



REVISTA **MUNDO**

PECHUGON

AÑO N° 4 | EDICIÓN N° 9



**HIJO DILECTO DE SAN JOSÉ
DE LOS ARROYOS**

Pág. 08



**CORRIDA DE LA LECHE
KAMBY RUNNING**

Pág. 18



**TOP OF
MIND**

**PECHUGON
ES N° 1 EN
TODO**

Pág. 16



BUENOS MODALES



Los buenos modales, son necesarios para vivir en sociedad, para conseguir las metas que te has propuesto y para poder disfrutar de una vida tranquila, sin recibir críticas por tu forma de comportarte tanto en la familia como en el trabajo. La cortesía y los buenos modales te abren las puertas hacia una vida adulta exitosa y feliz.

Para tener éxito en el mundo laboral de hoy no es suficiente un súper curriculum. Las empresas apuntan a contratar gente con habilidades sociales desarrolladas y capacidad de trabajar en equipo.

Respeto a los demás, es el principal valor, en toda relación debe primar el respeto mutuo. Trata a los demás como te gustaría que te traten. Muchas veces el

buen trato cambia por completo el rumbo de las diferentes situaciones en la empresa.

Para lograr una convivencia armoniosa y llevar adelante así a la empresa, se debe aplicar ciertos principios de carácter general y revisar actitudes, mostrando una constante disposición al cambio si es necesario. Hoy muchos piensan que se puede sobrevivir sin el otro y, a partir de allí, se pierden los buenos modales.

BUENOS MODALES PRINCIPIALES PARA FORTALECER A LA EMPRESA:

1. **Saludar:** un simple buen día o despedida hacen la diferencia.
2. **Dar las gracias:** demuestra que valoramos lo que los demás hicieron aunque estén cumpliendo con su trabajo.
3. **Pedir por favor:** colabora que desde el inicio se adopte una actitud positiva.
4. **Mirar la cara a quien te está hablando:** no eludir miradas, es la única forma de lograr una comunicación positiva.
5. **Puntualidad:** es la actitud necesaria para dar a

nuestra personalidad, orden y eficacia.

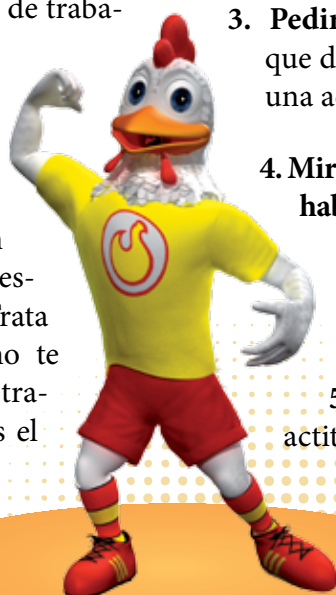
6. **Ciber educación:** Al llamar al celular siempre preguntar si es buen momento para hablar. El teléfono debe silenciarse en lugares como los hospitales, el cine o comidas. Las llamadas que no fueron respondidas o mails deben contestarse siempre en las 24 horas siguientes a su recepción. Aunque sea con un escueto "OK". No enviar cadenas.

Debe ser la meta crecer en buenos modales, saber tratar con respeto y tolerancia. Todo ello entendido como un esfuerzo social y colectivo que busca el reconociendo, la participación y la cooperación de todos. Hay que tener consideración hacia los demás, pues en toda discusión o debate hay tres puntos de vista: la del otro, el tuyo y el correcto.

No tendremos que arrepentirnos NUNCA, si a tiempo sabemos frenar nuestros instintos reactivos y usamos las buenas maneras con todos y en todo momento, de esta forma vamos ganando la simpatía, respeto y amistad de los demás, ya que proporcionar un trato adecuado dignifica a las personas, enriquece a la sociedad, evita malestares.

Violeta Ceuppens Talavera

Directora
SAPROCAL S.A.





ÍNDICE DE CONTENIDOS

• Editorial	2
Buenos Modales	
• Recomendación Saludable	4
¿Qué es la influenza?	
• Nota inspiradora	5
Toda una historia	
• Novedades	6, 7
Nueva producción de máquinas / Reproductora San José / Butifarra	
• Reconocimiento	8
Hijo Dilecto de San José de los Arroyos	
• Valores	9
La honestidad, un artículo de lujo	
• Jubilados	9
• RR. HH.	10
¿A cuantas personas mirando a los ojos le diste GRACIAS hoy?	
• Exportación	11
Va muslo deshuesado PECHUGON a Rusia	
• Viaje	12/13
VACCINAR - Industria de nutrición y salud animal / Viaje al Brasil	
• Receta	13
• Sociales	14/15
• Premiación	16
TOP OF MIND	
• Mutual	17
• Deportes	18
• Reflexiones	19
Año de la Misericordia	
• Actividades	20
¡¡Gente que cantal!	
• Capacitación	21
Mesas redondas de la transformación	
• Historias de vida / Día de la Madre y del Padre	22
Conociendo a nuestros colaboradores	
• Marketing	23
Nuestras promos del trimestre	

FICHA TÉCNICA

Coordinación General:

Ana Ceuppens Talavera.

Colaboración:

Violeta Ceuppens - Lorena Benítez
 Nadia Cáceres - Dr. Juan Ovelar
 Dr. Víctor Cantero - Neria Romero
 Dr. Franco - Ing. Juan Valenzuela
 Margarita Ruíz Díaz
 Patricia López - Paola Vera
 Ing. Javier Echenique
 Ing. Augusto Latorre
 Ing. Rodrigo Royg
 Nelson Ruíz Díaz
 María Gloria Fernández
 Omar Insaurralde - Nelly Ayala
 Jorge Sanabria - Juan Gauto
 Orlando Pajes - Patricia Villalba
 Luisa Insfrán - Martha Paredes
 Gustavo Ayala - Patricia Diaz
 Julian Moreira - Daisy Centurión

Edición: Nº 9

Diseño y Diagramación:

iDeaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Oscar Larroza

Impresión: Grafimam S.R.L.

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



por Julian Moreira





¿Qué es la influenza?

por Lorena Benítez



La influenza (también conocida como gripe) es una enfermedad respiratoria contagiosa, que puede ser leve o grave y en ocasiones puede llevar a la muerte.

La influenza es diferente al resfriado, por lo general, la influenza comienza de repente.

Las personas con influenza, a veces sienten algunos o todos estos síntomas:

- **Fiebre o sentirse afiebrado/ con escalofríos**
- **Tos**
- **Dolor de garganta**
- **Mucosidad nasal o nariz tapada**
- **Dolores musculares y corporales**
- **Dolores de cabeza**
- **Fatiga (cansancio)**
- **Vómitos y diarrea, aunque esto es más común en los niños que en los adultos.**

Complicaciones

La mayoría de las personas que contraen la influenza se recuperan en un período que va desde un par de días hasta menos de dos semanas.

