



MUNDO

PECHUGON

Año #2 | Edición #3



*Creciendo  
Juntos*

# TRABAJAR EN EQUIPO

LLEGAR JUNTOS ES EL PRINCIPIO. MANTENERSE JUNTOS, ES EL PROGRESO. TRABAJAR JUNTOS ES EL ÉXITO. HENRY FORD

La importancia que en la empresa se desarrolle el trabajo en EQUIPO es un asunto crítico y fundamental, por ello Don Daniel resignó, muchas cosas, con el único objetivo de legar a la empresa un Directorio unido que se respete, que estire el mismo carro en una única dirección, logrando así un armonioso trabajo en equipo, que brinda ejemplo a todos los integrantes de la gran familia Pechugon.

Este es el primer paso, todos debemos seguir este concepto de EQUIPO para generar en la empresa una gran ventaja competitiva, que potencie su productividad y eficiencia en cada uno y a su vez juntos en todos "nosotros" que debemos colaborar para un solo fin común.

Con seguridad esto divide el esfuerzo del trabajo y multiplica los resultados positivos, los aportes que realizamos se potencian y aumentan la eficacia de los logros. Esta forma de trabajar, donde todos los participantes somos responsables de las metas, hace más fácil cumplir con los objetivos; y crea un clima laboral envidiable, que torna más agradable nuestras vidas en el lugar que pasamos gran parte del día.

Para lograr esto debe existir confianza, así se logra crear un ambiente en donde todos conocemos las virtudes y defectos de cada uno, enténdenos el rol que desempeñamos y conocemos cómo podemos ayudarnos mutuamente, pero es fundamental que todos persigamos la misma meta.

UN SUEÑO, CON MAL EQUIPO, ES UNA PESADILLA.

■ JOHN MAXWELL

Todos necesitamos sentirnos parte de algo; debemos reconocer el papel que desarrollamos, fijar nuestros valores y ser conscientes del impacto que tenemos dentro del equipo. Es muy fácil criticar y subestimar el trabajo de los demás cuando uno no conoce bien y nunca se desempeña en la función del otro y no conoce el otro trabajo. Objetivamente debemos determinar cómo podemos contribuir con los demás.

Cuando una persona es parte de un equipo, sabe que los logros o fracasos son responsabilidad de todos y cada uno de los miembros. Lo más fácil es fomentar la mentalidad de "éste no es mi problema"; en cambio debemos lograr que los problemas y los aciertos sean compartidos.

Los verdaderos equipos se escuchan; están dispuestos a cambiar de opinión y a crear estrategias en conjunto. Cada persona tiene talentos y habilidades que potencian el trabajo del grupo, pero todos somos responsables que exista tolerancia y compatibilidad.

Ante las grandes multinacionales, es difícil competir por sus volúmenes de producción, pero sí podemos hacerlo con productos de calidad, servicios e innovaciones que gracias al equipo, nos destacaremos en un mundo de negocios cambiante y, por demás competitivo.

PUEDES DISEÑAR Y CREAR, Y CONSTRUIR EL LUGAR MÁS MARAVILLOSO DEL MUNDO, PERO SE NECESITA GENTE PARA HACER EL SUEÑO REALIDAD.

■ WALT DISNEY



Violeta Ceuppens Talavera  
Directora - Granja Avícola La Blanca S.A.

- 2 Editorial**  
Trabajar en equipo
- 4/5 Novedades**  
Políticas de Crecimiento Continuo
- 6 Nota Principal**  
Episodio #1 MOLINO
- 7 Consejos**  
Don Daniel Achille Bernard Joseph
- 8 Recomendaciones Saludables**  
Alimentación Laboral
- 9 Noticias**  
- Se ha formado un coro en La Blanca  
- Pechugon Solidario
- 10 Deportes**  
Torneo Interno de Futbol 2014
- 11 Valores**  
Un espíritu que precozmente empieza a invadir los recuerdos que siempre quedaran
- 12 Historia**  
50 años de AVIPAR
- 13 Comerciales**  
Franquicias Comerciales
- 14/15 RRHH**  
- Cumpleaños a celebrar  
- Nacimientos
- 16/17/18 Sociales**  
Pechugon en sociedad
- 19 Reflexión**  
Por qué buscar entre los muertos al que vive?
- 20 Marketing**  
Viaje a Taiwan
- 21 Receta**  
Salpicon Pechugon
- 22 Noticias**  
Primeros Auxilios
- 23 Capital Humano**  
Nuestra gente se destaca

**Coordinación General:** Ana Romero

**Colaboración:**

**Consejos:** Sonia Rivera y Mercedes Balbuena / **Comercial:** Martha Paredes / **Deportes:** Alfredo Benitez, Enrique Brizuela, Jorge Sanabria, Juan Gauto, Juan Genez, Orlando Pajes, Humberto Martinez /

**Entretenimiento:** Julian Moreira, René Rojas, Néstor Lopez / **Historia:** Juan Galarza, Gustavo Ayala, Jorge Alvarenga / **Marketing:** Teresa Romero, Silvia Barrios, Ana Romero / **Novedades:** Dora Figueredo / **Noticias:** Nelson Ciciolli / **Recetas:** José Giménez / **Recomendaciones Saludables:** Lorena Benitez / **Reflexión:** Mirtha Sosa, Patricia Villalba, Teresa Segovia / **RRHH:** Mirian de Portillo, José Giménez, José Vera / **Valores:** Gustavo Ayala.

