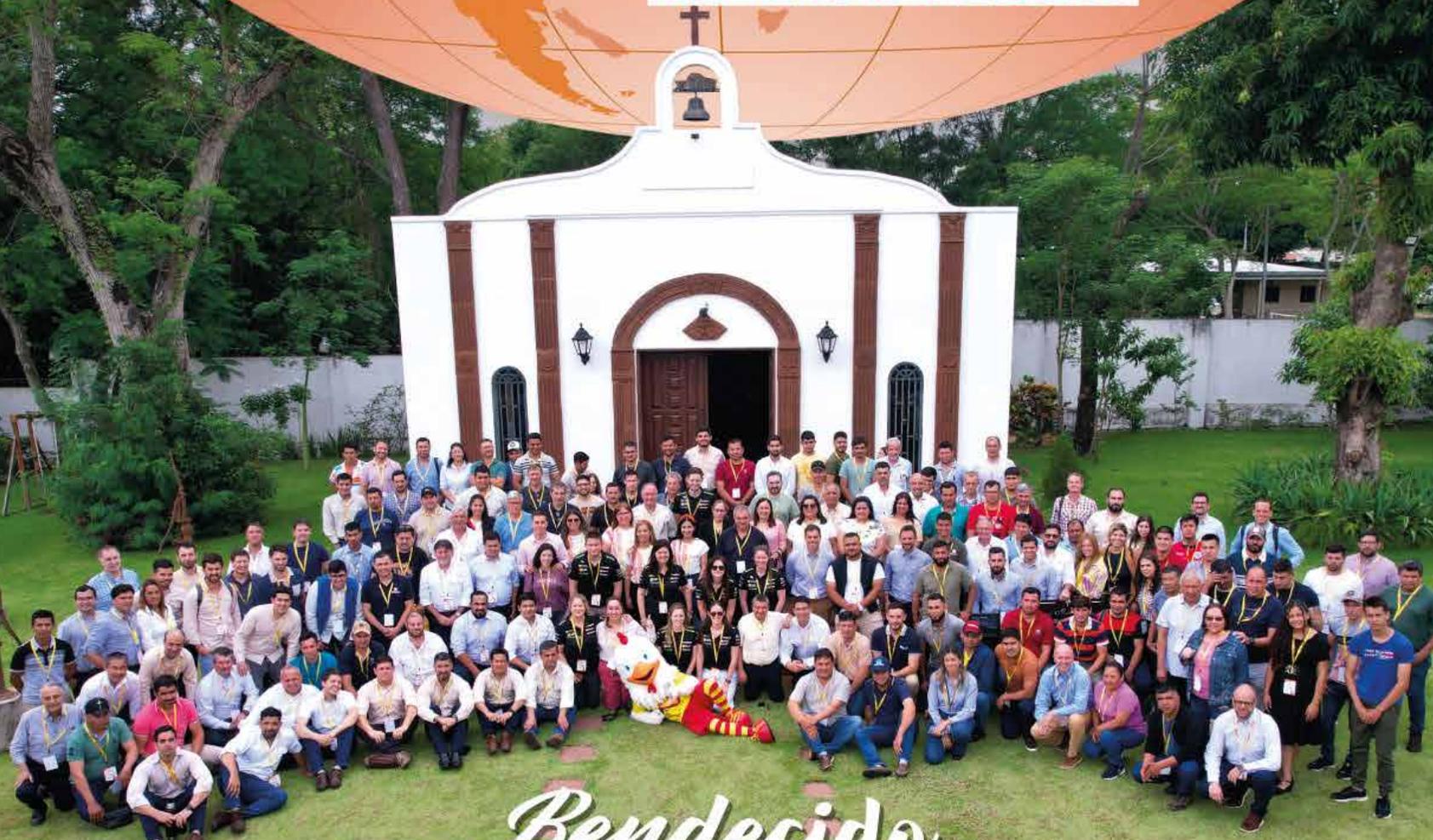




REVISTA **MUNDO**

PECHUGÓN

AÑO Nº 13 | EDICIÓN Nº 36 | ENE. 2025



Bendecido 2025



Premio PRESTIGIO
Pág. 5



Congreso OVUN 2024
Pág. 22 y 23



Premio Ranking de Marcas
Pág. 39





2024 - 2025: Nuevos comienzos



Un nuevo año es el momento de reflexionar sobre el pasado para establecer metas y objetivos que nos impulsen hacia un futuro mejor.

El pasado año 2024 nos presentó desafíos inesperados. Marcado por un siniestro, ha sido un duro golpe. La preocupación por la seguridad de nuestros trabajadores, la pérdida de la planta y la imposibilidad de cumplir con los clientes.

Este incidente nos ha recordado la importancia de la seguridad en nuestra industria, el compromiso de todos por el cumplimiento de los protocolos de seguridad y la capacitación continua de los trabajadores.

Esta experiencia nos sirvió para mantener una actitud positiva y seguir adelante de manera proactiva. Tenemos varios aspectos a destacar: nadie resultó herido, los trabajado-

res demostraron apoyo mutuo y la comunidad, solidaridad. Nos forzó a adaptarnos, innovar, evolucionar y así seguir adelante para superar juntos el obstáculo y hacernos una empresa más fuerte y segura.

En este momento de renovación, queremos destacar la importancia de la resiliencia y la determinación.

Ahora, nos toca llevar esas lecciones aprendidas hacia un nuevo año comprometidos en:

- Aprender de nuestros errores y seguir adelante con valentía.
- Cultivar la gratitud y el aprecio por lo que tenemos.
- Trabajar en equipo, unidos y solidarios.
- Buscar oportunidades para crecer y cuidar el bienestar.

Estos últimos meses, hemos festejado los partidos ganados de la Albirroja con

Alfaro, y el éxito de Joshua Duerksen, campeón en la Fórmula 2 en Abu Dhabi. Nos sentimos orgullosos como sponsor y paraguayos que somos.

2025, un nuevo comienzo, una nueva oportunidad. Damos la bienvenida a un nuevo ciclo, lleno de esperanza y posibilidades.

Celebremos la vida, la esperanza y las posibilidades que se abren ante nosotros. ¡Qué este sea un año lleno de bendiciones y realizaciones!

Especialmente agradecemos a nuestros clientes y consumidores por su confianza, apoyo y seguir disfrutando y consumiendo PECHUGON, fruto de nuestro trabajo y dedicación. Su preferencia es nuestro mayor estímulo para seguir innovando y mejorando.

A nuestros colaboradores, les deseamos:

Paz, salud, felicidad y éxito en sus proyectos y metas.

Blanca Ceuppens Talavera

Presidenta
Granja Avícola La Blanca S.A.





ÍNDICE DE CONTENIDO

EDITORIAL.....	2
ÍNDICE / FICHA TÉCNICA.....	3
EVENTOS.....	4
PREMIACIÓN.....	5
VIAJE.....	6
EVENTOS.....	7
CAPACITACIÓN.....	8 - 9
EVENTOS.....	10
DEPORTES.....	11
EVENTOS.....	12
PREMIACIÓN.....	13
RR.HH.....	14
CAPACITACIÓN.....	15
EXPORTACIÓN.....	16 - 17
RR.HH. / MARKETING.....	18
RR.HH.....	19
CAPACITACIÓN.....	20
AUDITORÍA.....	21
VIAJE.....	22
VIAJE / PREMIACIÓN.....	23
CAPACITACIÓN.....	24 - 27
NOVEDADES.....	28
EXPORTACIÓN.....	29
CAPACITACIÓN.....	30 - 31
RR.HH.....	32 - 33
VIAJE.....	34
CAPACITACIÓN.....	35
EVENTOS.....	36 - 38
PREMIACIÓN.....	39
NOVEDADES.....	40
CAPACITACIÓN / RR.HH.....	41
CAPACITACIÓN.....	42
EVENTOS / GASTRONOMÍA.....	43
EVENTOS.....	44
DEPORTES.....	45
CAPACITACIÓN.....	46

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera
Colaboración: Blanca Ceuppens - Sandra Román - Juan Galarza - Dr. José Martínez - Andrea Ortíz - Christian Acosta - Ing. Martha Paredes - Sebastian Cárdenas Centurión - Dr. Isaías Fleitas - María Estefani Solís - Ing. María Laura Benítez - Dr. Rodrigo Acuña - Ing. Oscar Rivas - Daisy Centurión - Melanio Torres - Jjmena León - Andrea Bareiro - Ever Barreto - Carlos Zaracho - Roberto Verón - Blanca Irene Ceuppens - Dariana Villalba - Oscar Bracho - Dr. Héctor Benítez - Dr. Guillermo Benítez - Felipe Penayo - María Cecilia Sanabria - Moisés Núñez - Ing. Paz Marecos - Dra. Ana Marín - Ing. Elder Colmán - Juan Ayala - Fernando Ibarra - Ramón Trinidad - Emmanuel Delgado - Sheila Medina - Raquel Piccardo

Edición: N° 36

Diseño y Diagramación:
ideal - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso - Christian Acuña - Matias Arguello - Belén Rivas - Néstor López

Impresión: Gráfica Monarca 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

Mi gallina viendo que ya le comienzo a dar doble porción de comida.



