores a 60 años con patologías crónicas sobre todo el tipo cardiovascular o bien con factores de riesgo cardiovascular como hipertensión, diabetes, fumadores, problemas respiratorios crónicos, cáncer.

¿Porqué estas personas tienen mayor riesgo?

Estas personas tienden a tener una respuesta inmune deficiente. Al tener las defensas comprometidas se hace mas probable que se desarrolle una neumonía viral grave que implica afectación difusa de los pulmones.

SÍNTOMAS DEL CORONAVIRUS



El **80%** se recupera con tratamiento sintomático, **15%** puede presentar formas graves con insuficiencia respiratoria y alrededor de **2%** podría fallecer.

FACTORES DE RIESGO PARA DESARROLLAR FORMAS GRAVES

- Mayores de 60 años
- Personas con enfermedades previas: diabetes, hipertensión arterial.

TIEMPO DE INCUBACIÓN

- De 2 a 14 días (7 días en promedio)

¿CÓMO ACTUAR ANTE SÍNTOMAS?

- Evitar acudir directamente al centro sanitario

AUTORREPORTE

Llamar al 911 o al 154
Centro Nacional de Enlace del Ministerio de Salud Pública, (0983) 879 275



Medidas que se toman sobre el COVID-19 en **PECHUGON**



Protocolo de Entrada procedimiento tanto para colaboradores, proveedores, visitantes, etc. Que ingresan en los distintos sectores de la empresa.



Lavados de manos



Toma de temperatura.





En los comedores se sientan en grupos de Personas con una distancia recomendada.



Entrega de documentos en la recepción.
Desinfección de carteras, notebooks, celulares, materiales de proveedores.



Se realizaron Charlas de Concientización sobre Prevención de Coronavirus en los distintos sectores de la Empresa.



El lavado de manos frecuentemente de todos los colaboradores.



RR.HH.

COVID-19

ENFERMEDAD POR EL CORONAVIRUS 2019

CONÓCELO.

COVID-19 es una enfermedad respiratoria nueva que se identificó por primera vez en Wuhan, China. Actualmente, la propagación se da principalmente de persona a persona.



SÍNTOMAS COMUNES

CASOS GRAVES

*Los síntomas podrían aparecer de 1 a 12 días después de la exposición al virus.



¿Quiénes están en mayor riesgo de enfermarse gravemente?

- Adultos mayores de 60 años
- Personas con enfermedades preexistentes como diabetes o cardiopatías.



¿Cómo se transmite?

- Por contacto personal cercano con una persona infectada.
- A través de personas infectadas al toser o estornudar.
- Al tocar objetos o superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.



Hasta el momento, **no hay vacuna ni tratamiento específico**, solo tratamiento de los síntomas. Los casos graves pueden necesitar oxígeno suplementario y ventilación mecánica.

PREPÁRATE.



Infórmate a través de fuentes confiables.



Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o usa un gel a base de alcohol.



Cúbrete la boca con el antebrazo cuando tosas o estornudes, o con un pañuelo desechable, luego tíralo a la basura y límpiase las manos.

ACTÚA.



Evita el contacto cercano con personas que tengan síntomas de gripe.



Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.



Evita compartir vasos, platos u otros artículos de uso personal y limpia y desinfecta los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.



Si has viajado a áreas donde circula el virus o has estado en contacto cercano con alguien que lo tiene y presentas fiebre, tos o dificultad para respirar, busca atención médica de inmediato. No te automediques.

Nota: Algunos datos pueden cambiar en la medida en que se tenga más conocimiento sobre la enfermedad. Febrero 2020.

OPS



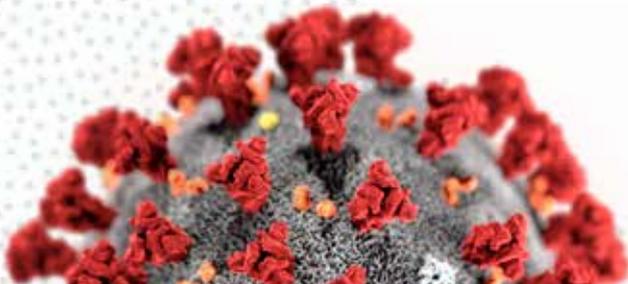
Organización Panamericana de la Salud



Organización Mundial de la Salud

OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

Conócelo. Prepárate. Actúa.
www.paho.org/coronavirus





Pepe Mago

Compartiendo la magia de la alegría en el Hospital Pediátrico de Capiatá y en el IPS Central.