**Edición:** Ana Romero

**Diseño y Diagramación:** Luz Pineda y Ana Romero

**Versión Digital:** Jorge Caballero

**Impresión:** Álamo S.A.

[www.pechugon.com.py/mundopechugon](http://www.pechugon.com.py/mundopechugon)

*Esta edición es distribuida en forma gratuita y exclusiva. Prohibida su venta. Las fuentes consultadas 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.*

# POLÍTICAS DE CRECIMIENTO CONTINUÓ

Granja Avícola La Blanca S.A. con su política de crecimiento continuo y acompañando la eficiencia productiva en el área de Reproducción (huevos fértiles) ha decidido apostar a la inversión en la Planta de Incubación de San Jose de los Arroyos, para así mantener e incrementar la producción de pollitos; y por consiguiente pollos y sus derivados, para cumplir con la eficiente producción de sector avícola nacional, pese al entorno económico y a no conseguir un mercado externo.

Se han hecho inversiones que orgullosamente ponen a Granja Avícola La Blanca a nivel de las Plantas de Incubación más modernas y eficientes del mundo. La ampliación física de la misma ha implicado un nuevo sector de 800 m<sup>2</sup> divididos por paneles térmicos en salas de recepción y carga de huevos, sala de incubación, sala de nacedoras y, nueva sala de lavado de cajas y bandejas; se ha centralizado el sector de manejo de máquinas para lo que se ha construido una sala comando de 200 m<sup>2</sup>; en ella se encuentran los equipos de generación y transformación eléctrica, equipos chillers y climatización, este sitio será el centro de comando y mantenimiento de todos los equipos incluyendo del sector más viejo.



La planta de Incubación de San Jose es la más nueva entre las tres plantas que producen pollitos para Granja Avícola La Blanca (Capiatá, San José, Kim) el sistema de nacimiento que se realiza en ellas es conocida como Proceso de Carga Múltiple, si bien este proceso es también eficiente y está en vigencia en el mundo entero, Granja Avícola La Blanca ha decidido dar varios pasos adelante y pasar del Proceso de Carga Múltiple a máquinas de Carga Única, en las Incubadoras de Carga Múltiple los carros de huevos se cargan en la maquina por bloque, en cambio en las Incubadoras de Carga Única los carros de huevo utilizan el sistema todo-dentro, todo-fuera. Las nuevas máquinas de Incubación y Nacimiento adquiridas por la empresa de la marca Casp en un primer momento permitirá aumentar nuestra producción en cargas de 123.850 huevos semanales, por lo que la capacidad de producción de la planta San José pasa de 336.960 a 460.810 semanal; cabe destacar que el edificio y las instalaciones están preparadas para en un futuro crecer en la misma cantidad (123.850 huevos mas) si así la empresa lo requiriese.

El producto estrella en las Plantas de Incubación es el huevo, huevo fértil, por lo tanto los detalles que se deben tener en cuenta para cuidarlos, protegerlos son

## APOSTANDO A LA MODERNIZACIÓN DE LOS PROCESOS: AMPLIACIÓN Y CLIMATIZACIÓN PLANTA INCUBACIÓN DE SAN JOSE DE LOS ARROYOS

numerosos: uno de ellos es el piso, los huevos son movilizados en carros y en grandes volúmenes, tener un piso liso, sin poros, grietas o baches es esencial, por ello se ha contratado a la empresa argentina Marrachino Hnos. especialistas en este tipo de pisos.

El objetivo de la empresa no es solo ganar volumen de producción con sus inversiones, sino también calidad de producto, si producimos un pollito de calidad tendremos un pollo que responda a las exigencias que la genética de raza de las mismas proponga y por consecuencia llegaremos al objetivo de clientes satisfechos, es por ello que gran parte de la inversión hecha en La Planta de Incubación de San José va relacionado con el sistema de climatización de ambientes y mejoramiento de CO<sub>2</sub>, esto permite dar las condiciones de temperatura, humedad, calidad de aire y ventilación requeridos para cada sala según sus etapas, pues cabe resaltar que en el mismo edificio se necesita de acuerdo al tipo de trabajo que se realice temperaturas de 20° con humedad del 60% y en la sala adjunta se necesita una temperatura de entre 27 a 30° con 60% de humedad, sin contar con las necesidades de calidad de aire y temperatura que las propias máquinas necesitan para no perder la fertilidad de los huevos.

Los cambios, trabajos e inversiones ya nombrados no



valdrían la pena si no van acompañadas de inversiones de seguridad productiva; el mayor peligro en esta unidad productiva pasa por el riesgo energético, pues sin energía eléctrica no sería posible poner en funcionamiento ninguna de las inversiones nombradas anteriormente, es por ello que se adquirió un generador de la marca Caterpillar de 500 kVA y sumarse a los 500 kV con que ya se contaba. La mayor cantidad de máquinas y equipos ha obligado al aumento de la capacidad del transformador, es así que se pasa de 300 kVA a 1000 kVA.

La inversión en el sector no sería suficiente si no se contase con personal calificado, de probada eficiencia y dedicación quienes hacen que el sector sea motivo de orgullo para la marca, produciendo pollitos de óptima calidad haciendo honor a nuestra querida marca: PECHUGON.

La inversión continua en instalaciones es parte de nuestra estrategia fundamental para garantizar que las aves que producimos para comercializar cumplan con los más altos estándares de calidad. En los últimos años hemos invertido millones de dólares en nuestras instalaciones globales y lo seguiremos haciendo en pos de la excelencia en la producción de pollos y sus derivados.



# EPISODIO # 1 MOLINO



Sabemos mucho sobre nuestra empresa y hoy podemos darnos una pequeña oportunidad para ampliar nuestro acervo, ya que con el presente artículo iniciamos una serie de notas relacionadas a los principales núcleos productivos a fin de ir bosquejando una mejor y mayor comprensión de la firma. Iniciamos estas entregas con la planta productora de balanceados, más conocida por su denominación coloquial "el Molino", que desde hace treinta años es dirigido por el Dr. Anibal Romero. Ésta inicia sus operaciones hacia finales de la década del 60. Ya en la década de los 80, son incorporados los silos y las primeras máquinas para atender a la creciente demanda. Es notable la visión de don Daniel, ya que proyectó una planta mucho más allá de las necesidades y condiciones del mercado, aunque favorable, el tamaño era muy suficiente.