Very Sospechoso!...

Cuando se me ocurre acostarme...
Con el pelo mojado



CUANDO CALIENTA EL SOL...
...AQUI EN LA PLAYA





expo 2024 capasu

por Sandra Roman



Con gran éxito, se llevó a cabo la Expo Capasu el 04 y 05 de Setiembre en el Centro de Convenciones de la Conmebol, donde compartimos con más de 120 empresas. Un evento que reúne a destacados referentes del sector retail y empresas líderes con presencia de marcas nacionales e internacionales, ofreciendo oportunidades para aprender, conectar, generar lazos comerciales,

intercambio de ideas y proyectos.

Como empresa nacional nos sentimos orgullosos de formar parte de este evento tan importante de la industria del consumo masivo, y como cada año, estuvimos compartiendo con nuestros clientes dando sabor a la Expo Capasu, degustando nuestras deliciosas hamburguesas parrilleras, mandi'ó chyryry, corazón de

pollo hu'ití, como así también con un rico Vorí vorí... la mejor sopa del mundo.

Agradecemos a todos nuestros clientes que se acercaron a nuestro Stand y compartieron con nosotros y que cada día nos demuestran que consumen, confían y eligen PECHUGON!





Premio PRESTIGIO

¡Un logro que nos llena de orgullo!

por Juan Galarza



Un el pasado 19 de noviembre, la empresa ha recibido un premio más, el premio PRESTIGIO, un reconocimiento a la excelencia, liderazgo y compromiso. Pero ¿qué implica un premio como este?

En la actualidad, vivimos en un ambiente altamente competitivo y globalizado. Las noticias recorren el mundo en segundos, cualquier persona puede tomar una foto, un vídeo y diseminarlo por las redes en minutos. Ante esta realidad, las empresas ya no tienen el control absoluto sobre la narrativa de su marca, sino que están expuestas a la opinión pública y al escrutinio constante. Una mala gestión se convierte inmediatamente en pérdida de clientes, el boicot de productos, en desprestigio mediático.

Por lo tanto, este premio tiene un significado enorme para nosotros, somos acreedores de la estima de nuestros clientes y proveedores. Nos

tienen en un nivel superior de estima por la suma de muchos aspectos, entre ellos, una relación basada en transparencia, ética, responsabilidad social y, por supuesto, en la garantía de calidad en nuestros productos.

Este premio en especial no es el fruto de un sector de la empresa, el prestigio de la marca PECHUGON lo hacemos todos, en cada saludo, en cada atención al cliente o proveedor, en el



comportamiento ético de sus miembros y el cumplimiento siempre de la palabra empeñada. Este premio no es por números, este premio es el resultado de una forma de vida, de una forma de trabajo, que destaca a PECHUGON de los demás.

Entonces, festejemos y sigamos por el mismo camino que en este 2024, hemos demostrado que somos capaces levantarnos ante las adversidades con fuerza y hasta con humor. A disfrutar que todos somos PRESTIGIOSOS.

Innovaciones en Nutrición Animal:

Biomarcadores y Sostenibilidad en el Contexto Actual.



por Dr. José Martínez



A fines del mes de agosto, participé en un evento organizado por la empresa DSM Firmenich, que tuvo lugar en el hotel SERHS, en la ciudad de Natal, Brasil. Como es habitual, la empresa presentó temas interesantes relacionados con la fi-

siología y la nutrición en aves, como la relación calcio-fósforo y el uso de enzimas para un mejor aprovechamiento de los alimentos.

Además, se presentó una novedad en desarrollo: unos "biomarcadores" que permiten diagnosticar, de forma instantánea y similar a la tecnología "NIR", el contenido de nutrientes en sangre de los animales mediante una pequeña extracción aplicada sobre una placa. Esta herramienta parece tener un gran valor para evaluar la calidad del alimento, la sanidad y el manejo, aspectos que los técnicos debemos analizar constantemente.

Otro tema que se mencionó con frecuencia fue la huella de carbono, un aspecto que adquiere cada vez más relevancia a nivel mundial en las empresas, ya que está vinculado di-



rectamente con la sostenibilidad.

Desde ya, agradezco a La Blanca una vez más por la oportunidad de asistir y enriquecer mis conocimientos en el área.





Asunción, Capital Iberoamericana de la Gastronomía Guaraní

La ministra de Turismo, Angie Duarte; la directora de la Dirección Nacional de Correos del Paraguay, Nidia López; y el artista Grillo Benítez, presentaron hoy la emisión postal de “Asunción, Capital Iberoamericana de la Gastronomía Guaraní”.

Las ilustraciones destacan a nuestra chipa, la sopa paraguaya y el vorí vorí, cada uno con sus ingredientes tradicionales.

PECHUGON y La Pradera presentes realizando degustación de vorí vorí, chipa y sopa paraguaya.



Blanca Ceuppens, miembro de la mesa de honor, junto a otras autoridades, procede al Matasellado.



Blanca Ceuppens, Angie Duarte (Ministra de Turismo) y el artista Grillo Benítez

Presentan el **galardón internacional** al Vorí vorí

En un acto realizado en el Restaurante Pakuri de Asunción, se presentó oficialmente el premio que reconoce al vorí vorí como el “Mejor Plato Local Promocional”, otorgado en los FIBEGA Gastronomy Tourism Awards 2024, celebrados en Madrid, España.

Durante el evento, se homenajeó a Esteban Aguirre, quien lideró la postulación que llevó este símbolo de la tradición paraguaya al reconocimiento global. En el evento, lo acompañaron Blanca Ceuppens,

Presidente de Granja Avícola La Blanca S.A., Andrés Ortíz, Director general de productos turísticos de la Senatur; y Carlos Micossi, titular de APYGA (Academia Paraguaya Gastronomía).





BOOTCAMP

LOS SECRETOS DE TRÁS DE LA MAGIA



La magia de Disney

La magia de Disney reveló sus secretos en este curso con Jonatan Loidi, CEO GrupoSet, Director de programa en Walt Disney World. A través de videos interactivos, dinámicas y reseñas, conocimos las visiones de Walt Disney y cómo proyectó su sueño en el emblema que hoy todos conocemos. La suma de acciones con estrategias sólidas genera el logro de objetivos. Para ello, en cada sector empresarial se deben considerar estos puntos para asegurar el éxito:

- Objetivos bien definidos
- Buena distribución de actividades entre el recurso humano

- Planeamiento meticuloso de las actividades a realizar para cumplir con cada objetivo
- Innovación en las acciones a realizar
- Selección estratégica del personal que ame el trabajo

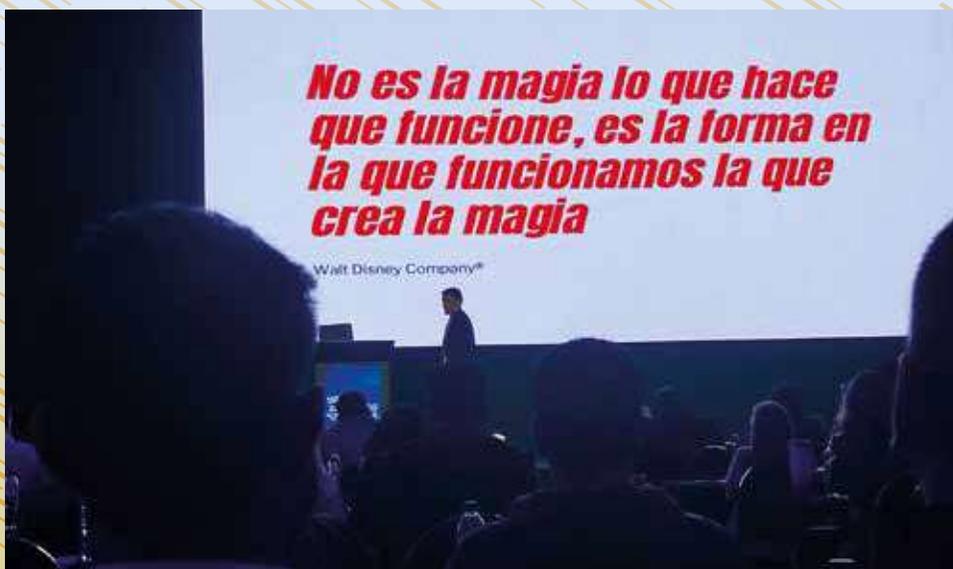
No existe meta inalcanzable si se cumplen estos puntos. El trabajo en equipo con buen liderazgo es la puerta al éxito. Nuestra empresa lo logra con la contribución de cada miembro de la familia, cada miembro con su aporte hace gigante al emblema. El poder de la unión traspasa las fronteras y enaltece el gran nombre de la institución.

Además, es fundamental mantener una mentalidad abierta y flexible, dispuesta a adaptarse a los cambios y desafíos que surgen en el cami-

por Andrea Ortiz



no. Esto permite a nuestra empresa estar siempre a la vanguardia, innovando y mejorando constantemente, y asegurando así un futuro próspero y exitoso.