Una amplia variedad de complicaciones pueden deberse a una infección por el virus de en las fosas nasales, garganta y en pulmones.

Pese a que cualquier persona puede contraer la influenza y enfermarse de gravedad, los niños, embarazadas y adultos mayores son más propensos a contraerlas.

Prevención

La mejor forma de prevenir a ésta enfermedad es vacunándose todos los años, además existen medicamentos antivirales que se pueden usar para tratar y prevenir la enfermedad, así como hábitos saludables que debemos adoptar, ejemplos:

- **Evitar el contacto directo**

con personas que estén enfermas.

- **Guardar reposo cuando se está enfermo.**
- **Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar.**
- **Lávese las manos con frecuencia para protegerse contra los gérmenes.**
- **Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.**
- **Consumir alimentos ricos en vitamina C. Ejemplo: los cítricos (naranja, pomelo, mandarina, limón)**



IPS Móvil



El pasado 25 de mayo tuvimos la visita del plantel médico de IPS en la planta de faenamiento que contaba con la presencia de 8 profesionales de las distintas áreas de la salud, llevando a cabo el proyecto denominado IPS Móvil, en donde realizaron un chequeo a nuestros compañeros que se encontraban en una situación más urgente en la atención.

Dicha visita estuvo coordinada por la Lic. Lorena Benítez, nutricionista de la empresa y la Dra. Rosa Acosta, coordinadora del equipo médico de IPS.



Toda una historia,

toda una vida que empieza con mi padre.

por Nadia Cáceres



dios en la escuela Graduada N° 1.697 "Doña Blanca Spinzi de Talavera", con menciones honoríficas.

ralmente, sumado a los valores inculcados por mis padres y al empeño que puse en terminar mis estudios universitarios, puedo decir orgullosa que querer es poder.

El camino es largo, mucho por aprender, pero cuento con mis pilares, "MIS PADRES", y mis motivadores, "MIS HIJOS".

La Blanca es y seguirá siendo mi segundo hogar, en ella nací y sigo aquí, espero seguir aportando mi granito de arena, y dejar mi huella. Estoy segura que PECHUGON seguirá dándome grandes satisfacciones.



Charla Capacitación SNPP año 1990 en la escuela Blanca S. de Talavera

Empezó a trabajar en el Tambo "Cabaña Doña Blanca", por 30 años, ya jubilado sigue prestando servicio tercerizado a la empresa. Gracias a él y a mi madre, que también trabajó en la empresa, por 5 años, en el salón de ventas, quien decidió dejar el trabajo remunerado, para quedarse en la casa a cuidar de mí y posteriormente de mi hermano.

De pequeña me inculcaron: El Amor al trabajo, la responsabilidad, honestidad, perseverancia, así inicié mis estu-



Mi primera graduación, Preescolar año 1990

Llegué a esta empresa haciendo mi pasantía estudiantil que me sirvió para ser contratada por Saprocal, en donde di mis primeros pasos en la vida laboral, conocí personas de quienes aprendí y agradezco infinitamente. También comencé mis estudios universitarios.

Luego de casi 10 años de trabajar en La Pradera, pasé a PECHUGON. Hoy estando acá he crecido labo-



Primera de la izquierda, mi mamá Mirtha Acuña en el Salón de Ventas, año 1991



Mi papá Crisanto Cáceres en la Granja Nueva Esperanza actualmente



Año 2004, en la EXPO MRA



Nueva producción de máquinas

por Dr. Juan Ovelar



Seguimos creciendo en la planta de incubación de San José y se sumaron a la producción tres máquinas incubadoras, completando así seis incubadoras de estadio único de la marca CASP modelo Ug124HT con una capacidad de carga de 123.840 huevos, así en solo una sala de incubadoras de las 4 existentes se incuban 743.040 huevos, son máquinas de última generación que cuentan con sistema de monitoreo de temperatura del embrión, control de CO₂, aditivo anti bacterias, monitoreo y control del proceso de incubación, esto para alcanzar las mejores condiciones de temperatura, humedad y ventilación para cada fase del desarrollo embrionario ya que estos parámetros son muy concretos y determinados para cada fase. Con esta tecnología producimos pollitos de primera calidad y aprovechamos el potencial gené-



Máquina incubadora de estadio único

tico para el buen desempeño en granjas parrilleras.

La planta cuenta con una central de monitoreo, donde el operador según el trabajo a realizar o las necesidades de temperaturas de cada sala programa el punto de control y tiene acceso a todos los datos que ayudan al funcionamiento estable de todas sus máquinas. Con todo esto nos ponemos a la altura de las más modernas plantas de incubación

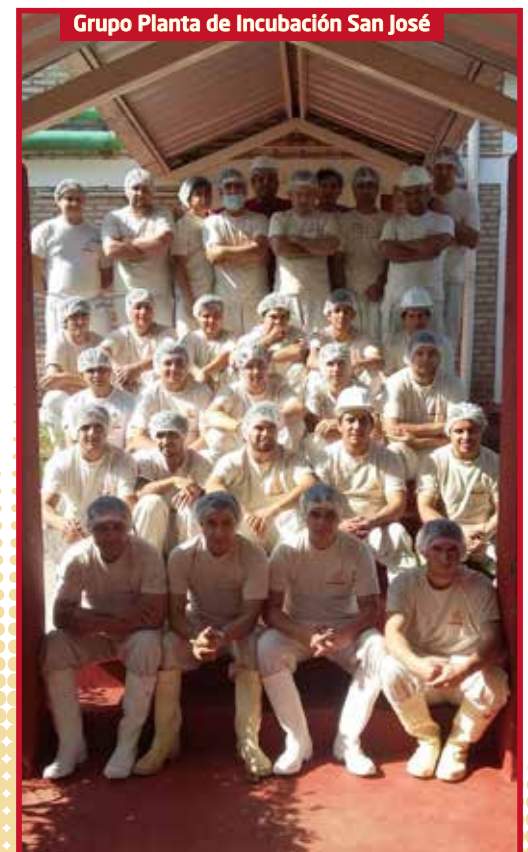
y estamos orgullosos de ser eslabón importante de toda la cadena productiva.

Toda esta tecnología e infraestructura está acompañada de un fuerte compro-

miso y sacrificio de todos los que forman el equipo de trabajo de la planta y somos conscientes de que las cosas se hacen bien o no se hacen, enseñanzas del maestro que no tuve la oportunidad de conocer en vida pero si su legado e historia.



Planta de incubación



Grupo Planta de Incubación San José



Reproductora **SAN JOSE**



En la granja reproductora San José, tomamos el gran desafío de obtener la mayor eficiencia posible en la producción de huevos fértiles.

Este proceso se inició hace poco más de cuatro años con el cambio gradual del sistema de ventilación del 100 por ciento de los galpones de presión positiva a negativa o sistema de túnel.