En esta misma década se integra Galbi a la cadena de comercialización de alimentos, especialmente para otros animales de granja.

El Molino, en el 2004, experimenta un terrible incendio, sufriendo importantes pérdidas materiales y afectando gravosamente las instalaciones. Con todo ello, se cumplió íntegramente con las necesidades de las granjas, demostrando la gran capacidad de reacción de todos los operarios.



En el año 2009, Galbi cierra sus puertas como resultado de una nueva estrategia por parte del Sr. Daniel Achille, el de focalizarse exclusivamente en la producción de alimentos para nuestras granjas, tanto parrilleras como reproductoras. En este mismo año, en el Molino se promueve una nueva ampliación y modernización de la planta. Se modificó el 70% de la factoría y con ello se logró mejorar la capacidad productiva nominal en un 40%, con posibilidades de expandir este horizonte.

Actualmente el Molino le suministra alimentos balanceados a más de 50 granjas parrilleras y es uno de los núcleos productivos más importantes en la extensa e integral cadena productiva de La Blanca.

## TENGO WHATSAPP LUEGO EXISTO!

Los teléfonos inteligentes se han metido en nuestra vida y sus efectos se notan por donde se lo mire. La aplicación creada en 2009 por Jan Koum y Brian Acton para iPhone, cuyo nombre es un juego de palabras conformado con *What's up?* (Qué hay de nuevo?) y *app* (aplicación para smartphone) es básicamente un chat para el móvil que amenaza la sostenibilidad de los SMS y el requerimiento interpersonal. ¿El motivo? Que es (prácticamente) gratuito y las barreras del tiempo y el espacio prácticamente han desaparecido. El problema es que crea adicción y dependencia.

Tres sencillos puntos a tener en cuenta. La finalidad de estos consejos es sacar provecho de esta aplicación de mensajería para lo que nunca deberíamos utilizarla:

**Enviar o compartir contraseñas:** Una de las principales críticas que recibe esta app es que se desconoce en dónde se guardan los mensajes enviados, si la compañía conserva una copia tras su entrega ni el nivel de seguridad que se les aplica.

**Emplearlo como sistema de comunicación corporativa:** Muchos consideran que WhatsApp es un sustituto para sistemas como BlackBerry Messenger. RIM, fabricante de BlackBerry aplica un estándar de seguridad que garantiza que los mensajes corporativos solo serán accesibles para emisor, receptores y la empresa mientras que WA no ofrece ninguna garantía.

**Convertirlo en un sustituto del correo corporativo:** Este uso tiene mas inconvenientes que ventajas, el historial: el historial no se guarda de la misma forma, carece de herramientas de búsqueda que poseen los correos y es accesible desde otros dispositivos.

## ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL USO IRRACIONAL DEL TELÉFONO

Una de las dolencias más comunes que puede provocar la adicción a los teléfonos, es la **tendinitis**, una inflamación de algún tendón provocada por el esfuerzo constante de los mismos en las manos.

Otro inconveniente que puede presentarse es la **nomofobia**, término clínico que define a una persona que siente pavor ante la idea de salir de casa sin su smartphone. Provoca aumento de estrés y desánimo en los usuarios, los cuales no pueden evitar estar constantemente conectados a Internet y a WhatsApp.

El uso excesivo de esta aplicación u otras similares, puede producir lo que se conoce como **"phubbing"**, que consiste en no hacer caso a las personas que te rodean y centrar toda tu atención en el teléfono móvil.

## VENTAJAS DE WHATSAPP, NO TODO ES MALO!

Se actualiza con la agenda del móvil que tenemos, por ello la lista de contactos de WhatsApp se actualiza sola.

A pesar de haber presentado problemas de seguridad desde que se presentó, en los años recientes la aplicación se ha desarrollado lo suficiente como para no tener fallas.

Está disponible en muchos sistemas operativos, como el iOS, Android, Windows Phone, BlackBerry, OS y Symbian.

La aplicación es totalmente gratuita en todas las tiendas en donde se encuentra para los distintos sistemas operativos.

Se puede enviar contenido multimedia como audio, video y fotos.

Es posible personalizar el perfil de cada usuario mediante una foto, un estado e incluso un fondo de pantalla para las conversaciones.

La aplicación permite realizar grupos de personas en donde se agregan a todos contactos que se desea favoreciendo de esa manera la comunicación masiva. Por ejemplo grupos de trabajo, de amigos, etc.

*A pesar de que pensemos que estamos socializando con muchas personas a la vez, en realidad nos estamos aislando porque simplemente es un chat, no se utilizan los 5 sentidos. No reemplazamos la compañía de las personas y una buena conversación por lo virtual. Los excesos no son buenos!*

# ALIMENTACION LABORAL



LA ALIMENTACIÓN LABORAL HA ALCANZADO CADA VEZ MAYOR **IMPORTANCIA** DEBIDO A SUS EFECTOS EN LA **CALIDAD** DE VIDA DE LOS FUNCIONARIOS Y SU **PRODUCTIVIDAD**

La alimentación laboral ha alcanzado cada vez mayor importancia debido a sus efectos en la calidad de vida de los funcionarios y su productividad porque "alimentación y nutrición" están fuertemente ligadas al funcionamiento biológico del organismo.

Una persona mal alimentada encontrará dificultades para mejorar su calidad de vida, puesto que la capacidad de trabajo, directamente proporcional a la alimentación, irá descendiendo cuando ésta es deficiente.

A veces no nos damos cuenta de que no sólo el estrés, los problemas personales o la falta de sueño influyen sobre nuestro bienestar; deberíamos preguntarnos si estamos alimentando adecuadamente a nuestro cuerpo como para que éste funcione correctamente cada día.