Curso de Liderazgo

por Christian Acosta



Desde septiembre, se dio inicio al Curso de Liderazgo – PECHUGON, impartido por el especialista Sergio Carrón y su equipo. Este curso está diseñado para desarrollarnos personal y profesionalmente, mejorando nuestro rendimiento en equipo. La estructura del curso combina talleres mensuales y tareas prácticas, lo que nos permite aprender y aplicar lo aprendido de manera inmediata en cada sesión.

Lo que más me ha impresionado es su enfoque práctico. Cada mes, nos reunimos para participar en talleres dinámicos y reflexivos de cuatro horas, donde no solo escuchamos teoría, sino que trabajamos en actividades que nos ayudan a mejorar

nuestro desempeño individual y en equipo. Entre cada sesión, se nos asignan tareas aplicables a nuestro trabajo, lo que hace que cada taller sea una oportunidad de aprendizaje y mejora en nuestra manera de trabajar y colaborar.

El ambiente de los talleres es altamente participativo, lo que hace que cada sesión sea diferente, llena de actividades que nos ayudan a reflexionar sobre cómo nos desenvolvemos en el entorno laboral y mejorar nuestras interacciones con los compañeros. Gracias



a estas dinámicas, hemos podido explorar diferentes enfoques para afrontar desafíos de manera individual y colectiva.

Agradezco a la empresa por brindarnos

esta oportunidad que tendrá un impacto positivo en nuestro trabajo diario y la dinámica general de la empresa. Es una apuesta a nuestro crecimiento, lo que nos motiva a seguir aprendiendo y mejorando.





PECHUGON como proveedor principal presente en la Expo Comampar

por Ing. Martha Paredes



P ECHUGON se enorgullece de haber participado como proveedor principal en la primera edición de la Expo Comampar, un

evento organizado por la Cámara de Comerciantes Mayoristas y Minoristas del Paraguay. Este encuentro, realizado en el Hotel Sheraton, reunió a 19 comercios socios y a 60 proveedores de productos y servicios del sector.

sostenible. La empresa sigue enfocándose en ofrecer soluciones alimentarias que cumplan con los más altos estándares, contribuyendo al crecimiento del sector.

La Expo Comampar no solo fue una vitrina para los productos de PECHUGON, sino también un espacio para fomentar el diálogo sobre el futuro de la industria alimentaria en Paraguay.

Nuestra mascota, Pepe Chugon, estuvo presente durante el evento, interactuando con los asistentes y generando un ambiente festivo y amigable. PECHUGON destacó su compromiso con la calidad y la innovación en la industria alimentaria. La empresa tuvo la oportunidad de interactuar con socios comerciales, compartir conocimientos sobre las tendencias del mercado y explorar nuevas colaboraciones.

La participación de PECHUGON como proveedor principal reafirma su posición de liderazgo en la industria y su dedicación al desarrollo





Mi experiencia inolvidable en el Defensores del Chaco

por Sebastián Cárdenas Centurión



Cuando recibí la noticia de que iba a entrar a la cancha con los jugadores de la selección paraguaya y participar del partido contra Brasil en el estadio Defensores del Chaco ¡Lloré de la emoción!

El día del partido llegamos temprano al estadio. Nos llevaron a la sala de prensa y nos entregaron el equipo que íbamos a usar: la camiseta, el short y las medias.



Lo mejor de todo fue conocer a los jugadores como a: Vinicius Jr., En-drick, Rodrygo, Alisson y Paquetá de la selección de Brasil ¡Son increíbles! Pero lo más emocionante fue ver a nuestros héroes paraguayos como Miguel Almirón, Julio Enciso, Omar Alderete y Gatito Fernández. ¡Cuando me dijeron que iba a entrar de la mano de Mathías Villasanti, no lo podía creer!

El estadio estaba completamente lleno, los hinchas gritando y apoyando a la Albirroja. En ese momento, sentí que era parte del equipo. Caminando junto a Mathías Villasanti, imaginaba que estaba a punto de jugar el partido más importante de mi vida.

Paraguay jugó un partidazo y, para



mi felicidad total, ¡Ganamos contra Brasil esa noche! Ver a nuestros jugadores luchar por cada pelota y celebrar el gol fue algo que nunca olvidaré.

Quiero agradecer a PECHUGON por hacer realidad este sueño, que fue una oportunidad de estar cerca de mis ídolos y vivir el fútbol desde un lugar privilegiado. Esta experiencia me enseñó que los sueños se cumplen si tienes fe y pasión. Fue una noche mágica que guardaré en mi corazón para siempre.



Paraguay corre por el autismo



5ta. Edición en el Parque Ñu Guasu, para recordar la importancia de la inclusión y, a la vez, generar conciencia sobre una condición que toca la vida de tantas personas. Cada paso y esfuerzo compartido es un mensaje de esperanza. Este evento nos inspira a seguir construyendo todos juntos un futuro más inclusivo para todos.



Inaugura su noveno local en Paraguay

Kentucky Fried Chicken (KFC), la mundialmente famosa cadena de restaurantes del mejor pollo crujiente, inaugura su noveno local en Paraguay, ubicado en el Shopping Mariscal.

Con esta apertura, KFC refuerza su compromiso de ofrecer una experiencia gastronómica única, caracteri-

zada por la combinación perfecta de sabor, calidad y tradición. PECHUGON como proveedores de su principal materia prima, nos sentimos felices con ellos.





PECHUGON brilla en los premios MAYORES INDUSTRIAS

por Dr. Isaías Fleitas



Nuestra querida empresa volvió a destacar en la escena empresarial, al participar en una prestigiosa gala de premiación: los Premios Mayores Industrias. En este evento, que celebra la excelencia y el impacto de las empresas en Paraguay, PECHUGON y La Pradera ocuparon un lugar destacado entre las compañías más influyentes.

Durante la gala, se abordaron temas cruciales para la industria, como América, el supermercado del mundo, destacando el papel de la región como proveedora de alimentos a nivel global. También se discutieron estrategias de reciclaje y reutilización de recursos, subrayando la im-

portancia de implementar procesos más sostenibles en la industria avícola. Finalmente, se compartieron las claves para la exportación, enfatizando cómo las empresas paraguayas pueden posicionarse con éxito en los mercados internacionales.

Posteriormente, se llevó a cabo la premiación, donde 30 empresas fueron reconocidas por su destacada contribución al desarrollo económico del país.

Estamos profundamente orgullosos de

este reconocimiento que refleja el esfuerzo y compromiso de todos los integrantes de nuestra empresa. Este logro nos motiva a seguir trabajando con pasión y dedicación para mantener nuestra posición de liderazgo en el sector avícola.

Seguiremos avanzando con determinación, llevando en alto el nombre de nuestra empresa.

¡Salud PECHUGON y La Pradera!





Octubre Rosa

por María Estefani Solís



Cada paso cuenta: Luchemos juntos contra el cáncer de mama.

El 19 de octubre se celebra el Día Mundial de la Lucha contra el Cáncer de Mama, esta fecha fue establecida por la Organización Mundial de la Salud. En este mes, se unen esfuerzos para la lucha contra esta enfermedad. Octubre Rosa es un mes de conciencia y esperanza, el color rosa es un símbolo de esperanza y solidaridad con las personas afectadas por la afección, donde se busca sensibilizar sobre la importancia de la detección temprana y el

tratamiento oportuno del cáncer de mama.

Por este motivo, se llevaron a cabo en cada sector las charlas con las colaboradoras, con el fin de informar y concienciar sobre este tema, También fueron mencionados consejos para la prevención: la importancia de la autoexploración, la realización de mamografías y la adopción de un estilo de vida saludable.

Además, recordando y refrescando cómo inicia, cuáles pueden ser los primeros síntomas, para que el



tiempo no sea un factor negativo en la cura de esta enfermedad.

Juntos, podemos hacer una diferencia y apoyar la lucha contra el cáncer de mama. La vida es rosa, cuídate.

“Hoy y siempre, ¡todos somos rosas - cuidémonos todas!”





Compromiso con la Calidad:

Reflexiones y Acciones en el Día Mundial de la Calidad

Cada año, el segundo jueves de noviembre, se conmemora el Día Mundial de la Calidad, una fecha clave para reconocer el esfuerzo y compromiso de quienes trabajamos en la mejora continua de productos y procesos. Este día nos invita a reflexionar sobre el impacto de la calidad, que va más allá de ser una meta puntual; es un camino que nos impulsa a evolucionar constantemente.

En Corporación Avícola S.A., celebramos este día con una capacitación a cargo del Ing. Oscar Rivas,

donde abordamos temas clave como la importancia de la Trazabilidad en la cadena de producción, las herramientas y métodos para implementarla eficazmente, y cómo su correcta gestión asegura que cada producto pueda ser rastreado desde su origen hasta su destino, garantizando la calidad e inocuidad en todo el proceso de producción.

Posteriormente, realizamos una jornada de aprendizaje dinámica, en la que, en un ambiente de alegría y trabajo en equipo, repasamos los conceptos de Calidad e Inocuidad. A través de casos prácticos, logramos aplicar estos principios a situaciones cotidianas de planta, transformando lo teórico en prácticas concretas de manera entretenida y colaborativa.