SOCIALES

CUMPLEAÑOS

ENERO



Administración



Planta de Elaborados



Taller



FEBRERO



Administración



Taller



Planta de Faena



Molino



Planta de Elaborados

MARZO



Alfredo Gossen



Amancio Fernandez



Augusto Azuaga



Bernardo Peralta



Carlos Urbieto



Celeste Acevedo



Edgar Fernandez



Esteban Alvarenga



Eugenio Quiñonez



Gregorio Duré



Hilarion Figueredo



José Lezcano



Juan B. Alonso



Juan Carlos Ortiz



Ma. J. Mascareño



Matilde Groselle



Osmar Sosa



Pastor Rodriguez



Patricio Acuña



Ramon Rolon



Marcos Acosta



Ricardo García



Ricardo Olmedo



Richard Alvarenga



Virilo Gonzalez



Eriberto Torales



Luis Pedersen



Edgar Maldonado

NACIMIENTOS



Santino Gaona

Nació el 23/01/2020
Hijo del Dr. Rolando Gaona
(Manejo Avícola)



Álvaro Carballo

Nació el 11/02/2020
Hijo de Alexis Carballo
(Taller)



Owen Rojas

Nació el 05/03/2020
Hijo de Luz Vanina Fariña
(Laboratorio)

Bodas



La familia PECHUGON felicita
a las parejas de recién casados



Laura Martinez
y Milder Báez



Emanuel Echeverria
y Delia Vargas

**¡Muchas Felicidades,
en esta nueva etapa!**



Capacitación para agarradores en Granja Casan

por Juan Ovelar



Muchos de los que trabajamos día a día en la producción Avícola y estamos involucrados en uno o más sectores, sabemos que todos los trabajos que se realizan en cada una de las etapas del proceso para la obtención del producto final exigen una constante capacitación y un alto grado de compromiso teniendo en cuenta que si no se realizan adecuadamente pueden llegar a afectar toda la cadena de producción.

Es así que realizamos una capacitación con la Dra. Andrea Costa, Coordinadora del Departamento de Control de Calidad de la Empresa, con el objetivo de actualizar las prácticas que se realizan para disminuir al máximo el estrés que produce al animal el momento de la captura y evitar lesiones como rasguños, dislocaciones y fracturas poniendo en práctica la

utilización del método correcto y que los trabajadores vayan conociendo un poco más sobre los avances que logró la genética en la avicultura y la necesidad de realizar los trabajos con la mayor delicadeza posible para evitar lastimar al animal.

La capacitación se realizó en una de las granjas integradas ubicada en el Departamento de

Paraguarí y tuvo la participación de aproximadamente 50 operarios que desempeñan esta importante labor diariamente, se culminó satisfactoriamente recibiendo sugerencias de mejoras por parte de los oyentes.





Prensa apoyando nuestras Certificaciones





El contrabando que afecta a nuestro rubro avícola.

Paraguay sufre los efectos devastadores del contrabando (parte 2)

por Rodrigo Alderete



el operativo barrera 2020, en la cual el resultado de los primeros días fue muy optimista pero ya para el fin de semana ingresaron masivamente dichos productos, en donde volvimos a reclamar con las fotos obtenidas del mercado de abasto local y demostrando la fragilidad en los controles, se volvieron a cambiar personal apostado en pista, la cual dieron los primeros resultados con el apoyo de la prensa local comenzamos a atacar a los contrabandistas demostrando el modus operandi de los mismos, logrando así la mejoría en nuestras ventas. Ya para la siguientes semanas los contrabandistas fueron a reunirse con el director de Aduanas para solicitar que disminuyan los controles, a la cual según comentan que la respuesta fue que lo prohibido está prohibido.

Fuimos perdiendo la batalla cuando se han cambiado autoridades aduaneras a las cuales solicitamos ayuda mediante nuestro gremio Avipar (Asociación de Avicultores del Paraguay) a la cual nuestros pedidos caían en oídos sordos, fuimos presionando y hasta llegar a realizar filmaciones de confirmación de ingresos de gallinas vivas y muslo en caja de origen brasilero conseguimos nuevamente que se cambien las autoridades de Resguardo de la Aduana de CDE.

Comenzó una nueva lucha lanzando



pista e instituciones tales como GOBERNACIÓN DEL ALTO PARANA, MIC, SENACSA, ARMADA NACIONAL MARINOS, POLICÍA NACIONAL; DELITOS ECONÓMICOS, ADUANA

RESGUARDO CDE, para combatir la corrupción en estos lugares se han creado instituciones como SENAC-COIA-UIC, hasta el momento demostrando resultados positivos cuando se encuentran recorriendo el este del país.