El resultado de este sistema fue crear un ambiente mas confortable en el que las aves puedan desarrollar su máximo potencial productivo.

Es importante destacar al personal de la granja, que aprendió rápidamente a desarrollar el nuevo sistema de producción, el cual es, tecnológicamente uno de los más avanzados de la región y con el que llegamos a los estándares exigidos por las lí-

por Dr. Víctor Cantero



neas genéticas con las que trabajamos.

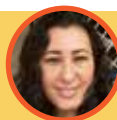
Al inicio de este reto, soñábamos con alcanzar un record de producción de 100 mil huevos diarios, que en la actualidad supera los 150 mil huevos. Un verdadero logro que se obtuvo gracias al trabajo en equipo y la comunicación constante entre la granja de recría, las plantas de incubación, el molino y la granja reproductora.

Este resultado nos enorgullece y nos motiva a seguir en la búsqueda de nuevos desafíos.



Butifarra

por Neria Romero



Es un nuevo producto que PECHUGON lanza al mercado agregando a su amplia variedad para ofrecer a sus clientes.

Elaborado exclusivamente de PECHUGA DESHUESADA, condimentos y especias naturales, excelente sabor y de contenido calórico bajo; ya que está elaborada a base de carne de pollo y condimentos típico de la butifarra que conserva ese sabor característico.

Se puede cocinar a la parrilla y al horno; es delicioso, práctico, económico, ideal para las fiestas de San Juan y para completar la parrilla de los fines de semana; con este exquisito producto que PECHUGON ofrece para disfrutar con la familia y los amigos.





Hijo Dilecto de San José de los Arroyos

Don Hamy Chávez Domínguez



El Intendente Municipal de San José de los Arroyos como todos los años homenajeó a hijos de esta tierra durante el Acto por Conmemorarse un nuevo Aniversario de la Independencia Patria y solicitó a la Junta la Declaración de Hijos/as y Ciudadanos Ilustres de nuestra comunidad aprovechando este momento tan importante para el espíritu patriota. La distinción fue dirigida a quienes hoy día se distinguen ocupando cargos o realizando acciones que permitan redundar en beneficio de la gente o sumar logros alcanzados para favorecer a toda una comunidad y teniendo en cuenta que en nombre de este pueblo debemos reconocer el esfuerzo de trabajar cada día por la gente de San José de los Arroyos. Entre los principales nominados se encuentran:

1-Los Miembros del Directorio de la Empresa PECHUGON in-

tegrado por las señoras: Ana Ceuppens Talavera, Blanca Ceuppens Talavera, Violeta Ceuppens Talavera, quienes fueron declaradas Ciudadanas Ilustres, considerando que mediante la instalación de la Empresa Granja Avícola La Blanca en nuestro distrito se cuenta con uno de los importantes focos de desarrollo de esta comunidad ya que la misma genera puestos de trabajo para más de 300 familias Sanjosianas que mediante esa posibilidad cuentan con los recursos necesarios para mantenerlos con dignidad.

Se aprovechó esta oportunidad del Acto principal y la presencia de las Sras. Ceuppens para rendir un Homenaje Póstumo al señor Daniel Achille Ceuppens, padre de las mencionadas quien en vida fuera el pionero y dueño de la Empresa Granja Avícola

La Blanca y quien eligió a San José de los Arroyos para instalar el área de producción con la conocida marca PECHUGON y esta Empresa actualmente es pujante y con una proyección futura exitosa.

Fueron momentos muy emotivos donde el Intendente Municipal de San José de los Arroyos don Hamy Chávez Domínguez acompañado del Presidente de la Junta Municipal, el Ing. Agron. Albert Brixner entregaron las distinciones y el cuadro recordatorio de Homenaje póstumo al señor Daniel Ceuppens que fuera elaborado por manos artesanas de San José de los Arroyos como forma de agradecer en nombre de toda la comunidad Sanjosiana por este ESFUERZO de mantener la empresa activa y así colaborar con su desarrollo económico.



Roberto Segovia nuestro compañero del Molino un ejemplo de honestidad

La honestidad, un artículo de lujo

por Ing. Juan David Valenzuela Medina



La honestidad es uno de los valores considerados como artículos de lujo hoy en día, y con ella surge la pregunta del porque es considerada así. En una sociedad perturbada por la inseguridad que penetra en todos los sectores, sin duda, los valores son las mejores armas con las que podemos contribuir a mejorar nuestro entorno, sobre todo cuando se percibe que faltan actitudes y rasgos como la honestidad, una virtud cuya presencia en la actualidad, se hace necesaria para regenerar la sociedad.

Esta cualidad hace que la persona determine elegir actuar siempre con base en la verdad dando a cada quien lo que le corresponde, incluida ella misma. Ser ho-

nesto es ser real, auténtico y por sobre todo objetivo; es expresar respeto por uno mismo y por los demás, por lo que no existe razón alguna para esconderlo.

Con este valor uno vive de manera congruente entre lo que se piensa y lo que se hace, por lo que nunca uno debe tener miedo de nadie cuando se habla con la verdad: *“el que nada debe, nada teme”*. Ser honesto es tener un comportamiento adecuado, correcto, justo y desinteresado. Ésta integración te proporciona claridad y ejemplo a los demás; el valor de la honestidad es visible en cada acción que se realiza. Cuando existe honestidad y limpieza en lo que se hace, nunca

hay un mal uso de lo que se nos confía, por ejemplo, usar los recursos de manera adecuada para las necesidades básicas, pues los recursos bien utilizados crean bienestar y se multiplican.

La persona comprometida con el desarrollo y el progreso mantiene una actitud honesta como un principio para construir un mundo de paz, sin desperdicios y con armonía.

Para concluir todo lo expuesto hay una frase del papa Francisco que resume en una línea lo que conlleva carecer de este valor: *“Quien lleva a la casa dinero ganado con la corrupción, da de comer a sus hijos pan sucio.”*

JUBILADOS PECHUGON

por Margarita Ruíz Díaz



A través de este mensaje quiero expresar mi nueva vida de jubilada quiero decir a la gente que no es fácil olvidar nuestra tarea de todos los días que con mucho esfuerzo pude alcanzar una meta que todo trabajador desea. Para llegar a esta meta gloriosa se necesita fuerza, fortaleza, responsabilidad y salud.

Yo le digo a la gente que estoy disfrutando mi jubilación con mis nietos y con mi familia, gracias a Dios pude tener un patrón como Don Daniel Ceuppens, con quien estuve trabajando desde el año 1973, estuve en la fábrica y con la frente en alto puedo decir que nunca nuestro Patrón Guazú no nos debió un solo guaraní. Recomendando a los colaboradores que tenemos que cuidar esta empresa tan prestigiosa que hace llegar el pan de cada día, a los miembros de nuestra familia.

¡Le doy mil gracias a la familia Ceuppens Talavera, muchísimas gracias por todo!!