Este tipo de actividades ayudan a la construcción de una Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria en el personal. La Norma FSSC

por Ing. Ma. Laura Benítez



22000 en su versión 6 resalta la importancia de generar esta cultura, la cual implica hacer las cosas correctamente, incluso cuando no se está siendo observado. Promoviendo el compromiso, la responsabilidad y, a su vez, impulsando el éxito y la sostenibilidad a largo plazo del sistema de gestión.





Auditoria Internacional Taiwan

Granja 29 de Mayo

por Dr. Rodrigo Acuña



todas las crianzas que se hicieron en este lugar.

Según comentarios hechos por los mismos técnicos, la evaluación fue completamente satisfactoria, pero los resultados definitivos estarán para mediados de enero del próximo año.

dad, Exportación, Taller, RRHH, Marketing, son los departamentos de la empresa que trabajaron en forma incansable y coordinada para que esta auditoria termine siendo un éxito.

Por último, solo agradecer por permitirme ser parte de esta gran familia que no se cansa de hacer HISTORIA y dejar siempre en alto nuestro país.

Directorio, Producción Primaria, Gerencia técnica, Control de cali-

En fecha 29 de octubre del presente año, por primera vez en la historia de la empresa, se recibió una auditoria en la granja 29 de Mayo, de parte de una delegación técnica de la República de Taiwán, con miras a la exportación de nuestros productos al país citado.

La delegación internacional fue acompañada por técnicos del ente oficial de nuestro país (SENACSA).

Los mismos recorrieron las instalaciones de la granja, y realizaron una revisión documental completa de





Auditoria Internacional Taiwan

Paraguay da los primeros pasos para la apertura al Mercado de Taiwán - Octubre 2024

por Ing. Oscar Rivas



En un logro que refuerza nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad, PECHUGON recibió a representantes de la Agencia de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (TFDA) de Taiwán, auditando los procesos en granja y establecimiento frigorífico. Esta visita marcó un paso histórico hacia la habilitación de nuestro frigorífico, para exportar a un mercado tan exigente como el taiwanés.

Durante el recorrido, nuestros visitantes destacaron la excelencia de nuestras operaciones, la solidez de nuestra infraestructura, la dedicación y formación de nuestro equipo humano. Además, reconocieron nuestro esfuerzo constante por cumplir con los más altos estándares internacionales en cada etapa de los procesos auditados.

Nuestra infraestructura de vanguardia, procesos certificados y el talento de nuestro equipo humano nos

posicionan como un frigorífico capaz de superar cualquier exigencia, ya sea en auditorías, requisitos de clientes o nuevos estándares de calidad. Asumimos cada reto como una oportunidad para demostrar nuestra excelencia y reafirmar nuestro compromiso con la satisfacción de nuestros consumidores.

Como empresa líder, estamos comprometidos con nuestra misión de satisfacer las necesidades de nuestros clientes, ofreciendo productos de alta calidad, fomentando el desarrollo sostenible y creando oportunidades

para nuestra gente. Este hito no solo reafirma nuestra visión de liderar la industria alimenticia en Paraguay, sino que también abre nuevas puertas para nuestra marca ante nuevos mercados internacionales.

¡PECHUGON junto con CORPASA siguen creciendo! Gracias a la confianza de nuestros consumidores y el trabajo en equipo, llevamos a Paraguay al mundo con orgullo, calidad y responsabilidad.

¡Orgullo paraguayo, calidad internacional!





Convenio Estratégico entre el ITC y PECHUGON:

Impulsando el Talento Técnico

por Daisy Centurión



con habilidades prácticas y conocimientos específicos.

Por su parte, PECHUGON reafirma su compromiso con la comunidad al invertir en la capacitación de futuros profesionales. Este esfuerzo no solo promueve el desarrollo local, sino que también garantiza la incorporación de talento altamente calificado en sus operaciones.

Además, el convenio incluye la actualización curricular del ITC, adaptando sus programas educativos a las innovaciones tecnológicas y las demandas del sector industrial. Esto asegura que los egresados del instituto estén preparados para enfrentar los retos del entorno laboral actual.

Este esfuerzo conjunto entre el ITC y PECHUGON representa un ejemplo exitoso de cómo las alianzas estratégicas pueden impulsar el desarrollo económico y profesional, beneficiando tanto a los estudiantes como a las empresas y la sociedad.

El Instituto Técnico Superior de Electricidad (ITC) y la empresa PECHUGON han firmado un importante convenio de cooperación, cuyo objetivo es fortalecer la formación técnica y fomentar la inserción laboral de jóvenes en el sector eléctrico e industrial.

Este acuerdo busca alinear la edu-

cación técnica con las necesidades reales del mercado laboral, permitiendo a los estudiantes del ITC adquirir experiencia práctica en las operaciones de una de las empresas líderes del sector avícola. A través de este convenio, los estudiantes podrán participar en pasantías, talleres y proyectos conjuntos que complementarán su formación académica

Retrato Óleo/Lino de Joshua Duerksen

Realizado por Enmanuel Fretes

Este hermoso presente fue entregado por Pepe Chugon a nuestro querido Piloto en el día de su cumpleaños.





Firmas digitales

por Melanio Torres



P ECHUGON dio un paso importante hacia la innovación con la implementación de firmas digitales. Este proyecto comenzó a aplicarse en diversas áreas y actualmente está en proceso de expansión hacia el resto de la empresa, con el objetivo de optimizar los procesos, reducir costos y ofrecer una solución más cómoda y segura para cada colaborador.

Desde el inicio, el equipo de PECHUGON trabajó para que el cambio al nuevo sistema fuera sencilla y

eficiente. Se realizaron pruebas detalladas para garantizar el correcto funcionamiento de la plataforma, se capacitó a los colaboradores en su uso y se aseguró que el sistema cumpliera con todas sus funciones. Aunque surgieron desafíos, como la adaptación de algunos colaboradores al cambio, el compromiso y la colaboración de todos permitieron superar cada etapa del proyecto.

Gracias a este avance, los documentos laborales ahora son más accesi-

bles y fáciles de gestionar. Los colaboradores tienen la posibilidad de firmarlos de manera digital desde cualquier lugar, ahorrando tiempo. Además, al eliminar el uso de papel, PECHUGON refuerza su compromiso con la sostenibilidad y la protección del medio ambiente.



Este proyecto refleja la visión de futuro de la empresa, donde la tecnología y la eficiencia benefician tanto a la organización como a quienes forman parte de ella. PECHUGON continuará innovando para garantizar procesos ágiles, seguros y alineados con sus metas organizacionales.



Redefiniendo los estándares del Laboratorio

por Jimena León



El pasado 11 de septiembre, la empresa LABCO ofreció una destacada disertación sobre temas clave para garantizar la excelencia en los procesos de laboratorio. En el evento, se exploraron aspectos esenciales como la integridad de datos en pesaje y ensayos de esterilidad, y la importancia de la calidad del agua en aplicaciones analíticas.

La integridad de los datos es crucial en el pesaje y los ensayos de esterili-

dad, procesos donde los errores pueden comprometer tanto los resultados como la reputación del laboratorio. La Lic. Klarreich destacó la necesidad de implementar sistemas de trazabilidad robustos, alineados con normativas internacionales, para asegurar la precisión y reproducibilidad de los datos.

Además, subrayó el papel crítico de la calidad del agua en las aplicaciones analíticas. Desde la preparación de reactivos hasta el análisis instrumental, el agua debe cumplir estrictos estándares de pureza para evitar contaminaciones que afecten los resultados. Klarreich recomendó controles frecuentes y el uso de tecnologías avanzadas para garantizar la conformidad.

Este enfoque integral redefine los estándares de calidad, fomentando laboratorios más eficientes, confiables y competitivos en un entorno donde la precisión y la transparencia son esenciales. La capacitación dejó una valiosa reflexión: la excelencia no es negociable, sino un compromiso constante.





Auditoría de Bienestar Animal 2024

por Andrea Bareiro



Durante los días 22 y 23 de octubre de 2024, se realizó la auditoría de Bienestar Animal en la granja de pollos parrilleros Los Hermanos y en la planta de faena de la Corporación Avícola S.A. La auditoría fue conducida por la Dra. María Ignacia Díaz, auditora externa, quien aplicó los principios de la norma NSF.



El bienestar animal es crucial para satisfacer las necesidades físicas y comportamentales de las aves, cumplir con la legislación vigente y atender las expectativas de los clientes. Este enfoque también contribuye al fortalecimiento de la reputación corporativa, mejora la calidad del producto final, reduce costos asociados a enfermedades y fomenta la eficiencia operativa de la empresa.

Durante el recorrido por ambas instalaciones, se realizaron inspecciones de los controles implementados para garantizar el bienestar animal y se revisó la documentación que respalda dichas prácticas. En la granja, se verificaron las condiciones de manejo y el entorno de crianza de las aves. Al día siguiente, en la planta de faena, se inspeccionaron las instalaciones, los procesos relacionados con el manejo de las aves, el



sacrificio y el transporte.