Las personas deben evitar los períodos prolongados "sin comer", para ello deben desayunar, almorzar, merendar, cenar y además incorporar dos colaciones saludables diarias (una media mañana y una media tarde), junto con esto, tienen que evitar los excesos en general.

Mantener hábitos alimenticios adecuados entre los funcionarios, generar cambios en sus estilos de vida, propiciar condiciones de trabajo apropiadas y fomentar la prevención y corrección del exceso de peso, aparecen como objetivos fundamentales en vista de los múltiples beneficios que implican.

## UN PROGRAMA DE NUTRICIÓN ADECUADO DEBE:

a) Sensibilizar, educar y proporcionar a los empleados la información necesaria para hacer buenas elecciones de alimentos

b) Ayudar a los trabajadores a ser proactivos en el cambio de sus hábitos alimenticios

c) Generar las condiciones de trabajo que garanticen promover la alimentación saludable

d) Elaborar políticas laborales que permitan a los trabajadores el derecho a comer de forma saludable que incluyen el tiempo, disponibilidad y acceso a buenas opciones de comida.

Una alimentación saludable mejora el rendimiento del trabajador, aumentando su productividad y disminuyendo considerablemente los costos empresariales.

SE HA COMPROBADO QUE PRESTANDO ESPECIAL ATENCIÓN AL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS, A LA DISMINUCIÓN DE GRASAS Y SODIO, Y A LA PROMOCIÓN DE LA VIDA ACTIVA NO SÓLO SE MEJORA LA CALIDAD DE VIDA SINO QUE REDUCE SIGNIFICATIVAMENTE EL AUSENTISMO LABORAL



## SE HA FORMADO UN CORO EN LA BLANCA



Sí, leíste bien!!...ésta noticia es toda una novedad y es una grata realidad!!...con muchas ganas, con mucho entusiasmo y sobre todo mucho compromiso, varios colegas se han unido para conformar el Ensamble Coral de La Blanca, que ya realizó su bautismo musical acompañando la ceremonia religiosa por el segundo aniversario de fallecimiento del querido Don Daniel, que se llevó a cabo en el Molino.

Pero el compromiso del grupo no se queda ahí!!... también decidió trabajar prestando un servicio orientado a acciones sociales dentro de la organización, donde con humilde oración y buena música pueda confortar a una familia que precise de un apoyo de sus compañeros. Y ya tuvo su primera misión pastoral, visitando la casa de Mercedes Núñez, donde se vivió una jornada cargada de mucha emoción y espiritualidad. Alimento del alma!!!

Esto hace que el compromiso se consolide y que este grupo formidable siga caminando hacia adelante y vaya por más!!

**¡LES AUGURAMOS QUE SIGAN POR ESE CAMINO ELEGIDO!**

## PECHUGON SOLIDARIO



El colaborador de Pechugon demostró una vez más uno de los valores más arraigados en su cultura: la solidaridad!!. Haciendo alusión a la campaña, sinceramente le puso corazón a Teleton!!, contribuyendo desinteresadamente con el propósito de esta fundación.

En una breve pero intensa campaña interna, hemos decidido colaborar con esta noble causa, donando dos días de nuestros almuerzos!!...la empresa también se puso a la altura y decidió duplicar el importe recaudado en concepto de los almuerzos. Además, se distribuyeron alcancias a varios sectores para que todos pudieran depositar su aporte, su grano de arena. Paralelamente, durante esos días previos se realizaron charlas de presentación en la empresa por parte de representantes de Teleton, en las que se dio a conocer el trabajo, el alcance y la importancia de la Fundación Teleton para los niños con capacidades diferentes!. Y sobre todo la importancia de los aportes de todos para que este noble fin se lleve a cabo.

Finalmente se ha recaudado el importe total de Gs. 5.150.400!!!, que fueron entregados personalmente durante la maratón por nuestros compañeros!! El corazón solidario de los colaboradores de Pechugon dijo una vez más presente!!

**Podemos decir MISION CUMPLIDA!!!**



# TORNEO INTERNO DE FUTBOL

## 2014

Con todo éxito se llevó a cabo el Torneo Interno de Futbol organizado por la Asociación de Empleados.



Los 12 equipos en formación antes del arranque al torneo 2014

El torneo se desarrolló intensamente con los equipos en pos de la victoria, dentro de un marco de camaradería, compañerismo y juego limpio que hacen a los caballeros del futbol!

Éxitos a todos los participantes, que el mejor gane la copa, pero todos ganen el reconocimiento y la satisfacción de haber participado dando todo de sí!!



Los equipos desplegaron gran calidad en cada partido



Jornadas de intensa emoción fueron vividas

12 equipos se presentaron con mucho entusiasmo para participar de este ya tradicional torneo anual. La ceremonia de inauguración fue una colorida fiesta que incluyó un desfile de los equipos correctamente vestidos con sus atuendos deportivos y sus respectivas reinas al frente!...luego empezó a rodar el balón!!!



Acto de apertura del torneo 2014

# TALLER AVÍCOLA DE PARRILLEROS

El día 20 de diciembre en el Hotel Alta Gracia de la ciudad de Caacupé se realizó el Taller Avícola de Parrilleros, con la participación de Integrados, Directores de la empresa, personal administrativo, supervisores de granjas y capataces de granjas propias.

En la ocasión el Dr. Oscar Acosta Arrechea de SENACSA brindó una charla sobre la BIOSEGURIDAD en granjas. Asimismo en representación de Dark House desde el Brasil, brindó la charla sobre Ambientación-Ventilación de Galpones el Dr. Rodrigo Tedesco.

Durante la jornada premió a las granjas con mejor resultado:

- > Primer puesto MTA
- > Segundo puesto HONE
- > Tercer puesto CASAN

Además se realizaron sorteos de diferentes premios y se llevó a cabo la entrega de los regalos de fin de año a los integrados.

Las actividades del día culminaron con un almuerzo show en el restaurante del hotel.