Quiero resaltar un punto muy importante que los números hablan, cuando nuestras fronteras están cerradas a consecuencia de esta pandemia a la cual estamos expuestos hoy día, nos dan un punto de referencia de que cantidad dejamos de vender por el ingreso del contrabando avícola.

Los contrabandistas siguen gozando de buena salud en la frontera en complicidad con funcionarios aduaneros de





Efectos económicos del dengue y del COVID-19.

por Gustavo Ayala



El bueno del dengue

La epidemia del dengue 2019/2020 fue una de las más intensas de los últimos años, llegó a un gran número de personas, afectando inusitadamente a las actividades laborales (ausentismo). Es difícil tener un número cierto sobre la incidencia en la actividad económica, pero conocemos, por ejemplo, la asistencia por parte del I.P.S. en concepto de subsidios por reposo que cubrió de 2 a 5 días por convaleciente. Pero esto es apenas un dato minúsculo atendiendo la cobertura del seguro social y de la enorme cantidad de gente sumida en la informalidad, que son los invisibilizados de la problemática.

El maldito COVID-19

Frente al problema del covid-19, el dengue pasa a tercera división. Este último es un problema en un punto específico del mundo

o unos pocos, pero el Coronavirus está presente en todos los continentes, sin excepción. Con el aumento de números de enfermos y los afectados por las restricciones, esto se trasladará al consumo mediante una menor demanda de bienes y servicios dando como resultado una disminución general de la actividad, con intervalos de mayores precios y al final menor cantidad de productos; y,

por otro lado, el aumento del gasto del estado en salud, subsidios y todo lo necesario para atender la situación, generando un mayor nivel de deuda al final del túnel. Nadie sabe el tamaño del problema económico que dejará esta pandemia, pero si sabemos que los meses venideros serán igual de complicados en materia económica, sumado a ello, el drama social y familiar que este padecimiento puede llegar a ocasionar.

Al que tiene la fortuna de un ingreso seguro, primero, preservar el trabajo, no endeudarse por cosas que son prescindibles, asegurar el consumo familiar, ante todo; hacerse de efectivo en detrimento de otros compromisos renegociables y, sobre todo, ocuparse de sí mismo y de los demás, sin excepción.





#GANEMOS AL DENGUE



y

REusa REduce REcicla



En este verano nos sumamos al operativo de erradicación de los criaderos del mosquito *Aedes aegypti*, que puede provocar enfermedades como el dengue, chikungunya y zika, y a mantener limpios los espacios a los que tenemos acceso lanzando campañas de concienciación.

Las campañas se denominaron “Ganemos al Dengue” y “REusa, REduce, REcicla” que incluyeron videos informativos difundidos en redes sociales (con una importante interacción de los usuarios), vía pública, buses, canales de televisión y radios. Además algunos materiales como volantes, afiches y bolsas para residuos que se distri-

buyeron en puntos de venta y en espacios públicos como playas.

Ante la alarmante cantidad de casos sospechosos de dengue que se

han registrado en nuestro país, PECHUGON se unió al combate contra los criaderos del mosquito, de manera a concienciar a la población y a mantener una cultura de reciclaje, lo cual ayuda muchísimo a organizar los residuos, ver que se puede re usar para optimizar recursos y manteniendo limpios los espacios que están a nuestro cargo o a los que accedemos.

En los videos aparecen prácticos consejos que puedan realizarse en la casa, ya que la limpieza es fundamental para evitar que los criaderos se formen, y el tan necesario mensaje de no arrojar la basura al suelo. Dichas acciones fueron realizadas en los meses de enero y febrero e incluso parte de marzo.



GANEMOS AL DENGUE, juntos podemos evitar una epidemia... ¡está en nuestras manos!





Equipo paraguayo **Team Barbakua**

Primer puesto de la Semifinal,
Cumbre de Parrilleros en Chile.
Esperando la final en Bélgica.



Taller **A las Brasas** en el IGA

En los meses de diciembre, enero y febrero se realizaron talleres de cocina a las brasas con Lu Chef en el Intituto IGA.





Caldo de Gallina AntiGripal para recibir el Otoño

por Jorge Caballero



INGREDIENTES:

- 4 Muslos
- 2 Garras
- 1 puerro
- 1 cebollita de verdeo
- 1 perejil
- 1 kuratu
- 1 albahaca
- 1 cebolla grande
- 1 locote verde
- 4 dientes de ajo
- 100 gramos Queso Paraguay LP
- 1 aceite



PREPARACIÓN:

Calentar el aceite en la olla. Dorar las piezas de muslos

Agregar la cebolla picada. Una vez que la cebolla este transparente, agregar el agua hasta cubrir las piezas de muslo.