La auditoría confirmó el cumplimiento satisfactorio de los lineamientos de la norma, ratificando el compromiso con el manejo ético y responsable de las aves, así como la mejora continua de sus procesos productivos



OVUM2024

XXVIII CONGRESO
LATINOAMERICANO
DE AVICULTURA

Recientemente, tuve el privilegio de participar en la convención aviar OVUM, celebrada en Punta del Este, Uruguay. El viaje comenzó en Capiatá, Paraguay, recorriendo numerosos kilómetros junto al equipo de PECHUGON, una experiencia que fortaleció nuestros lazos profesionales y personales. Durante el trayecto, compartimos ideas y expectativas, preparándonos para el evento.

La convención OVUM superó todas las expectativas, ofreciendo un espacio ideal para el intercambio de conocimientos en la industria avícola. Las charlas, lideradas por expertos de toda Latinoamérica, fueron altamente constructivas y enriquecedoras. Cada presentación aportó nuevas perspectivas y soluciones innovadoras a los desafíos actuales del sector.

Esta experiencia no solo amplió mis conocimientos técnicos, sino que también me permitió establecer valiosas conexiones con profesionales de diversos países. Regresé con una visión renovada y entusiasta sobre el futuro de la industria avícola en nuestra región.

por *Ever Barreto*



Del 12 al 15 de noviembre, tuvimos el privilegio de asistir al XXVIII Congreso Latinoamericano de Avicultura (OVUM) en Punta del Este, Uruguay, un evento que reunió a expertos, empresas y apasionados del sector avícola de toda la región. Este encuentro nos brindó una oportunidad invaluable para compartir experiencias, conocer las últimas innovaciones tecnológicas y discutir los desafíos actuales de la industria.

Uruguay, con su hospitalidad única y belleza incomparable, fue el escenario perfecto para este intercambio de conocimientos. Durante el evento, participamos de conferencias impartidas por especialistas de todo el mundo en diversas salas dedicadas a temas empresariales, de sanidad, nutrición y manejo. Además, aprovechamos la ocasión para recorrer lugares turísticos emblemáticos de esta ciudad, disfrutando de su rica cultura y paisa-

jes impresionantes.

Agradecemos al Directorio por brindarnos la oportunidad de formar parte de esta experiencia tan enriquecedora. OVUM 2024 no solo fue un congreso, sino también una inspiración para seguir trabajando en el desarrollo avícola en América Latina.

por *Carlos Zaracho*





El Congreso Avícola OVUM 2024, celebrado del 12 al 15 de noviembre en Punta del Este, Uruguay, reunió a líderes, expertos y empresarios de toda América Latina para abordar los desafíos y oportunidades del sector avícola. Bajo el lema “Innovación para un futuro sostenible”, el evento se destacó como un espacio clave para el intercambio de conocimientos y tendencias tecnológicas.

Durante las jornadas, más de 100 conferencistas internacionales abordaron temas como bioseguridad,

bienestar animal, eficiencia productiva y sostenibilidad ambiental. Además, la feria comercial OVUM 2024 presentó innovaciones en equipamiento, genética y soluciones tecnológicas para una producción avícola más competitiva y responsable.

Uno de los momentos destacados fue el panel sobre mercados emergentes, donde expertos discutieron estrategias para enfrentar el aumento de la demanda mundial de proteínas avícolas. Asimismo, se enfatizó la importancia de la colaboración regional para fortalecer la cadena de valor.

OVUM 2024 no solo reafirmó el papel de la avicultura en la seguridad alimentaria global, sino que también dejó un mensaje claro: la sostenibilidad y la innovación son pilares esenciales para el futuro de la industria.

Este congreso marcó un hito, dejando a Punta del Este como epicentro de soluciones para un sector en constante evolución.

por Roberto Verón



1er. lugar del Premio Latinoamericano del Pollo OVUM 2024

Hemos sido galardonados con el Primer Lugar del Premio Latinoamericano del Pollo OVUM 2024 por su innovadora y auténtica campaña publicitaria “VORÍ VORÍ, LA MEJOR SOPA DEL MUNDO” realizada en forma conjunta con #Maggi de @Nestlé

Prestigioso reconocimiento otorgado por el Instituto Latinoamericano

del Pollo (ILP), parte de la Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA). La premiación tuvo lugar en el marco del OVUM 2024, el evento más importante de la avicultura latinoamericana, que reúne a los principales actores del sector, incluyendo empresas, expertos y líderes de toda la región.

Nos sentimos orgullosos de que el



vorí vorí, y nuestro pollo PECHUGON, hayan conquistado los corazones y paladares de todo el mundo, ya que el vorí vorí volvió a ser elegido la mejor sopa (caldo) del mundo, según el ranking de la guía culinaria internacional Taste Atlas, desarrollada por más de 50.000 expertos de cocina.

Con este logro, PECHUGON reafuerza su posición como un referente en el sector avícola y como un embajador de la cocina paraguaya a nivel internacional.





La 13ª Jornada Avícola:

Un éxito rotundo para Granja Avícola La Blanca - Pollos PECHUGON

por Blanca Irene Ceuppens



El 20 de noviembre se llevó a cabo la esperada 13ª Jornada Avícola de Granja Avícola La Blanca, Pollos PECHUGON. Este evento, que reunió a más de 200 participantes, marcó un cierre de año lleno de aprendizaje, celebración y fortalecimiento de la comunidad avícola.

La jornada se destacó por su enfoque en la capacitación de todos los involucrados en la cría de pollos, incluyendo granjeros, técnicos y colaboradores. Proveedores de renombre compartieron conocimientos valiosos a través de una serie de charlas que abordaron temas fundamentales para la mejora continua de nuestras operaciones.

Charlas de Expertos

El programa incluyó presentaciones de expertos reconocidos, entre ellas:

- Manejo de ambiencia en los primeros 14 días, por Rodrigo Tesesco de Aviagen.
- Importancia del agua, presentada por Igor Zanini de Kobra, en colaboración con Prodserv.
- Manejo de cama en un intervalo de 15 días, a cargo de Pablo Marsó de Las Camelias.
- Nutrición avícola, expuesta por Jefferson.

- Infraestructura para granjas avícolas, por Deivid Machado de Plasson, invitado de Bionatural.
- Cómo disminuir las lesiones de carcasa, impartida por Paulo Martins de Biocamp, representando a Avipar.

Estas charlas permitieron a los participantes adquirir herramientas prácticas y conocimientos actualizados para optimizar el desempeño de sus granjas.

Premiación a los Mejores Granjeros

Un momento destacado del evento fue la premiación de los mejores



mentos con los asistentes, firmó autógrafos y se tomó fotos con los fans.

Un Evento para Recordar

La 13ª Jornada Avícola fue una oportunidad única para reflexionar sobre los logros alcanzados y proyectar un futuro prometedor. Agradecemos a todos los participantes, disertantes, colaboradores y organizadores que hicieron posible el éxito de este evento. Su apoyo y dedicación son fundamentales para seguir avanzando juntos como una gran familia.

Con eventos como este, reafirmamos nuestro compromiso con la excelencia y el desarrollo sostenible en la industria avícola. Sigamos creciendo y construyendo un futuro lleno de éxitos.

¡Hasta la próxima jornada!

granjeros, reconociendo su compromiso y excelencia en diversas categorías clave:

• Factor de Productividad

- 3er puesto: La Rojiza
- 2do puesto: Ypacaraí
- 1er puesto: Piraretá

• Conversión Alimenticia

- 3er puesto: San Jorge
- 2do puesto: Yrenda
- 1er puesto: Eriana

• Ganancia de Peso Diaria

- 3er puesto: Ypacaraí
- 2do puesto: Ñu Guazú
- 1er puesto: Piraretá

• Mejor Bioseguridad: Any

• **Mejor Bienestar Animal:** Los Hermanos

• **Mejor Calidad de Carcasa:** San Jorge

La entrega de trofeos estuvo a cargo del destacado piloto de F2, Joshua Duerksen, quien también compartió mo-





Día mundial de la normalización: **Amoniaco**



por *Dariana Villalba*



El 14 de octubre, en el marco del Día Mundial de la Normalización, se realizó en el auditorio del INTN un evento que reunió a sectores públicos y privados. Durante la jornada se lanzaron nuevas normas y se desarrollaron charlas técnicas, destacando una sobre la actualización de estándares de seguridad en el uso del amoníaco en la industria de refrigeración alimentaria. El objetivo fue promover la eficiencia y sostenibilidad industrial mediante normas actualizadas y capacitación técnica.

El amoníaco es un refrigerante esencial en sistemas industriales, pero su manejo inadecuado representa riesgos importantes. La charla abordó tres objetivos principales: mejorar los estándares de seguridad, actualizando normas para proteger a los trabajadores y productos alimenticios; capacitar a los trabajadores mediante formación teórica y práctica sobre el manejo seguro del amoníaco; y promover la sostenibilidad, optimizando sistemas de refrigeración para aumentar la eficiencia energética y reducir el impacto ambiental.