Ignacia Ríos



Bernardo García



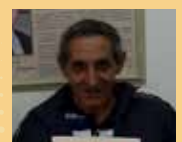
Feliciano Aquino y Margarita Ruíz Díaz



Casiano Florentín



Juan Salinas



Silvestre Galeano



¿A cuántas personas mirando a los ojos le diste **GRACIAS** hoy?



Colaboradores del Matadero

por Patricia López



veces por cortesía y otras, porque verdaderamente estaba contenta, así fuera por un simple detalle.

Pero algunas personas, con las que tenía una relación más cercana, no estaban acostumbradas a esto. Consideraban un exceso, por ejemplo, que yo dijera “**gracias**” si me dejaban un bolígrafo para anotar algo.

Cosas tan insignificantes no merecían las “**gracias**” y, menos, cuando había tanta confianza. Pero, ¿y si yo valoraba ese detalle? ¿Por qué me iba a cohibir?. De acuerdo. Quizás yo era un poco exagerada. Digo, “era”, porque empecé a recortar en “**gracias**” y, conforme fui observando más a la gente de mi entorno, sé que me equivoqué al hacerlo.

La supuesta confianza es la excusa para comportarnos sin tanta consideración con la per-

sona que tenemos al lado. En este caso, la excusa para no decir “**gracias**”.

Es dar por garantizado que él/ella está ahí y va a comportarse a nuestro favor.

Así, dejamos de apreciar su apoyo (en primera persona) y ese alguien, con quien tenemos tanta confianza, recibe menos gestos de afecto y de aprecio ¡Con lo importantes que son!

Hoy, al fin, ya estoy segura de que decir “**gracias**” y explicarle a alguien lo bien que me siento por lo que ha hecho por mí no está de más. ¿Acaso tenía la obligación de complacerme? Sé que mostrar gratitud estrecha lazos y fortalece las relaciones. Y sí me quedan detalles que pulir en mi forma de expresarla, pero no por ello dejaré de hacerlo siempre que así lo sienta.

Sea cual sea el tipo de relación (con tus hermanos/as, padres, compañeros de trabajo, esposo/a, vecino, etc.) la palabra “**gracias**” quiere decir que la otra persona ha hecho algo por ti y tú eres capaz de reconocerlo y hacérselo saber.

Y esto es necesario

En mi caso, lo he aprendido de manera muy curiosa. En realidad, yo crecí dando las gracias por prácticamente todo; unas

Feliz Día de la Familia



La familia
no siempre es de sangre.
La familia
son las personas en tu vida
que te quieren en la suya.
Son aquellas que te
apoyan por malos días,
que brían cualquier cosa
por verte sonreír
y aquellos que
te aman
sin importar nada.

REGLAS DE LA FAMILIA

- ✓ Ama a tu familia
- ✓ Cumple tus promesas
- ✓ NOTERINDAS
- ✓ Pide ayuda (y ofrece ayuda)
- ✓ Di “por favor”
- ✓ Agradece siempre
- ✓ Sé amable
- ✓ Siempre di la verdad
- ✓ Sé respetuoso
- ✓ Confía en ti mismo
- ✓ ABRAZOS Y BESOS ¡DIARIOS!
- ✓ Recuerda: este es tu hogar, te amamos tal como eres

RECETA PARA una Familia Feliz!!

Toma:

- 2 dedos de paciencia.
- 1 taza de bondad.
- 4 cucharadas de buena voluntad.
- 1 pizca de esperanza.
- 1 dosis de fe.

Añade:

- 2 puñados de tolerancia.
- 1 cucharadita de simpatía.
- 1 cucharada de esa planta rara, que se llama humildad, y mucho buen humor.

Condimenta todo:

- con mucho amor.
- Cocínalo a fuego lento y tendrás una familia feliz!

Ley Nº5425 Día Nacional de la Familia

Establecido por el Congreso de la Nación Paraguaya.
El cuarto domingo del mes de Abril fue decretado el Día Nacional de la Familia, que establece la unión del hombre y de la mujer, a los hijos y a la comunidad que se constituyen con sus progenitores.





Va muslo **DESHUESADO** **PECHUGON** a Rusia



Sala de cortes especiales CORPASA

por Paola Vera



Todas las operaciones se realizan cumpliendo con las buenas practicas de manufactura, y bajo la certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control) con la cual cuenta una de nuestras plantas de procesamiento que actualmente sigue siendo la pionera y la única dentro del rubro avícola, por lo cual nos sentimos orgullosos de seguir manteniendo esta certificación y continuando este compromiso de mejora continua asegurando la inocuidad de los alimentos, factores que han hecho posible también que podamos y continuemos llegando a mercados internacionales.

Además de esto, en la planta de procesamiento se debieron adecuar las salas destinadas a la exportación para poder cumplir con el objetivo de producir 10.000 kilos diarios de muslo deshuesado bajo óptimas condiciones higiénicas y sanitarias, esto gracias al esfuerzo y dedicación tanto de los jefes e ingenieros de la planta que forman parte de nuestra gran familia PECHUGON.

P ECHUGON sigue con los desafíos, hoy continuando con la exportación conseguimos llevar al exterior un nuevo producto ya desarrollado en nuestro mercado el muslo de pollo deshuesado, un producto premium, muy apreciado por su sabor y textura característico ahora también lo podrá apreciar el mercado Ruso. Un país exigente con el cual estamos trabajando cumpliendo con los estándares de calidad exigidos, Cabe destacar que PECHUGON es el único y primero del rubro de nuestro país que ha conseguido ofrecer al exterior este producto, ya que es muy difícil teniendo grandes competidores como Brasil y otros que regularmente ofrecen este tipo de productos.

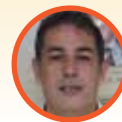
La carne de muslo se obtiene del deshuesado manual del cuarto trasero de pollo y retirando la piel, esto requiere un trabajo minucioso de los trabajadores algunos ya con experiencia y otros nuevos que se debieron sumar; previamente capacitados e instruidos de manera a realizar el deshuesado preciso y con el mejor rendimiento.

Se suma a este crecimiento y que acompaña en justa medida al proceso de exportación la adquisición por parte del laboratorio de control de calidad de un nuevo equipo que utiliza nuevas técnicas de análisis basados en métodos rápidos de detección molecular con el cual se optimiza el tiempo de trabajo y obtenemos resultados confiables en menor tiempo, de manera a garantizar la calidad de nuestros productos; por lo que hemos aceptado el desafío de cumplir con los volúmenes solicitados; en el mes de junio donde se concretó el pedido de 164.000 kilos y tenemos programado para los meses de julio a agosto la venta de 467.500 kilos de muslo deshuesado, con el compromiso de no descuidar el mercado local y garantizando que los países a los cuales enviamos nuestra Marca PECHUGON tengan la mejor calidad y el sabor deliciosamente natural del pollo en su mesa.