La versión digital de la revista la encontrás en [www.pechugon.com.py/mundopechugon](http://www.pechugon.com.py/mundopechugon)



## Asociación de Avicultores del Paraguay



En el mes de octubre pasado se celebró el cincuenta aniversario de la Asociación de Avicultores del Paraguay – AVIPAR – de la cual Granja Avícola La Blanca S.A. forma parte activa, conjuntamente con otras firmas, todas pioneras de la industria avícola nacional.

La celebración fue un evento que además de aglutinar a los principales referentes de la actividad aviar, permitió realizar un breve repaso de un sector que siempre ha mirado hacia adelante, aunando capacidad y sacrificio, compromiso y confianza en el país. Los desafíos de aquel entonces no son muy diferentes al que nos toca hoy en día y sus objetivos siguen tan vigentes como en aquel entonces: organizarse, crecer en tecnología y hacer frente a unos de los flagelos seculares del sector, el contrabando.



Y el mejor momento de aquella jornada se dio cuando, de mano de las autoridades de Avipar, la Sra. Ana Ceuppens recibía un homenaje en nombre del Sr. Daniel Achille Ceuppens, fundador de nuestra inestimable empresa. Y todo reconocimiento siempre llega, teniendo un valor ingente cuando la misma viene dada por sus pares, quienes saben y comprenden con mayor sutileza, el enorme esfuerzo que implica ser empresario avícola en el Paraguay.

Los resultados mismos avalan a Granja Avícola La Blanca pero la figura de Don Daniel Achille se presenta con mayor ímpetu al interpretar su rol en la historia avícola nacional y con ello, su legado. Este homenaje nos llena de orgullo porque el reconocimiento es para todos aquellos que conforman la gran familia de Pechugon y debe ser valorado de esta forma. En la convicción de don Daniel se hacía clara la idea de que su éxito se debía, sobre todo, al grupo humano con que contaba.

Formamos parte de algo muy grande y los éxitos y reconocimientos nos muestran que el camino elegido por nuestro fundador es el correcto y que nuestro transitar debe preceder de igual manera al suyo, el del trabajo y la honestidad como único norte.





# FRANQUICIAS INTERNACIONALES

*Felizmente hemos conquistado el mercado  
con exigencias internacionales como:*



Con mucho orgullo, celebramos la llegada de KFC al Paraguay a finales de octubre, siendo Pechugon su principal proveedor local en pollos y a inicios de mes se realizó la apertura del 3er local en el Paseo Carmelitas. Otra feliz noticia es que estamos proveyendo al Hard Rock Café, que realizó su apertura a mediados de enero en el Hotel Guaraní Esplendor. Y en TGI Friday's, es bueno recordar que se come sabroso, porque se come PECHUGON...

Además de los citados emblemáticos locales gastronómicos, mencionamos algunos otros con jerarquía y renombre internacional como son el Hotel Bourbon, Hotel Sheraton, Hotel del Yacht y Golf Club Paraguayo, Pizza Hut, Restaurante Yasyretá del Hotel Guaraní Esplendor, entre varios otros que apostaron por la calidad, por eso nos eligieron.



# PECHUGON

# Cumpleaños

## OCTUBRE

- 1 Gustavo Agustín Adorno Acosta (Efluente)
- 1 Daniel Acuña Adorno (Caldera)
- 1 Remigio Aquino Lesme (Carpintería)
- 1 Yani Gabriel Deniz Segovia (Depósito Insumos)
- 3 Cirilo Alfonso Cattebeke Etcheverría (Superv.agarrador)
- 5 Plácido Godoy Leal (Granja Pirayu)
- 5 Julio Cesar Gaona Saucedo (Empaque)
- 7 Sergio Meza Cristaldo (Granja Pirayu)
- 7 Marco Ortiz (Forraje)
- 7 Maria Beatriz Gimenez (Limpieza)
- 8 Celia Daiana Sanabria Rojas (Informática)
- 8 Brígido Rojas Benitez (Pagos)
- 9 Teodora Escobar Aguero (Portería)
- 9 Cristhian Gabriel Cáceres Sotto (Eviscerado Matada)
- 10 Francisco Cañete Penayo (Forraje)
- 10 Felipe Rodas Galarza (Mecánica Industrial)
- 11 Gustavo Ramon Romero Gonzalez (Compras y Suministros)
- 13 Eduardo Galeano Delgado (Granja Pirayu)
- 14 Juan De Jesus Campuzano Villalba (Empaque)
- 15 Javier Oscar Echenique (Electricista)
- 15 Carlos Fernando Amarilla Orzuza (Chofer)
- 16 Ninfa Elizabeth Rojas Gomez (Costas)
- 16 Ramon Vega Zarza (Aceitera)
- 16 Teodoro Cabrera Pereira (Caldera)
- 16 Monica Teresa Romero Cuevas (Exportación)
- 17 Claudio Milciades Leguizamon Azarin (Vitamineros)
- 17 Rolando Perez (Forraje)
- 17 Carlos Andres Florentin (Caldera)
- 17 Ada Margarita Ferreira Aquino (Salon De Ventas N°2)
- 18 Galo Florentin Rodriguez (Aceitera)
- 19 Nilsa Lucia Forestieri Britz (Costas)
- 19 Lucio Estigarribia (Granja Dany Benjamin)
- 19 Juan Enrique Vera Baez (Eviscerado Matadero)
- 20 Edgar Alejandro Cañiza Saucedo (Eviscerado Matadero)
- 21 Denis Alfredo Amarilla Estigarribia (Patio Matadero)
- 22 Julio Areco Lopez (Cámara)
- 25 Jorge Dario Alvaranga Duarte (Informática)
- 26 Víctor Raul Cantero Almada (Manejo Avícola)
- 27 Bernardo Falcon (Choferes)
- 27 Carlos Alcides Aravalos Paredes (Supervisión Comisionista)
- 28 Fidel Servin Rios (Técnica Mecánica)
- 28 Erdulfo Rojas (Digestor)
- 29 Narciso Garcete Falcon (Forraje)
- 31 Jorge Carvallo (Granja Dany Benjamin)
- 31 Claudio José Ledesma Paredes (Playeras)
- 31 Luciano Caballero (Empaque)
- 31 Crispin Espinola (Administración Técnica)