Además, se destacó la importancia de la capacitación continua, tanto para personal operativo como



gerencial, asegurando una actualización constante en las mejores prácticas de manejo. Se recomendó coordinar con el INTN-MIC para acceder a programas de formación especializada. También, se alentó la inversión en tecnologías limpias, promoviendo la modernización de equipos para mejorar seguridad, eficiencia energética y sostenibilidad ambiental.

El evento subrayó la importancia de reforzar estándares y prácticas responsables en el uso del amoníaco, garantizando procesos más seguros, eficientes y sostenibles en la industria de refrigeración alimentaria.





La IA: El motor del futuro empresarial

por Oscar Bracho



La Inteligencia Artificial (IA) está transformando las empresas de manera radical, impulsando la eficiencia, la innovación y la toma de decisiones basadas en datos. En un mundo donde la velocidad y la precisión son clave, las herramientas de IA se han convertido en aliadas estratégicas para empresas de todos los sectores.

Desde el análisis predictivo hasta la automatización de tareas repetitivas, la IA permite optimizar procesos y liberar recursos humanos para actividades de mayor valor. Por ejemplo, en el comercio electrónico, algoritmos avanzados personalizan las recomendaciones de productos,

La IA permite optimizar procesos y liberar recursos humanos para actividades de mayor valor.

aumentando las ventas y mejorando la experiencia del cliente. En manufactura, sistemas inteligentes detectan fallos en tiempo real, reduciendo costos y evitando desperdicios.

Además, la IA potencia la toma de decisiones. Los chatbots y asistentes virtuales, por ejemplo, mejoran la atención al cliente, mientras que plataformas de análisis identifican tendencias y riesgos, ayudando a los líderes a actuar con precisión.

Sin embargo, el reto radica en integrarla de forma ética y responsable. Es crucial capacitar a los empleados y garantizar la transparencia en su uso, minimizando riesgos como la pérdida de empleo

o sesgos algorítmicos.

En definitiva, la IA no es el futuro, sino el presente. Adoptarla no solo asegura la competitividad, sino que redefine el modo en que las empresas interactúan con el mundo, impulsando un desarrollo más inteligente y sostenible.





Líneas de Productos IQF

por Dr. Hector Benítez



P ECHUGON sigue creciendo y adquiriendo nuevas tecnologías para lanzar al mercado productos más variados pensando en el cliente.

En noviembre fue habilitado una nueva línea de equipos para la elaboración de productos IQF, son productos congelados individualmente que garantiza las presas de pollos no se peguen entre sí y es una ventaja para el manejo del producto dentro del envase.

La línea instalada es totalmente automatizada de alta tecnología, túnel tipo Multi Conveyor, multicabezal, envasadora automática, línea de pesaje y etiquetado automático, Con esta línea la Planta puede producir más de 300 toneladas al mes de productos IQF.

Actualmente, PECHUGON tiene variedad de productos IQF en 2 presentaciones, con envases cierre ZIP llamado Premium y otra línea envasado en forma automática en film multilaminada, esta línea de IQF llamada Familiar.



PRODUCTOS IQF:

PREMIUN: Cubitos, Tiritas y Filet de pechuga.

FAMILIAR: Muslo entero, Pechuga con hueso, Ala entera, Lomito de pechuga, Passarinho, Patitas y Caderitas, todos venta al peso.

Importante destacar que cada día tenemos un mercado más exigente y PECHUGON siempre busca la satisfacción del cliente, no solo a nivel local, si no con estos Productos IQF desde el año 2025 se estaría entrando al Mercado de Exportación.

Para la familia PECHUGON representa un logro importante lanzar al mercado esta variedad de productos ya que las exigencias de los clientes son considerables y es nuestro deber mantener un mercado satisfecho con nuestro producto.





Auditoria Internacional, Filipinas



por Dr. Guillermo Benítez

Granja Any

En el marco de la apertura del mercado de Filipinas para exportación de carne avícola, los días 3 y 4 de diciembre se realizaron auditoría in situ en granja. El equipo de auditores estuvo compuesto por la Dra. Mary Joi, Dra. Raisa Mariel, Dra. Melika Adriático y la Dra. Kristine Joy, representantes del BAI (Oficina de Industria Animal) dependiente del departamento de agricultura de la República de Filipinas. Las granjas auditadas fueron Granja Any, Granja 29 de Mayo y Granja Los Hermanos.

La auditoría fue acompañada por el director general de la DIGESIT, el Dr. Victor Maldonado y otros di-

rectivos del SENACSA y Técnicos de la empresa.

Las auditorías se culminaron y superaron con éxito total cumpliendo a cabalidad con todas las documentaciones y registros solicitados por los auditores.

Con el regreso de los auditores a su país, el siguiente paso es esperar informe de parte de dichos auditores. Para culminar el trabajo de apertura del mercado de Filipinas, se tiene previsto una visita en frigorífico en el primer trimestre del 2025. Con esta apertura de mercado, esperamos aumentar y fortalecer nuestra exportación de



Granja 29 de Mayo

carne avícola con nuestra marca PECHUGON, y que esto beneficie a la empresa y colaboradores.



Granja Los Hermanos





Capacitación en Excel Básico:

Un primer paso hacia la productividad



En el mes de octubre, se llevó a cabo la capacitación en Excel Básico, liderada por el profesor Christian Pereira, una oportunidad esencial para adquirir habilidades prácticas en el manejo de hojas de cálculo, ideal para principiantes. Este curso ofreció conocimientos clave, como la creación y edición de tablas, el uso de fórmulas básicas y la organización de datos para su análisis.

Diseñado para ser accesible, el programa proporcionó herramientas para mejorar la eficiencia en tareas laborales y personales. Excel no solo aumenta la productividad, sino que también abre puertas a nuevas oportunidades profesionales.

por Felipe Penayo



por María Cecilia Sanabria



Durante octubre y noviembre, tuvimos la oportunidad de reforzar nuestros conocimientos en Excel, una herramienta clave en nuestra operativa diaria. El curso fue impartido por el profesor Justo Escobar, quien, con gran paciencia, nos proporcionó materiales como cuestionarios y ejercicios prácticos que facilitaron nuestra comprensión. Además de aprender, fortalecimos lazos con compañeros de distintas áreas y compartimos

con el profesor nuestras necesidades específicas para aplicar esta herramienta de manera más efectiva. Las clases se llevaron a cabo los sábados en el salón de capacitación de La Pradera. Agradecemos a la empresa por brindarnos estas valiosas oportunidades que contribuyen a nuestra mejora continua.





por Moises Nuñez



impacto positivo en mi desarrollo profesional y en los resultados de la organización.

Participar en la capacitación en Excel Avanzado fue una experiencia sumamente enriquecedora. Aprendí a utilizar herramientas avanzadas que me permitirán optimizar procesos y tomar decisiones informadas basadas en datos precisos.

Este curso fortaleció mis habilidades técnicas y me motivó a implementar soluciones más creativas y eficientes en mi trabajo diario. Además, me ayudó a comprender cómo estas técnicas pueden contribuir al logro de los objetivos del equipo y a mejorar la productividad general. Estoy convencido de que este aprendizaje tendrá un



Higiene en la industria

por Ing. Paz Marecos



El día 25 de abril se llevó a cabo una capacitación enfocada en las buenas prácticas de manufactura (BPM), con un énfasis en la limpieza, desinfección y manejo seguro de productos químicos en la industria, en la cual participó un equipo multidisciplinario. Durante la formación, se destacaron estrategias claves para prevenir la contaminación en todas las etapas del proceso productivo, desde la inspec-

ción inicial hasta la desinfección final de las instalaciones.

Se enfatizó la relevancia de implementar procedimientos adecuados que minimicen riesgos biológicos y químicos, asegurando condiciones higiénicas óptimas en cada paso. Además, se abordaron métodos seguros para la manipulación de sustancias químicas, promoviendo la

seguridad del personal y del entorno.

Un correcto protocolo de limpieza no solo protege contra peligros, sino que fortalece la inocuidad y la calidad del producto final, asegurando el cumplimiento de normativas y aumentando la confianza del consumidor. Este enfoque integral fomenta estándares más altos en la industria.



JUBILADOS



Líder Domecq
Planta de Incubación



Esteban Marecos
Planta de Incubación



Eugenio Quiñonez
Taller



Leopoldo Adorno
Planta de Balanceados



Brígido Rojas
Finanzas

EGRESADOS



Cristhian Barreto

Culminó la carrera de Contabilidad, Universidad Tecnológica Intercontinental



Alfredo Gossen

Culminó la carrera de Administración de Empresas, Universidad de San Lorenzo

ALUMNOS DESTACADOS



Adolfo Thiago Garcete
Hijo de Narciso Garcete
(Planta de balanceados)



Sergio Matías Garcete
Hijo de Narciso Garcete
(Planta de balanceados)



Alentamos a los padres a incentivar y motivar a sus hijos a ser buenos alumnos.



Bodas



La familia PECHUGON felicita a las parejas de recién casados

**Julio Gavilán y
Griselda Garcete Caballero**
20 de setiembre de 2024



*¡Muchas
felicidades
en esta
nueva etapa!*

**Édgar Urán y
Liz Yegros Cuenca**
23 de noviembre de 2024

NACIMIENTOS

¡Bienvenidos a nuestros BBs!