Viaje a Vaccinar - Industria de nutrición y salud animal

por Ing. Javier Echenique



El 8 de junio del corriente, tuve el honor de visitar la empresa Vaccinar, con sede en Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Industria posicionada entre las líderes del segmento de salud y nutrición animal.

La visita fue guiada por el Sr. Geraldo Francisco – gerente comercial (aves), y el Sr. Oscar Díaz – representante de ventas.

Primeramente con la atención del Sr. Fábio Almeida – gerente de producción recorrimos la planta donde se produce balanceado para aves y porcinos, ubicada en el municipio de Martinho Campos. Ocasión en la cual he tenido la oportunidad de interiorizarme del proceso operativo de la industria, desde la recepción y monitoreo de granos almacenados, hasta el peletizado y almacenamiento de producto final. En esta instalación note que el producto ya peletizado, pasa por un pulmón, donde se retiene por un tiempo que dura entre 14 y

15 segundos, antes de entrar en el sistema de enfriamiento. Me explicaron que esta retención es para mejorar la calidad del pellet, logrando un producto menos quebradizo, y mejorando la digestibilidad del mismo.

Ya en horas de la tarde, recorrimos la planta donde se preparan las premezclas y núcleos, ubicada en el municipio de Bon Despacho. Las premezclas son concentrados, que pueden ser, de minerales o vitaminas, y que en el caso de pollos de engorde la inclusión es de 500 g. por tonelada de alimento. Además de minerales, vitaminas y aditivos, los núcleos, a diferencia de las premezclas también tienen los macrominerales, como calcio, suministrado principalmente por piedra caliza, fósforo, proporcionada por los fosfatos, so-

dio y cloro, proporcionado principalmente por cloruro de sodio (sal común). La empresa cuenta con líneas de producción, divididas por los aditivos utilizados, y tipo de producto. Cuenta con controles mediante el uso de código de barras, lo que da una mayor seguridad en cuanto a las dosis de los productos, en el caso de que hubiese un error, o falta de cualquier producto, se interrumpe la secuencia del proceso de producción.

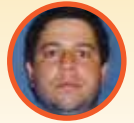
Es importante destacar, que en varios de los procesos, tanto en la planta de balanceado, como en la planta de premezclas, coinciden con los métodos y parámetros que manejamos en el molino. Esto nos da una idea en el nivel que estamos, pudiendo afirmar que las cosas las estamos haciendo bien.





VISITA INDUSTRIAL A BRASIL

El Ing. Augusto Latorre y el Ing. Rodrigo Royg viajaron al Brasil a recorrer plantas para interiorizarse sobre los equipos y cámaras de frío.



PAMPLONA



Vista desde la Caseta de Control, de las 2(dos) Cintas de alimentación de Cajas a la Cinta de Entrada de Cajas al Túnel. La Cinta de Entrada de Cajas al Túnel tiene unas taliscas divisorias de cajas de tal manera de mantener un espacio entre ellas. La visualización es completa. También se ven unos ductos inoxidables que cumplen la función de ingresar aire des-humidificado y frío.



Tablero de Control y Fuerza del Túnel, los monitores con las Cámaras de visualización del funcionamiento interno del túnel y el escada de monitoreo y control.



Pantalla del escada con visualización en Corte del Túnel indicando de los tiempos de permanencia de las Cajas de cada una de las filas del túnel, donde los cuadros grises indican filas vacías, los cuadros de color rojo indican por debajo del tiempo seteado y los de color blanco por encima del tiempo seteado de permanencia del producto en el túnel. Esta información esta muy relacionada con el ahorro de energía.

COOLING FREEZING



Fabricación y montaje de la Cinta de entrada (arriba) y el Cinta de salida (abajo) de cajas al Túnel, cada uno tiene un sistema de empuje por la estructura de color amarillo con accionamiento de un motorreductor y cadenas a rodillo de traslado de las Cajas con dirección perpendicular al movimiento de las Cintas respectivamente.



Vori Vori de Gallina PECHUGON

INGREDIENTES: (para 6 porciones)

- ½ Gallina PECHUGON
- Aceite (cantidad necesaria)
- 3 Tomates perita
- 1 locote rojo
- 1 locote verde
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 300g harina de maíz
- 150g queso Paraguay LA PRADERA
- Orégano (a gusto)
- Sal (a gusto)

PREPARACIÓN:

Cortar en trocitos la Gallina y en una olla calentar el aceite a fuego lento para luego sellar.

Cortar todas las verduras en cuadraditos pequeños e ir agregando el tomate y la cebolla, hacer sudar y luego integrar el locote y la zanahoria. Agregar la cantidad necesaria de agua caliente, sal a gusto y cocinar por aproximadamente 40 a 45 minutos.

En un recipiente poner la harina de maíz en forma de anillo, agregando en el centro queso paraguay y humedeciendo de a poco con el caldo de nuestra preparación hasta formar una masa. Hacer el vori vori y agregar a nuestra preparación dejando cocinar por 5 minutos. Agregar el orégano y servir bien caliente.



Nelson Ruíz Díaz y María Gloria Fernández



CUMPLEAÑOS

ABRIL



Crispin Rodas



Cristian Gimenez



Dr. Romero



Florencio Rojas



Francisca Ruiz



Julio C. Benítez



Paulino Villasanti



MAYO



Carlos Rolón



Diosnel Irala



Fernando Gamarra



Elena Sanchez



Isidro Sanchez



Javier Echenique



Juan Carvallo



Juan Palma

JUNIO



Casino Florentin



Cesar Cardozo



Deni Villalba



Diego Diaz



Máximo Cabrera



Nelson Ruiz



Pedro Hermosilla



Rodolfo Gavilán



**ABRIL**

- 1 Dr. Lidio Ayala (Supervisor Parrillero)
- 2 Celia Rodríguez (Facturación)
- 3 Luis Encina (Parrillera)
- 3 Marcial Vargas (Matadero)
- 3 Félix Domínguez (Matadero)
- 3 Marco Llanes (Matadero)
- 4 Ruben Allende (Parrillera)
- 5 Enrique Ávila (Matadero)
- 5 José Gasto (Supervisor de ventas)
- 7 Rolando Noria (Matadero)
- 8 Sady Gaona (Costo)
- 10 Beatriz Trepowski (Informática)
- 10 Fabiola Lezcano (Laboratorio)
- 10 Nicolás Cristaldo (Carpintería)
- 10 Hugo Castillo (Matadero)
- 10 Nelson Ortiz (Matadero)
- 11 Francisca de Ruiz (Matadero)
- 13 Julio César Benítez (Molino)
- 13 Miguel Torres (Matadero)
- 15 Cristhian Gimenez (Dpto. Compras)
- 15 Fabio Jara (Matadero)
- 16 Pedro Roman (Matadero)
- 17 Jhony Gaona (Matadero)
- 18 Milciades Cabral (Matadero)
- 19 Crispín Rodas (Matadero)
- 20 Antonino Villalba (Molino)
- 20 Marcial Franco (Taller)
- 22 Nadia Cáceres (Pagos)
- 22 Jorge Esquivel (Portería)
- 22 Cayo Leguizamón (Supervisor Kin)
- 22 Adalberto Montaña (Matadero)
- 22 Dionicio Benítez (Electricista)
- 23 Blás Ojeda (Manejo Avícola)
- 24 Miguel Ángel Quinto (Manejo Avícola)
- 24 Fidelina Meza (Matadero)
- 25 Liz Karina Llanos (Costo)
- 25 Dr. Rubén Sanabria (Encargado de Compras)
- 25 Sr. Blás Cristaldo (Gerente Financiero)
- 25 Pedro Bogado (Matadero)
- 26 Pedro Delgado (Matadero)
- 26 Vidal Aguilera (Matadero)
- 27 Dr. Anibal Romero (Administración)
- 28 Jorge Sanabria (Costo)