Agregar las garras. Dejar hervir.

Mientras tanto picar todos los verdes y moler el ajo. Luego de 5 minutos del primer hervor.

Agregar los verdes y el ajo picado. Agregar una taza mas de agua. Dejar hervir 5 minutos más y remover. Agregar el queso Paraguay. Sal a Gusto.

JUBILADOS

Conectate a FB



*Gilda Denis, una
nueva jubilada
de la familia
PECHUGON*

Dale "Me Gusta"



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



Ahorro en tiempos difíciles

por Lilitiana Melgarejo



Cuando estés a presión y te agobian los problemas financieros, ahorrar puede ser un gran problema.

Ahorrar será imposible si no actúas hoy. Lo más difícil en nuestro país es tomar una decisión a ahorrar.

Te presentamos algunos hábitos que puedes usar hoy para comenzar a ahorrar, para ese fin debes estar dispuesto a dar de tu parte y a tener disciplina.

- **Planifica tu gasto:** Realizar un presupuesto de tus obligaciones y gastos mensuales, para ver que puedo mejorar.
- **Anota tus movimientos:** Podrás saber donde se te va el dinero realmente.
- **Abre una cuenta de ahorro extra:** Para lograr un ahorro a

corto y mediano plazo.

- **Paga tus deudas:** Las deudas son un ancla en la vida financiera de cada persona.
- **Organiza tu alimentación:** Haz un plan de comidas, y compra tus alimentos en lugares más económicos.
- **Consigue rebajas y ofertas:** Aunque primero debes reducir tus gastos a solo los más importantes.
- **Recortas gastos innecesarios:** Como comidas en la calle o cafés.
- **Ahorra en Servicios Públicos:** como Agua. Luz y Teléfonos. Cambia tus hábitos, apagar la luz y cerrar la llave de paso.
- **Endéudate en inversiones:** Obtendrás una deuda buena,

porque te generará retornos.

- **Genera ingresos pasivos:** Por ejemplo ventas en internet.
- Utiliza una aplicación para ahorrar.
- **Utilizar menos el automóvil o el transporte público:** Caminar o utilizar bicicletas si el lugar de traslado es relativamente cerca.
- **Suspender tus impulsos:** Esta es la lucha contra los malos hábitos de consumos.
- Otra manera excelente es utilizar alcancías o frascos de ahorros.

“No ahorres lo que te sobra después de gastar.”

“Gasta lo que te quede después de ahorrar”



La importancia de una buena selección...



por Daisy Centurion



que buscamos, fortalezas y debilidades del puesto vacante, cultura del departamento, etc. Es recomendable tener una guía de las preguntas que deseamos realizar al candidato, y además, tener en cuenta durante la entrevista los siguientes pasos.

- a. Sabe:** tiene los conocimientos y la experiencia solicitada.
- b. Puede:** tiene las aptitudes para realizar el trabajo.
- c. Quiere:** está motivado e interesado en el cargo.
- d. Encaja:** tiene los mismos valores, creencias y cultura de la empresa.

El 02 de marzo se llevó a cabo el Workshop “El arte de Preguntar en Selección” dictado por la Lic. Felipa Mersan de la consultora Incentiva, proporcionando herramientas para aplicar en el momento de reclutar candidatos.

El gran desafío en selección del personal es ubicar a la persona adecuada en el lugar adecuado. Es fundamental el relevamiento del puesto, conocer el perfil

Personas correctas en los puestos adecuados, generan directamente el cumplimiento de los objetivos estratégicos de la empresa.

Camino a Semana Santa

La Semana Santa es una invitación para volver a descubrir que Dios actúa en nuestras vidas y nos deja ponernos al pie de la cruz para contemplar a su hijo Jesús, quien dio su vida por amor a nosotros.

En este tiempo, en cual el mundo dio un giro inesperado podemos dedicarnos en familia a mirar y entender que hoy también nos toca cargar una cruz, pero mediante ello llegaremos a la resurrección el día que Jesús aparezca en nuestros corazones diciéndonos “No temáis” (Mat 28:10) porque él está con nosotros.

Aprovechemos estos días para entregar capitales de gracias con pequeñas obras de amor con quienes estamos en casa y pensando en el bien de los demás.

por Patricia Rojas



Vivamos este tiempo, unidos en oración, con el alma llena de esperanza, la fe renovada en la encarnación del verbo y la pascua del señor, asumiendo que Jesús es fuente de vida eterna (Padre Jaime Fernández).