## NOVIEMBRE

- 1 Wilfrido Maidana (Hueveros)
- 1 Angel Moises Lopez Amarilla (Forraje)
- 1 Cristobal Acosta Cardozo (Digestor)
- 2 Silvestre Martinez Riveras (Forraje)
- 3 Hector Alfredo Melgarejo Martine (Camara)
- 4 Carlos Adorno Ruiz Diaz (Parrillera)
- 5 Hugo Rafael Fernandez Dominguez (Parrillera)
- 5 Diasnel Chena Almada (Carpintería)
- 7 Jose Martin Ramirez Pereira (Salon De Ventas N° 1)
- 8 Maria Teresa Segovia (Sueлдas)
- 9 Eliodoro Bogado Adorno (Parrillera)
- 10 Andres Abelino Rios Cantero (Guardieras)
- 10 Andres Avelino Perez Aguilera (Técnica Frio)
- 11 Juan De La Cruz Florentin Bordon (Hueveros)
- 11 Mario Malinas Coronel (Playeras)
- 11 Odon Roman Adorno Fernandez (Caldera)
- 12 Maria Cristina Galeano (Eviscerado Matadero)
- 14 Humberto Gabriaguez Ortiz (Superv. Parrillero)
- 15 Leopoldo Adorno Fernandez (Parrillera)
- 15 Eugenio Rotela Galeano (Administración Matadero)
- 15 Eugenia Cabral (Empaque)
- 16 Carlos Jose Carballo Flores (Administración)
- 16 Silvia Edmundo Bello Cristaldo (Adm. Técnica)
- 16 Nestor Lopez Gonzalez (Marketing)
- 17 Roberto Veron Escobar (Adm. Reproductora)
- 18 Basilio Tande (Choferes)
- 18 Sergio Alfredo Cardozo (S. Comisionista)
- 19 Ysabeliano Rios Mendoza (Eviscerado Matadero)
- 20 Felix Aveiro Nuñez (Patio Matadero)
- 20 Bernardo Vega Galeano (Salon de Ventas C.D.E.)
- 23 Jorge Armando Cabañas (Playeras)
- 24 Fermin Robles (Aceitera)
- 24 Crisóstomo Bernal Maluf (Digestor)
- 24 Blanca Jimenez Sarubbi (S. Comisionista)
- 27 Facundo Acosta Maidana (Efluente)
- 28 Pedro Ramon Vera Jara (Jefe de Seccion)
- 28 Basilia Ruiz Diaz (Eviscerado Matadero)
- 28 Pedro Cáceres Gonzalez (Patio Matadero)



# ... a celebrar

## DICIEMBRE

- |   |  |
|---|--|
| 1 Oscar Larroza (Marketing)                   | 21 Rolando Huber (Administración Matadero)     |
| 2 Gabriel Vera Quintana (Depósito Materiales) | 24 Gabriel Vera Quintana (Depósito Materiales) |
| 2 Candido Alberto Florentin (Portería)        | 26 Candido Alberto Florentin (Portería)        |
| 3 Alfredo Benítez (Informática)               | 27 Alfredo Benítez (Informática)               |
| 3 Christian Coronel (Forraje)                 | 28 Christian Coronel (Forraje)                 |
| 4 Jorge Cabañas (Eviscerado)                  | 28 Jorge Cabañas (Eviscerado)                  |
| 6 Leoncio Vera (Ayudantes)                    | 30 Leoncio Vera (Ayudantes)                    |
| 7 Juan Robles (Forraje)                       | 30 Juan Robles (Forraje)                       |
| 9 Ruben Torres (Granja Pirayu)                |  |
| 11 Mirtha Sosa (Pagos)                        |  |
| 11 Dalmi Jara (Eviscerado)                    |  |
| 12 Dionicio Ruiz (Mecánica Industrial)        |  |
| 13 Bernardino Galeano (Empaque)               |  |
| 13 Celina Arana (Empaque)                     |  |
| 14 Sandra Roman (Supervisión Comisionista)    |  |
| 15 Sergio Alcaraz (Parrilera)                 |  |
| 15 Sergio Barrios (Técnica Frio)              |  |
| 15 Otilia Esquivel (Empaque)                  |  |
| 17 Luis Enciso (Supervisor Agarrador)         |  |
| 18 Crithian Mendoza (Lavado de Cajas)         |  |
| 18 Arnaldo Lezcana (Empaque)                  |  |
| 19 Dario Almada (Técnica Mecánica)            |  |
| 20 Diego Coronel (Báscula)                    |  |
| 20 José Amarilla (Mecánica Automotriz)        |  |
| 21 Mirian Martínez (Administración Personal)  |  |



*El 28 de Octubre nació Jesus  
Jorge Andres,  
hijo del Dr. Lidio Ayala*

## Nacimientos

*Octubre/ Noviembre/Diciembre*

*El 29 de noviembre  
nació Victoria,  
hija de Rocío Trepowski*



# ¡Muchas fe

**Mes de Julio**



*Compartimos las imágenes de nuestros cumpleaños con quienes celebramos la alegría de un año más de vida*