- 28 Paulino Villasanti (Matadero)
- 29 Héctor Enciso (Informática)
- 29 Florencio Fernandez (Operario - Planta de Incub.)
- 29 Florencio Rojas (Carpintería)
- 29 Diego Ocampos (Molino)

MAYO

- 1 Berto Benítez (Matadero)
- 1 Josefa Escubilla (Matadero)
- 2 Atanasio Carvalho (Operario - Planta de Incub.)
- 2 Norma Aid (Gerente de Producción Primaria)
- 2 Anastasio Silva (Molino)
- 2 Félix Centurión (Molino)
- 3 Cristhian Gonzalez (Matadero)
- 4 Carlos Gonzalez (Informática)
- 4 César Alarcón (Bascula - Molino)
- 4 Antonio Acuña (Carpintería)
- 5 Crescencio Rodriguez (Matadero)
- 5 Ángel Fleytas (Supervisor de ventas)
- 6 Octavio Sanabria (Matadero)
- 6 Ramón Villalba (Matadero)
- 8 Orlando Pajes (Pagos)
- 8 Celso Adorno (Chofer)
- 12 Milciades Meza (Matadero)
- 13 Juan Ángel Carvalho (Matadero)
- 14 Faustino Marmolejo (Matadero)
- 14 Carlos Rolón (Mecánico)
- 14 Fátima Solís (Supervisor de ventas)
- 16 Juan Salinas (Granja Pirayu)
- 16 Juan Ernesto Palma (Choferes)
- 16 Juan Carlos Centurión (Matadero)
- 17 Isidro Sánchez (Molino)
- 17 Pascual Vera (Matadero)
- 18 Fernando Gamarra (Supervisor Parrillero)
- 19 Celestina Brizuela (Matadero)
- 19 Patricia Villalba (Comercial)
- 20 Paola Vera (Tecnóloga de Alimentos)
- 20 Bernardino García (Molino)
- 22 Elena Cantero (Matadero)
- 22 María Elena Sánchez (Matadero)
- 23 Oscar González (Matadero)
- 23 Miguel Colmán (Telemarketing)
- 24 José Gómez (Matadero)

- 25 Claudelina Paredes (Servicio)
- 26 Osmar Duarte (Matadero)
- 26 Felipa Romero (Supervisor de ventas)
- 27 Mario Rojas (Facturación)
- 27 Nelson Orrego (Matadero)
- 28 Ramona Ocampos de Genes (Servicio)
- 29 Don Daniel Ceuppens
- 31 Ángel Doria (Molino)

JUNIO

- 1 Roberto Segovia (Molino)
- 2 Pablino Acosta (Portería)
- 2 Marino Paredes (Ayudante)
- 2 Emilio Bogarin (Matadero)
- 3 Richard Nuñez (Matadero)
- 3 Hilda Quiñonez (Matadero)
- 6 Juan Carlos Mereles (Compras)
- 8 Lider Domecq (Planta de Incubación)
- 8 Elda Gaona (Sub Gerente de RRHH)
- 10 Dr. Hugo Leguizamón (Superv. Kim)
- 10 Francisco Cabañas (Molino)
- 10 Daniela Galeano (Matadero)
- 12 Hector Martinez (Molino)
- 13 Antonio Jara (Taller)
- 15 Nelly Ayala (Administración mutua)
- 17 Pedro Duarte (Adm. Técnica)
- 19 Julian Moreira (Telemarketing)
- 20 Silvestre Galeano (Ayudante)
- 21 Luisa Insfran (Auditoría Interna)
- 21 Edilio Fleitas (Guardieros)
- 21 Humberto Martinez (Administración técnica)
- 23 Nelson Ruiz (Matadero)
- 25 Rodolfo Gavilan (Matadero)
- 26 Maria Carolina Maciel (Informatica)
- 26 Deni Villalba (Facturación)
- 26 Pedro Machuca (Superv. Agarrador)
- 27 Casiano Florentin (Salon de ventas 1)
- 28 Pedro Hermosilla (Técnicos)
- 28 Martina Rodas
- 29 Maximo Cabrera
- 30 Lucio Cardozo
- 30 Lucio Santacruz
- 30 Rufino Toledo

Nacimientos

1. Thiago Benjamín Fleitas

Nació el 13 de Abril de 2016
Nieto de Ana Yegros (Matadero)

2. Isabella Fleitas Maldonado

Nació el 21 de Junio de 2016
Hija del Dr. Isaías Fleitas (Matadero)

3. Maria Sofia Denis Fernandez

Nació el 17 de Junio de 2016
Hija de Yani Denis (Matadero)

PROMOCION INTERNA**Cristina Galeano**

Pasa a ocupar el cargo de Encargada de la sección de Eviscerado, en la Planta de Matadero.

**Alberto Aguilera**

Pasa a ocupar el cargo de Sub Encargado de la sección de Eviscerado, en la Planta de Matadero.

¡Les deseamos Éxitos en sus nuevas funciones y les alentamos a seguir sumando compromiso con los resultados!

PROMOCION INTERNA



TOP OF MIND

PECHUGON es número 1 en todo!
PECHUGON sinónimo de pollo en Paraguay



por Omar Insaurrealde



Directivos y Gerentes de La Blanca



Cena de Premiación en Rakiura

Multi campeón! PECHUGON es una marca Top! número 1 en la mente del consumidor por quinto año consecutivo. Este posicionamiento se logra con los años, la experiencia, la relación de precio y calidad para que el consumidor piense automáticamente en PECHUGON cuando piense en pollo.

“*Top of Mind*” es aquella marca que ocupa una posición privilegiada en la memoria del consu-

midor, siendo la primera marca que el entrevistado recuerda espontáneamente, al ser consultado respecto de una categoría de productos. Tiene la ventaja de ser el producto con mayor posibilidad de elección al momento de la decisión compra.

PECHUGON es Pentacampeón en los resultados que fueron obtenidos de las personas encuestadas, entre hombres y mujeres en el rango de 18 a 70 años de distintos niveles socio-demográficos siendo el Sur del país la zona más fuerte en la recordación de marca!

Los clientes son las que determinarán su preferencia hacia una marca en respuesta a las estrategias de comunicación. En base a esta premisa buscamos comprender las necesidades del consumidor para adecuarnos a

las condiciones cambiantes del sector, donde la innovación juega un papel fundamental para PECHUGON.

El **TOM** se llevó a cabo el 21 de abril en las instalaciones de Rakiura y es organizado por Revista PLUS, 5días y el estudio es elaborado por COIN desde el 2012 la primera edición, la premiación es un reconocimiento a las marcas preferidas por los consumidores paraguayos.



Pepe y sus promotoras



Entrevista a Patricia Díaz - Gte. de Mkt.



MUTUAL DE TRABAJADORES

GRANJA AVÍCOLA LA BLANCA



Asistentes en la Asamblea

por Nelly Ayala



res y auditores que garantizan la total transparencia.

Al término de la Asamblea hubo sorteos de diferentes premios que la empresa otorgó, más algunas casas comerciales adheridas a la Mutual.

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA 2015

La Mutual de Trabajadores de Granja Avícola La Blanca como es habitual cada año realiza la Asamblea General Ordinaria.

En dicha asamblea realizada el 24 de abril del 2016, se presentó la Memoria del Consejo de Administración, gestión de enero a diciembre, así como el Balance General del año 2015.

Cabe destacar que gracias a la eficiente administración, al apoyo de los directivos de Granja Avícola La Blanca y a la participación de los socios en utilizar los beneficios que brinda la Mutual, en cuanto a los diferentes tipos de préstamos y compras a través de la Mutual, de las Casas Comerciales adheridas a nuestra entidad. Tuvimos una utilidad de Gs. 326.980.999, con un aumento de Gs. 125.912.809, que representa un incremento del 162.62% más que el año anterior.

En cuanto a los diferentes Préstamos otorgados este año ascendieron a Gs. 2.170.150.000.

El pago a las Casas Comerciales este año fue de Gs. 363.250.000.

En el año 2015, pagamos por beneficios de Solidaridad a 55 socios Gs. 42.100.00 en total.

Nacimiento de Hijos 13 Socios Gs. 6.500.000.

Fallecimiento de Hijos 1 Socio Gs. 2.500.000.

Reposo 30 Socios Gs. 5.600.000.

Fallecimiento de Padres 9 Socios Gs. 22.500.000.

Fallecimiento de Socios 1 Socio Gs. 4.500.000.

Título Univ. Obtenido 1 Socio Gs. 500.000.

En el "Fondo de Solidaridad" se ha logrado cifra positiva por séptimo año consecutivo Gs.120.512.090.

La Mutual cuenta con contado-



Socios Asistentes en la Asamblea



Felipe Ramón Penayo



Entrega de premios entre Asistentes

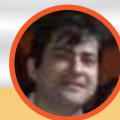


CORRIDA DE LA LECHE KAMBY RUNNING



El domingo 05 de junio se llevó a cabo con gran éxito la maratón organizada por la CA-PAINLAC (Cámara Paraguaya de Industriales Lácteos) que estuvo auspiciado por LACTEOS LA PRADERA a beneficio de la Fundación CONIN quien contó con la gran participación de empleados del grupo LA BLANCA y algunas celebridades como Rafael Ortega, Larisa Riquelme, Michelin Ortiz entre otras apoyando tan noble causa.

por Jorge Sanabria;
Juan Gauto; Orlando Pajes



LA PRADERA y PECHUGON



Corredores de La Blanca



Con Larisa Riquelme



SAPROCAL



Corredor de La Blanca
Oscar Larroza



LA BLANCA



TORNEO DE LA ASO DE PECHUGON

El pasado 04 de junio del corriente año se jugó la gran final del torneo organizado por la Aso; luego de posponerse dos veces la gran final por inclemencias del tiempo llegó el gran día del partido en donde se encontraron los equipos de EVICERADO de la sección del Matadero y el equipo del MOLINO CAPIATA turno mañana.

El partido se jugó con gran intensidad típico de una final siendo el quipo del MOLINO quien se adelantó en el marcador dos veces siendo empatado en las dos ocasiones. El partido terminó en empate 2 a 2 en tiempo reglamentario y en la tanda de penales el equipo de MOLINO CAPIATA se adjudicó el torneo siendo ésta la tercera vez que se consagra campeón en dicho torneo.





Año de la misericordia

por Patricia Villalba



¿Qué es una puerta Santa?

Las puertas santas solo se abren durante el año del Jubileo para que los peregrinos puedan entrar y ganar la indulgencia.



El jubileo de la misericordia, también llamado Año de la misericordia, es un jubileo que se celebra durante el Año Santo Extraordinario que comenzó el 8 de diciembre de 2015, y concluirá el 20 de noviembre de 2016, para celebrar el quincuagésimo aniversario de la clausura del Concilio Vaticano II, situar en un lugar central la Divina Misericordia, con el fortalecimiento de la confesión.

¿Qué es un Año Santo?

El año Santo es tradicionalmente un año de perdón y reconciliación. La última fue el Jubileo del año 2000 convocado por Juan Pablo II. Un jubileo extraordinario puede ser convocado en una ocasión especial.

¿Qué significa una indulgencia plenaria?

Lo esencial del jubileo es pedir perdón a Dios y perdonar a los demás. La indulgencia que se gana al cruzar la puerta santa limpia las huellas que dejan en el alma y en la conducta los pecados ya perdonados en la confesión.

Ser misericordioso o sea servir, es un desafío. No será fácil pero en cada corazón humano hay una fuerza de Dios, esta fuerza es el amor.



¿Cuáles son las condiciones para conseguir la indulgencia plenaria?

Los requisitos son: peregrinación a la puerta santa, sacramentos de la confesión y Eucaristía, rezo del Credo y una oración por el Papa.





¡Gente que canta!!

por Luisa Insfrán



Han transcurrido unos años desde aquel 07/08/2014 que tras la iniciativa de un colaborador, se iniciaba tímidamente un grupo de personas que con sus voces dijeron sí!.. sí me interesa y si quiero formar parte del Coro, si de la **gente que canta!**

Es así que fue creciendo tal vez no solo en cantidad de integrantes, sino en fuerzas y las ganas de cantar, no solo emitiendo una melodía, sino pregonando música para el alma a aquel que necesita unas palabras de aliento,



Coro en el cumple de Don Daniel en La Pradera - 2016

Plasmo en estas líneas pensamientos que nacen del corazón como... O.R.; Es sentir la sensación de renovar la vida a través del canto, y de hecho la oportunidad de cantarles a la Trinidad de nuestra existencia (PADRE, HIJO Y ESPÍRITU SANTO) a María, así como una satisfacción de cantarle a una gran persona tan querida y caro a mis afectos que es el Señor Daniel!.

M.H; Satisfacción de pertenecer a un maravilloso grupo de compañeros que como Coro pueda llevar alivio, alegría y ayuda Espiritual a nuestros hermanos esta gran Empresa, y por qué no proyectándonos hacia un Coro que pueda grabar un cd!..FM; como dice una canción "llévame donde los hombres necesiten tus palabras necesiten" es por eso que en cada encuentro que teníamos

cada integrante dejaba lo mejor de sí en las practicas, y algo que muy importante visitar a aquel compañero de trabajo que por problemas de salud ya no asistían a sus puestos de trabajo y observar ese rostro de alegría mezclado con lagrimas, al saber y sentir que no son olvidados por la empresa, y que en ellos se reflejaban, que la palabra de Dios tiene poder de vida!

Sencillas palabras pero cargadas con mucho sentimiento y espiritualidad, gracias a la gran familia PECHUGON por seguir apoyando a esta.... Gente que Canta!!!



Coro en la Misa San Cayetano - 2015

una visita inesperada, una ayuda oportuna cuando a veces no se avizoren soluciones.

Quiero aprovechar este espacio, para mencionar en nombre de toda esta gente que canta, lo agradecidos que estamos por ir creciendo como personas, por tratar de fomentar la empatía con los demás, por permitirnos realizar eso que nos gusta: "Cantar", cantar a alguien tan importante en nuestras vidas, y del cual somos pequeños instrumentos, ... instrumentos del Señor.



Visita a enfermos



MESAS REDONDAS DE LA TRANSFORMACIÓN



Mesas redondas de Comercial y Telemarketing

por Martha Paredes



- *Nos ayudó a mejorar la relación en el equipo de trabajo, aclaramos nuestras diferencias y nos perdonamos.*
- *Me comprometí a darme un tiempo para mí y me hace sentir.*
- *Cuando nos conocemos mejor, el equipo funciona en mejor, nos entendernos y nos tolerarnos más. Corregimos las malas percepciones sobre el actuar del otro.*

Dice John Maxwell que “si uno se transforma, el país también lo hace”, esto nos inspiró en seguir las indicaciones de este líder inspirador, nos organizamos para crear un espacio de 30 minutos por semana en grupos de 4 o 5 integrantes en el Departamento Comercial y el seguir cada semana es todo un desafío, que vamos ganando en cada encuentro.

Hablamos de valores y principios de liderazgo, nos escuchamos, compartimos experiencias y así aprendemos.

Con lo que pretendemos ser mejores personas y a exceder nuestras propias expectativas, pues entendemos que la esencia más grande de cualquier negocio es su gente y la única manera de crecer y de triunfar es logrando el desarrollo y la excelencia del equipo de trabajo. Nos concentramos

principalmente en el desarrollo personal, porque sabemos que cuando una persona crece y se desarrolla personalmente, lo que haga profesionalmente tendrá un efecto positivo.

Estos son algunos de los cambios Usando las mismas expresiones de los integrantes, enuncio algunos de los valores y desafíos que marcaron un cambio en nuestro departamento:

- *Estoy logrando tomar el hábito de compartir más con mi familia en las cosas simples, lo voy disfrutando de este compromiso.*
- *Iniciativa y proactividad es el desafío que vamos conquistando.*



Mesas redondas de Comercial



John Maxwell y Coach del Team



Conociendo a nuestros colaboradores

Conocemos a muchos colaboradores de Granja Avícola La Blanca que han hecho su vida misma dentro de la empresa, han entregado sus mejores esfuerzos y habilidades personales en pro del trabajo y lo han realizado con suma honestidad. Estas aptitudes les han permitido trascender en el tiempo y ubicarlos en un lugar de privilegio dentro de la empresa y han sabido, al mismo tiempo, ganarse el aprecio y confianza tanto de Don Daniel como de la familia Ceuppens misma.

Entre tantas personas con estas características, encontramos al señor Cesar Alarcón, que ha compartido con nosotros sus experiencias y su relación muy particular con Don Daniel.

Cesar se inició en la firma como operario en el Molino, en el sec-

tor de granos, en año 1985. Pasaron apenas 6 meses hasta que el Sr. Daniel le encomendó la tarea de seguridad, en diferentes lugares de la firma. Esta labor lo cumplió por 8 años hasta que fue trasladado permanentemente en la recepción.

En año 2009, Don Daniel lo designa en un puesto muy delicado y de suma confianza en el Molino, en el área de recepción de granos, volvía al lugar donde todo empezó para Cesar 24 años después. Admiraba de él su permanente preocupación, hasta en los más mínimos detalles, del trabajo diario; nos comentó que Don Daniel “llamaba, preguntaba las cosas, y se reportaban “en las primeras horas de la madrugada”. Recuerda los muchos consejos recibidos, el consistente respaldo y la característica franqueza de Don Daniel. El deseo de Alarcón es que se con-

por Gustavo Ayala



tinué con el trabajo que se inició y “agradecía de corazón toda la confianza” depositada en su persona.



Cesar Antonio Alarcón Lopez

Edad: 58 años

Año de ingreso: 1985

Antigüedad: 31 años

Trabaja en: Molino Capiata

Día de la Madre

Entrega de obsequios a colaboradores por el día de la madre.



Día del Padre

Entrega de obsequios a colaboradores por el día del padre.



¡Entre varias promociones importantes para nuestra marca, compartimos con todos nuestras promos!!

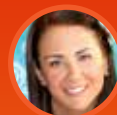
Día de la Madre: Realizamos el sorteo de 3 sueldos minimos para la Reina de la casa, Mamá en su día.!

Día del Padre: En un video promocional con la familia de Asado Benítez, sorteamos 3 parrillas de diferentes para el parrillero de la casa.!

Promo Copa América: En cada partido, se realizó el sorteo del combo 'í que consistía en nuestros productos PECHUGON más un pack de Pilsen 'í y en la final la conservadora.

Promo en Pollerías: Como ya se va haciendo costumbre en todas las pollerías de PECHUGON, el cliente fue sorprendido con detalles por fechas especiales tales como el día de la madre (bolso ecológico), día del padre (dulce de leche), y la vigente actual que son nuestros días del PECHUGON al spiedo Listo y Rico! (Bolso Térmico).

por Patricia Díaz



Promo día de la Madre



Promo día del Padre



Promo Copa América Centenario



Promo: Día del PECHUGON



Síguenos en



pechugon



@pechugonpy



pechugon



pechugonpy



¡¡GENTE QUE CANTA!!

Pág. 20



**LA HONESTIDAD, UN
ARTÍCULO DE LUJO**

Pág. 09