Janine Samantha
Nació el 02/09/2024
Hija de Pierinna Da Silva
(RR.HH.)



Lexa Valentina
Nació el 19/09/2024
Hija de Violeta Castro
(Cta. Cte. CDE)



Elias Saul
Nació el 20/09/2024
Hijo de Laura Martínez
(Cta. Cte. CDE)



Israel David
Nació el 24/09/2024
Hijo de Fátima Céspedes
(Salón Ruta 1)



Emily Monserrat
Nació el 03/10/2024
Hija de Fernando Lombardo
(Planta de Balanceados)



Ethan Gael
Nació el 20/11/2024
Hijo de Jany Vera
(Laboratorio)



Maia Aylén
Nació el 11/11/2024
Hija de Andrea Ortíz
(Telemarketing)

Elías Enmanuel
Nació el 13/10/2024
Hijo de Francisca Fleitas
(Salón de ventas 2)



Sofía
Nació el 01/11/2024
Hijo de Juan Cabrera
(Comercial)



II Taller de Aislamiento e Identificación de Salmonella - 2024

por Dra. Ana Marín



Del 24 al 27 de septiembre, se desarrolló el II Taller de Aislamiento e Identificación de Salmonella realizado por Aviagen en el Georgia Poultry Laboratory (GPLN) en Gainesville, Georgia, EE.UU, en el cual tuve el honor de ser participe.

Este evento reunió a 15 técnicos de diferentes países, representando a 10 laboratorios clave de la industria avícola; proveniente de México, República Dominicana, El Salvador, Chile, Argentina, Brasil, Colombia, y Paraguay.

El taller buscó la estandarización de los procesos de toma y procesamiento de muestras, incluyendo los protocolos de trabajo y las mejores técnicas diagnósticas que se usan de manera rutinaria en la industria avícola en el aislamiento e identificación de Salmonella.

Este intercambio de conocimientos con colegas internacionales, nos permitió adquirir una perspectiva global sobre las tendencias y desafíos en este ámbito.

Desde ya, quisiera expresar mi especial agradecimiento al directorio, a las señoras Ana, Blanca y Violeta Ceuppens, al Dr. José Bruzual, veterinario senior especialista en avicultura de Aviagen; a la Dra. Lola Crespo, directora del laboratorio veterinario; a los expertos de GPLN, Dr. Doug Waltman y Dra. Louise Dufour-Zavala, di-

rectora de laboratorio; y a Favio Carnevale, gerente de marketing para Latinoamérica, por esta enriquecedora oportunidad.

Esta experiencia será clave para continuar garantizando que nuestros productos se alineen con los más altos estándares internacionales, en términos de calidad y seguridad.





Seguridad y eficiencia en la operación de calderas: Capacitación como prioridad

por Ing. Elder Colmán



La caldera es un equipo térmico esencial e imprescindible en la mayoría de las industrias. Básicamente es una máquina diseñada para producir vapor de agua aprovechando la energía calorífica generada por la combustión de diversos combustibles, como gas, biomasa, chip de madera, etc.

En la planta de balanceados, la caldera es del tipo Escocesa acuohomotubular, conocida por su eficiencia y capacidad para generar vapor. Este vapor se usa en la peletización, proporcionando el calor necesario para transformar los ingredientes en pellets compactos y uniformes, mejorando la calidad del producto final y optimizando su almacenamiento y transporte.

Debido a su complejidad y precisión, la planta de vapor necesita un

monitoreo continuo para asegurar su funcionamiento y la seguridad de las personas.

Por esta razón, en el mes de octubre el fabricante de la caldera, el Ing. Nelson Vera, nos brindó una capacitación a todo el equipo involucrado, a manera de afianzar y consolidar los conocimientos de la operatividad y mantenibilidad de la caldera, aportándonos conocimientos esenciales para el correcto funcionamiento de la misma.



Durante la capacitación, se enfatizó la importancia de un control continuo, incluyendo la verificación de válvulas, bombas, ventiladores, extractores, visores de nivel y sistemas de control. Además, se recalcó la importancia de tratar el agua de proceso para evitar incrustaciones que reducen la eficiencia.

La capacitación permite identificar y corregir fallos, asegurando que la caldera opere eficientemente. La formación continua es esencial para mantener la integridad de la planta y la seguridad de todos.



Un Viaje al Universo con Pepe Noel y la Magia de la Navidad

por Daisy Centurión



La magia de la Navidad llegó a PECHUGON el pasado 15 de diciembre, con la esperada edición de Pepe Noel. Esta tradicional actividad, reunió a cerca de 190 niños aproximadamente, hijos de colaboradores, en una jornada inolvidable llena de sorpresas y alegría.

El evento combinó lo mejor de la tradición navideña con un toque innovador: un planetario interactivo que cautivó a grandes y pequeños. Los niños tuvieron la oportunidad de embarcarse en un fascinante viaje por el universo, aprendiendo y despertando su curiosidad por la ciencia.

Por supuesto, la estrella del evento fue Pepe, quien entregó obsequios personalizados a los pequeños, iluminando sus rostros con sonrisas y mucho amor.

Este evento no habría sido posible sin el apoyo incondicional del directorio, cuyo compromiso con las familias de los colaboradores es digno de destacar. También es importante mencionar la dedicación del equipo organizador, que convirtió cada detalle en una experiencia inolvidable.

Pepe Noel es mucho más que una actividad navideña; es un espacio de unión, aprendizaje y gratitud que fortalece los lazos familiares y la comunidad. Gracias a todos los que hicieron





realidad esta maravillosa celebración, que quedará en los corazones de grandes y pequeños.

¡Nos vemos en la próxima edición de Pepe Noel, con más sorpresas y emociones!







Ranking de Marcas 2024



El pasado 9 de octubre se llevó a cabo la Gala de Premiación en Talleyrand Costanera.

Durante la ceremonia, se entregaron premios a 100 rubros diferentes y en dónde por 9no. año consecutivo nos llevamos este preciado galardón.

La Cámara de Anunciantes del Paraguay (CAP) otorga este gran pre-

mio a las marcas más utilizadas, preferidas y recordadas del país. El estudio es presentado por Metro Market Research.

Esta distinción es también un reconocimiento al valor y gran aporte que estos anunciantes generan dentro del sistema económico.

“Representa un reconocimiento in-

valuable para las empresas, ya que se basa en un estudio riguroso que mide tres variables: preferencia, recordación y uso. Se distingue a las marcas más destacadas de diferentes rubros, sin importar si son o no socios de la CAP. Este enfoque incluso resalta la relevancia del Ranking de Marcas, posicionándolo como un referente esencial en el sector. Ser galardonado en este evento es un testimonio del impacto y resonancia de la marca en el mercado”, expresó Patricia Toyotoshi, titular de la CAP, a La Nación/Nación Media.





Centro de Distribución y Salón de Ventas en Ciudad del Este

Como empresa líder en la producción y comercialización de carne de pollo en Paraguay, nos enorgullece anunciar la apertura oficial del nuevo Centro de Distribución y Salón de Ventas en Ciudad del Este, reafirmando así nuestro compromiso de brindar productos frescos y de calidad a más familias paraguayas.

Ubicado estratégicamente en el Km 8,5 lado Acaray, este nuevo espacio está diseñado para atender tanto a

clientes mayoristas como minoristas, ofreciendo una experiencia ágil y personalizada que responde a las necesidades de los consumidores de la zona. El evento de inauguración se llevó a cabo el día viernes 22, con la presencia de autoridades locales, directivos de la empresa, socios estratégicos y colaboradores.

Con esta nueva apertura, buscamos seguir fortaleciendo nuestra red de distribución, consolidándonos

por Juan Ayala



como un referente en el sector avícola y reafirmando el compromiso con la calidad, frescura y sabor en cada uno de sus productos.

Somos una empresa paraguaya líder en la producción, procesamiento y comercialización de carne de pollo, reconocida por los altos estándares de calidad y compromiso con las familias del país.





Congreso Internacional de Prevención de Incendios y Protección Humana

por Fernando Ibarra



En el mes de noviembre, junto con otros colaboradores, participamos del Congreso Internacional de Prevención de Incendios y Protección Humana, organizado por la Cámara Paraguaya de Seguridad Industrial (CAPASI).

El evento contó con la ponencia magistral del Ing. Jaime Moncada, experto en ingeniería de protección contra incendios, quien compar-

tió experiencias y estrategias sobre protección y combate de incendios. Además, se presentaron algunas tendencias claves en cuanto a la construcción de las instalaciones, relacionadas a los materiales resistentes al fuego, que podrían garantizar la infraestructura y, por consiguiente, la seguridad de los ocupantes.

Fue una oportunidad para profundizar acerca de los mecanismos de



prevención y protección de incendios, para salvaguardar la integridad humana y la preservación de activos.

Los colaboradores contaron con el respaldo de Granja Avícola La Blanca S.A para participar del congreso, lo cual refleja su compromiso hacia la mejora continua y estar a la vanguardia de nuevas tecnologías apostando por el desarrollo profesional de sus colaboradores.



Donaciones a Bomberos

Entrega de aportes por el Día del Bombero Paraguayo. Juntos podemos más



Cuerpo de Bomberos Voluntarios del Paraguay, 8va. Compañía de Capiatá.



Unidad de Rescate y Extinción de Capiatá.



Capacitación en Contenedores Refrigerados

por Ramón Trinidad



La industria de la logística y el transporte de mercancías perecederas requiere de personal capacitado en el manejo y operación de contenedores refrigerados. Con el objetivo de garantizar la calidad y seguridad de los productos, es fundamental proporcionar capacitación especializada a los profesionales involucrados en esta área.

La capacitación en contenedores refrigerados abarcó temas como:

- Funcionamiento y mantenimiento de los contenedores
- Control de la temperatura y humedad
- Manejo de productos perecederos
- Seguridad y prevención de riesgos
- Normativas y regulaciones internacionales

Al proporcionar esta capacitación, la empresa podrá asegurarse de que su personal esté equipado con los conocimientos y habilidades necesarios para manejar contenedores refrigerados de manera segura y eficiente. Esto



no solo garantiza la calidad de los productos, sino que también reduce el riesgo de accidentes y daños a la carga.





Talleres Navideños



SUPER ARETE PINEDO



ESCUELA GASTRONÓMICA O'HARA



SALEMMA FUENTE SHOPPING

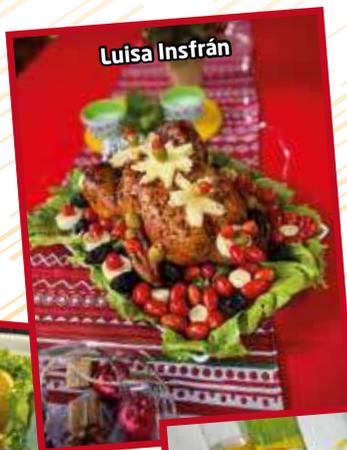


SUPER LOS JARDINES LUQUE

Gastronomía Navideña



Fátima Solís



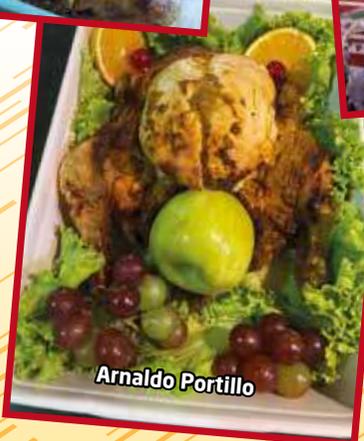
Luisa Insfrán



Felicia Yambay



Patricia Rojas



Arnaldo Portillo



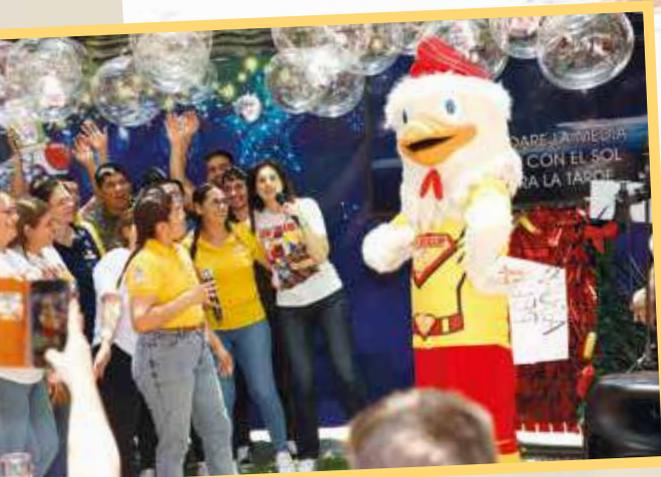
Marian Notario



Dora Figueredo



Brindis de fin de año





Torneo anual

por Emmanuel Delgado



Nuestro esperado torneo anual de PECHUGON se disputó los días 23 y 27 de noviembre, con más de 16 equipos representando a los diversos sectores y plantas de la empresa. La emoción fue intensa en las modalidades de fútbol, vóley y la elección de la reina del torneo.

En fútbol, la Planta de Faena se consagró campeón del torneo con el equipo Atlético Madrid y Los Sobrevivientes como su vicecampeón. En vóley femenino, el Salón San Antonio se llevó el primer lugar, seguido por el Salón 2 Capiatá. Finalmente, Patricia Vera Cáceres, de la Planta de Balanceados, fue coronada reina del torneo.

Agradecemos la participación de



colaboradores, familiares y amigos, quienes con su entusiasmo convirtieron este evento en una celebración inolvidable. Más que una com-



petencia, fue una oportunidad para fortalecer los lazos de unión, reflejando el espíritu de equipo y el orgullo de ser parte de la gran familia PECHUGON.



Foro de la Calidad

por Sheila Medina



Los panelistas explicaron el buen uso de Chat GPT y como se ha convertido en un recurso esencial para múltiples sectores

A inicios del mes de noviembre, gracias a la invitación de la CO-NACYT y la Asociación Paraguaya para la Calidad (APC), tuvimos la oportunidad de ser partícipes en el Foro de la Calidad y el Lanzamiento de Premio a la Calidad 2025, un galardón que reconoce a las organizaciones paraguayas que se destacan por sus prácticas de gestión de calidad y compromiso con la excelencia.

En el mismo se abordaron temas claves para la competitividad organizacional, incluyendo el impacto de la inteligencia artificial en las empresas y la importancia de la gestión del cambio cultural.

Durante el evento, los panelistas explicaron el buen uso de ChatGPT y cómo se ha convertido en un recurso esencial para múltiples sectores, permitiendo mejoras en atención al cliente, apoyo al personal, optimización de procesos y hasta en áreas como bioseguridad y bienestar animal.

Muchas fueron las interrogantes de que la inteligencia artificial podría

sustituir al hombre. Los expertos del tema fueron explicando que la inteligencia artificial puede desempeñar roles esenciales en la productividad, pero que su capacidad está limitada en aspectos que requieren creatividad, empatía y que los humanos seguimos sien-

do esenciales en la toma de decisiones complejas.

Agradecemos al Directorio por la oportunidad de haber participado en este evento, que ha reafirmado la importancia de aprovechar estas herramientas para potenciar el crecimiento organizacional.





PROMOS MARKETING

REGALAMOS
2 PARES DE ENTRADAS
A PARAGUAY VS. BRASIL

¡COMENTA EL GOL A BRASIL QUE MÁS TE EMOCIONÓ!

REGALAMOS
PARA ALENTAR A PARAGUAY

2 REMERAS
2 PELOTAS

REGALAMOS
PARA ALENTAR A PARAGUAY

10 PEPELUCHES
2 PELOTAS
2 REMERAS

REGALAMOS
10 CAMISETAS
POR CADA GOL DE LA ALBOROJA

COMENTA LOS AÑOS EN QUE PARAGUAY FUE CAMPEÓN DE LA COPA

REGALAMOS
UNA PELOTA
POR CADA GOL DE LA ALBOROJA

¡COMENTA EL GOL DE LA ALBOROJA QUE MÁS GRITASTE EN TU VIDA!

REGALAMOS
TE INVITO A MI FIESTA

¡Habrá 2x1 en Buckets!

¡Buen trabajo! Si te tomaste una foto contigo y tu amigo o tus amigos, ¡recomendaste a algún pe, participa por valor de 1 año!

20%
DE REINTEGRO EN EL EXTRACTO VISA

Programa con tu tarjeta de crédito VISA

SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE

¡Pechugon!

PLATO EXCLUSIVO PARA NUESTRAS MASCOTAS

REGALAMOS

REGALAMOS

Ranking de marcas

3 JUEGOS DE TUPPER + 3 VALES DE 300 MIL EN PRODUCTOS

Pedí **GRATIS** el domingo 08 de diciembre en todas tus pollerías Pechugon favoritas

REGALO

COMPRANDO 2 PECHUGAS DESHUESADAS, LLEVAS 1 BOLSO TÉRMICO DE REGALO.

Válido en Salones de Venta de Pechugon.

RECETARIO

REGALAMOS
DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS

2 Gran Pollo
1 Bolsa Térmica
1 Juego de Molinillos

200 Vales
PECHUGON
Gs. 200.000.- en productos Pechugon

de 200 mil en productos Pechugon

LLEVÁ MÁS XXG

El Gran Pollo

PECHUGON... PARA QUE TE ALCANCE!

EL GRAN POLLO 15.100 Gs. x Kilo

HASTA TERMINAR EXISTENCIA.



JOSHUA
DUERKSEN



YAS MARINA CIRCUIT

ABU DHABI P1 2024



Joshua Duerksen realizó un cierre de temporada excepcional, sumando 2 victorias en las últimas 3 rondas, ganando la carrera sprint en Azerbaiyán y la carrera principal en Abu Dhabi. Con estos resultados, sumado a los podios obtenidos en la ronda 4 en Imola y la ronda 11 en Monza, terminó el año en el puesto 10 de la tabla general de pilotos y ayudó al equipo a lograr el 9° puesto en el campeonato de equipos.

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

 pechugon  @pechugonpy  pechugon  pechugonpy  @pollospchugonpy