**Jardinería**



**Molino**



**Molino**



**Administración y Laboratorio**



**Administración**



**Molino**



**Matadero**



**Matadero**

# Publicidades!



Mes de Agosto



Administración



Metalmúrgica y Carpintería



Matadero



Mes de Setiembre



Matadero



Molino



Laboratorio y Administración



Administración Talleres



Molino

Mes de Octubre



Administración



Molino



Carpintería y Taller

**Mes de Noviembre**



**Molino**



**Molino**



**Mes de Diciembre**



**Molino**



**Incubación**



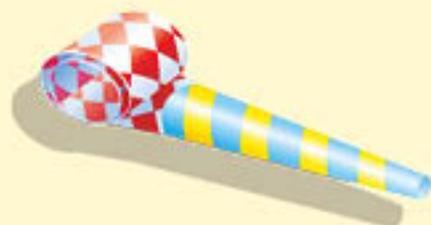
**Administración**



**Depósito**



**Molino**



# POR QUÉ BUSCAN ENTRE LOS MUERTOS AL QUE VIVE? NO ESTÁ AQUÍ. RESUCITO.

LUCAS. 24 5

El dos de noviembre, se celebró en todo el mundo católico el día de los muertos o de las almas, conmemoración muy ligada a la fiesta de Todos los Santos. En esos días muchos de nosotros solemos ir al cementerio, donde los recuerdos de nuestros seres queridos llenan nuestros corazones.

Nadie de nosotros vino a este mundo para ser eterno. Todos somos peregrinos aquí. Algunos hacen una larga peregrinación, otros una más pequeña. El tamaño no es importante, lo que importa es aprovecharla bien, es vivir intensamente cada instante, alabando por lo bueno y buscando crecer con lo difícil.

Así pues, recordar a los muertos, es en primer lugar recordar nuestro propio futuro y encontrar la fuerza necesaria para cambiar nuestros defectos, nuestras relaciones egoístas y nuestro modo de vivir el día de hoy, pues nuestro ser en la eternidad tendrá la forma que le vamos moldeando en este mundo, tendrá las marcas que le vamos impregnando, como Jesús que resucitado tenía las marcas de su pasión.

Quizás deberíamos preguntarnos en este día, delante de un túmulo, ¿cómo quiero ser recordado: por mi esposa/o, por mis hijos/as, por mis amigos/as...? Pues podemos estar seguros que las personas hablarán a partir de aquellas cosas que nosotros hacemos hoy, esto es, de la experiencia que tienen con nosotros, de lo que continuamente hacemos.

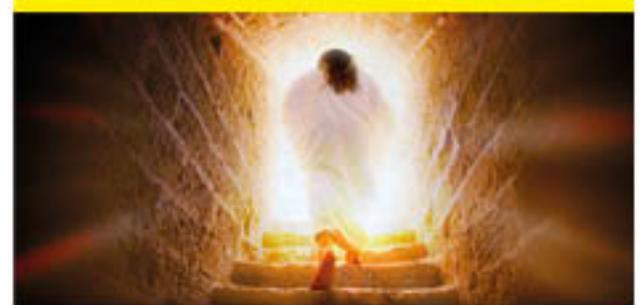
Lo santos no se hicieron santo después de muertos. La Iglesia solo reconoció lo que en vida ellos ya fueron. Ellos construyeron su santidad cada día en una vida de íntima unión con Dios.

Y la Iglesia, cuerpo de Cristo, se constituye de los fieles que aun están en este mundo (Iglesia militante), los que ya murieron y están en el purgatorio, purificándose para ir al cielo (Iglesia purgante) y aquellos que ya gozan de la plenitud de la vida en el cielo, los santos (Iglesia triunfante). A todos estos nosotros podemos encontrarnos el cuerpo de Cristo, la eucaristía.

Por eso nuestro ir al cementerio no debe ser solo un gesto vacío de llevar flores, prender velas, y ni siquiera hacer una oración o no participar de la misa. Todos estos gestos son lindos, pero deben ser acompañados de un acto de fe.

Y si tú amas de verdad, a aquel que ya partió, sepa que Dios lo ama mucho más, y puede hacerlo mucho más feliz que tú. Quien ama de verdad, quiere lo mejor para el amado, entonces entregarlo a Dios es la mejor alternativa. Por eso, no llores más, en el abrazo de Dios, siente también el abrazo de este tu ser querido y deja tranquilizarse a tu corazón.

*Hno. Mariosvaldo Florentino,  
Hermano Capuchino*



## *Honrando la Memoria de Don Daniel*

Al cumplirse dos años del regreso de Don Daniel a la casa del Padre, celebramos el 13 de agosto la Santa Misa en su memoria. En la que recordamos como vivió su vida terrenal, donde con el amor, el ejemplo y la perseverancia dejó un gran legado para su familia y para cada uno de nosotros.

# VIAJE A TAIWAN

En el mes de noviembre se realizó una visita a Taiwan en donde el Sr. embajador Marcial Bobadilla Guillen y el Sr. Ladislao Lezcano, primer secretario dieron la bienvenida en el aeropuerto a la delegación y acompañaron durante todo el viaje a la misma, se pudo notar el excelente relacionamiento que estas personas poseen con las autoridades de Taiwan. La delegación viajera estuvo constituida por El Vice Ministro de Industria, el Dr. Oscar Stark, el Dr. Luis Laneri y la Sra. Ana Chuang por Rediex, la Ing. Pilar Zubizarreta y el Sr. James Chuang por Pollpar, el Sr. Alberto Bartz por el sector Chia, el Sr. Cesar Ros y Marta Mareco de Ros por UPISA y representando a La Blanca S.A. el Dr. Anibal Romero.

La primera reunión se tuvo con autoridades del sector sanitario donde mostraron lo que producen y se tuvo oportunidad de exhibir el video institucional de Pechugon como si fuera del país (con previo acuerdo con la gente de Pollpar).

Las siguientes reuniones se tuvieron con el señor Tommy Yeh, Manager de Anzco Foods (persona muy conocedora del tema, actualmente se halla importando carne vacuna del frigorífico Guarani, como así también de Nicaragua, de Australia y otros países del mundo); también se tuvo oportunidad de intercambiar con el Vice Ministro de MOEA, Wally Su. La delegación fue agasajada por el Vice-ministro de Economía Maite YU con un nutrido almuerzo. También se realizaron reuniones con los directivos de la empresa Fang Food Corporation.

Se tuvo oportunidad de visitar varias empresas entre las que citamos la Empresa Mu Chang (empresa importadora de carnes); la empresa Mayfull FOOD Co., en donde el gerente Hank Lee recibió a la delegación, así como los



directivos de CEO y TAITRA, que son los equivalentes de Rediex en Paraguay. También se visitó la empresa Keeper, en donde recibió a la delegación el TED H. Hung (importan todo tipo de carne menos pollos). También se visitó la empresa Dachan Greatwall Group.

Fuera de lo programado por la delegación del Dr. Romero visitó la empresa HWA HAN FROZEN FOOD INDUSTRIAL CO., LTD.

Mediante esta visita y con el respaldo del embajador y su primer secretario, se estableció formalmente el deseo de exportar a dicho sitio, por lo que se solicitó a Taiwan el cuestionario correspondiente para empezar las gestiones de posibles exportaciones, trámite que no llevaría menos de cuatro meses, por el extenso papeleo, así como los comentarios e informes necesarios para dicha gestión.

De forma general se puede afirmar que la preferencia del consumidor taiwanés es por el muslo, aunque también se pudo apreciar la inmensa variedad de productos que ofrecen y consumen. Como punto a destacar se encuentran su apertura a las importaciones, para lo cual existe una asociación que asocia a 152 empresarios importadores que se dedica exclusivamente a la importación y comercialización de carnes, la PA FANG FOODS Co LTD.

Por demás está decir que este viaje fue gratamente provechoso para Granja Avícola La Blanca gracias a las aperturas logradas.

## SEGUINOS EN LAS REDES SOCIALES

Para estar enterado de todas las actividades de Pepe y participar de las promociones que hacemos no dejes de seguirnos en las redes sociales:



Además nos encontrás en [www.pechugon.com.py](http://www.pechugon.com.py)

# SALPICÓN PECHUGON

## SENCILLO, FRESCO Y SABROSO



MARIA TERESA SEGOVIA

### Ingredientes

- > 1 pechuga PECHUGON
- > ½ kg de papas
- > ½ kg de zanahorias
- > 1 taza de arvejas, en lata, frescas o congeladas
- > Sal, pimienta a gusto
- > 1 cucharada de vinagre
- > 2 cucharadas de aceite de oliva
- > ½ taza de mayonesa
- > 1 cucharada de perejil picado
- > 1 cucharada de cebolla picada
- > 2 huevos duros
- > Tomate perita a gusto
- > Hojas de lechuga a gusto



*" Yo cociné el pollo en una sartén, pero también se puede usar pollo que sobró, o hervirlo. "*

*Cocinamos esta deliciosa receta gracias a Maria Teresa Segovia quien cuenta con 25 años de antigüedad en la empresa, actualmente presta servicio en el Dpto. de Sueldos en la Administración Central.*

### Preparación de la Salsa

Cortar la pechuga en bifecitos y cocinarla bien de los dos lados en una sartén con un poco de aceite. Cortarla en cubos y enfriar.

Hervir las papas y las zanahorias cortadas en cubos pequeños en agua con sal, por separado, porque tienen distintos tiempos de cocción. Colarlas y enfriar.

### Preparación

- > Cortar la pechuga en bifecitos y cocinarla bien de los dos lados en una sartén con un poco de aceite. Cortarla en cubos y enfriar.
- > Hervir las papas y las zanahorias cortadas en cubos pequeños en agua con sal, por separado, porque tienen distintos tiempos de cocción. Colarlas y enfriar.
- > Si las arvejas son frescas o congeladas hervirlas unos minutos, colar y enfriar.
- > Mezclar todos los ingredientes menos los huevos duros, lechuga y los tomates.
- > Poner en una fuente y decorar con los tomates, la lechuga y los huevos duros cortados.
- > Enfriar bien en la heladera
- > y cerrarla con escarbadientes.

# PRIMEROS AUXILIOS



El viernes último, 21 de noviembre se realizó la capacitación en Primeros Auxilios donde los participantes fueron los integrantes de las brigadas de los distintos departamentos, la misma estuvo a cargo del Sr. Jose Lera de EME (Equipo Médico de Emergencias).

En la ocasión se trataron temas como:  
-La reanimación cardio pulmonar (RCP), con demostración práctica con muñecos, donde los participantes ensayaron para un caso eventual.

-Como actuar en caso de que el personal tuviera alguna herida cortante.  
-En caso de atragantamiento que hacer.  
-Desmayos, caídas, etc.  
-Todos los puntos fueron reforzados con proyección de audiovisuales que trataban los distintos casos de accidentes.  
El balance fue muy positivo entre los participantes, dando gracias por la oportunidad y lo aprendido no solo será útil para el trabajo diario sino también para la vida.

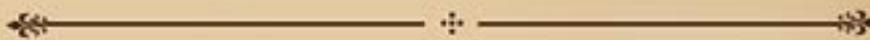
# Personas Destacadas



## Oscar Bracho

*Dpto de Informática*

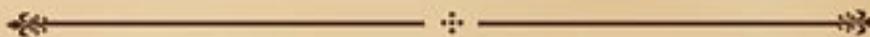
Se graduó con el título de  
*"Ingeniero en Informática"*  
de la Universidad Americana.



## Eleazar Santacruz Duarte

*Dpto de Facturación y Cta Cte*

Se graduó con el título  
*"Notario y Escribano Publico"*  
en la Universidad del Norte.  
Promoción 2013



## Jorge Sanabria

*Dpto de Costos*

Se graduó con el título  
*"Lic. en Ciencias Contables"*  
en la Univ. Tecnológica Inter Continental



# PECHUGON

*Deliciosamente natural*



Encuentra las recetas en 