Así también, entreguemos nuestros corazones a la Virgen María, para que nos ayude a ser testigos vivos de aquel amor y nos disponga a llevar el evangelio de la forma que podamos.

Y como decía el Padre José Kentenich (Movimiento de Schoenstatt) “Quedamos en eso, permanecemos fieles”.



Reconocimiento



por Dr. Arturo Ruiz Díaz



vienen trabajando para cumplir con todos lineamientos de las auditorías de este prestigioso cliente.

El año pasado Corpasa logró aprobar las auditorías de Seguridad de Alimentos y Transporte de productos. En Ciudad del Este se aprobaron las auditorías de centro de distribución y transporte.

Los lineamientos de estas auditorías tienen el mismo nivel de exigencia para todos los países del grupo, es por eso que podemos afirmar que PECHUGON está a la altura de cualquier otro proveedor de pollos de los 120 países donde se encuentra KFC.

KFC (Kentucky Fried Chicken) es cadena de restaurantes de comida rápida estadounidense especializada en pollo frito que pertenece al grupo Yum! Brands.

Agro & Food Integrity, empresa que ofrece asesoría y entrenamiento en Inocuidad y Calidad de Alimentos, a la multinacional Yum! Brands, hizo entrega de un reconocimiento a Granja Avícola La Blanca por su compromiso con la Inocuidad Alimentaria, esfuerzo y perseverancia en cumplir satis-

factoriamente con los estándares de la marca.

Esto es fruto de un arduo trabajo del equipo de Inocuidad de Granja Avícola La Blanca y Corpasa que desde hace varios años





Entrega de **regalitos**



Capacitación en Argentina

Tuve la oportunidad de asistir al curso de Educación Ejecutiva, en la Ciudad de Buenos Aires, donde se abordaron temas como: Gestión del Talento, Gestión del Personal Sindicalizado, Empresas de Familia y Simulador de Liderazgo, en base a lo desarrollado llego a la con-

clusión que teniendo en cuenta los altos parámetros que internacionalmente miden su gestión a una empresa, puedo decir que PECHUGON actualmente ha desarrollado y evolucionado totalmente acorde a estos parámetros teniendo así, un futuro alentador gracias a las oportunas

por Orlando Pajes



decisiones del Directorio, conjuntamente con el trabajo y esfuerzo de los colaboradores, que hacen que sigamos siendo una empresa líder en nuestro rubro.



Carnaval Encarnaceno 2020



Pepe Chugón acompañando la carroza del Club Sacachispas, ganador nuevamente este año de la carroza más grande del carnaval encarnaceno.



MARKETING

Ganadores de las PROMOS



Ganadores PROMO Enamorados



REGALAMOS
2 cenas para
2 parejas en

ALMA

COCINA
CON FUEGOS





PROMOS MARKETING

¡REGALAMOS!
10 tablets

PECHUGON

GANADOR
del Curso de Cocina

Lisandro Villarín

curso corto
COCINA A LAS BRASAS

igaasuncion

GANADORES
FACEBOOK

KFC

PECHUGON

GANADORA
de la Conservadora

Alejandra Duarte

**REusa
REduce
REcicla**

NO DEJES TU BASURAJE EN LAS PLAYAS

PECHUGON

Buscá tu REGALO
en la

PARA LA VUELTA A CLASES

PECHUGON

#Quedate EnCasa

PECHUGON
Deliciosamente natural

Ganador del Vale Delivery

Gustavo Bon Paredes

PECHUGON

300.000 FANS

Regalamos 10 vales de 300.000 gs.

PECHUGON

GANADORES
Promo Enamorados

1) Luz Ortigoza 871
2) graciherrmann

PECHUGON

Buscá tu REGALO
en la y en el

PARA LA VUELTA A CLASES

PECHUGON

REGALAMOS
2 termos por el día del Tereré

PECHUGON

Buscá tu REGALO
en tu Polleria preferida el Domingo 01

PARA LA VUELTA A CLASES

PECHUGON

15 de Mayo
Agradecemos la fidelidad de todos nuestros consumidores

PECHUGON
Deliciosamente natural

Día del consumidor

PECHUGON
El Maestro Chef

PECHUGON

LAVA BIEN TUS MANOS

con agua y jabón



Sponsor
Oficial de



Lavarse las manos
con agua y jabón
es una medida de
prevención esencial
que sirve para cerrar
la puerta a bacterias,
virus y hongos.

**Mantén tus manos
siempre limpias,
con manos limpias
¡Estamos sanos!**



AGUA Y JABÓN



PALMAS



ENTRE LOS DEDOS



PULGARES



DORSO DE
LAS MANOS



MUÑECAS

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



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy