



REVISTA **MUNDO** **PECHUGON**

AÑO N° 14 | EDICIÓN N° 38 | FEB. 2026



¡Gracias 2025!
¡Bienvenido 2026!





A todo nuestro equipo...



Hoy quiero hablarles de algo que va mucho más allá de una simple obligación laboral: el compromiso. Sabemos que esta es la pieza fundamental para alcanzar cualquier meta, pero el verdadero motor aparece cuando ese compromiso nace de la dedicación y la pasión por lo que hacemos. Solo ahí es cuando logramos cosas extraordinarias.

Sin embargo, no podemos ignorar el desafío que enfrentamos actualmente. Vivimos en una era de distracciones constantes, donde el ruido de la tecnología y las redes sociales a menudo nubla nuestra visión. Estas plataformas no solo nos quitan tiempo, sino que a veces nos imponen modelos a seguir poco realistas, generándonos expectativas distorsionadas —ya sea por exceso o por falta de propósito—. Esto suele derivar en un miedo paralizante al fracaso y en la

dificultad de encontrarle un sentido real a nuestra labor diaria.

Por eso, los invito a mirar más allá de la pantalla. Busquen orientación en mentores reales, en personas con valores sólidos que puedan servirles de guía y apoyo en su camino.

El crecimiento empieza en nosotros

El compromiso con el trabajo es, ante todo, un compromiso con nuestro propio crecimiento personal y profesional. No solo nos ayuda a desarrollar nuevas habilidades y competencias, sino que nos regala esa invaluable sensación de logro y satisfacción al final del día. Nos hace mejores personas.

¿Cómo vivimos este compromiso en el día a día?

Se nota en los detalles: en estar presentes de cuerpo y mente, en la puntualidad, en

la responsabilidad con nuestras tareas y en esa curiosidad constante por aprender y mejorar.

Pero nadie llega lejos solo. La colaboración y el trabajo en equipo son nuestra prioridad; trabajar codo a codo con nuestros compañeros y hacernos responsables de nuestras decisiones es lo que fortalece nuestra cultura.

Finalmente, recordemos que la disciplina y la responsabilidad no son "cargas", sino los pilares que nos permiten tomar el control de nuestras acciones. Son las herramientas que nos mantienen enfocados y motivados, incluso cuando el camino se pone difícil.

Sigamos construyendo juntos, con el foco puesto en lo que realmente importa.

Ana Ceuppens Talavera

Directora

Granja Avícola La Blanca S.A.





ÍNDICE DE CONTENIDO

EDITORIAL.....2

ÍNDICE / FICHA TÉCNICA3

NOVEDADES.....4 - 5

CAPACITACIÓN.....6 - 7

EVENTOS8 - 9

VIAJES.....10 - 12

CAPACITACIÓN.....13 - 14

CAPACITACIÓN / MARKETING.....15

EVENTOS / REFLEXIONES.....16

EVENTOS17

VIAJES.....18

PASANTÍAS19

RR.HH.20

EVENTOS21

EGRESADOS / SOCIALES.....22

AUDITORÍA.....23

CAPACITACIÓN / JUBILADOS24

EVENTOS25

RR.HH.26 - 27

CAPACITACIÓN.....28

EXPORTACIÓN29

PREMIACIÓN.....30

EXPORTACIÓN31

EVENTOS32

PREMIACIÓN.....33

RR.HH.34 - 36

AUDITORÍA.....37

RR.HH.38

CAPACITACIÓN.....39

CAPACITACIÓN.....40

RECONOCIMIENTO41

RR.HH.42

PREMIACIÓN.....43

EVENTOS44

RR.HH.45 - 47

DEPORTES.....48 - 49

AUDITORÍA.....50

FICHA TÉCNICA

Coordinación General: Ana Ceuppens Talavera

Colaboración: Ana Ceuppens - Dr. Guillermo Benítez - Dra. Cristina Segovia - Patricia Paniagua - Monika Schuchardt de Fracchia - Dr. Héctor Castro - Dr. Nicolás Adorno - Ing. Christian Acosta - Dr. Rodrigo Acuña - Dariana Villalba - Cecilia Sanabria - Sheila Medina - Manuel Rosso - Dr. Blas Rodríguez - María Belén Florentín - Víctor Giovanni Martínez - Ing. Oscar Rivas - Gustavo Galeano - Elda Gaona - María Mongelós - Teresa Romero - Ing. María Laura Benítez - Martha Paredes - Ramón Trinidad - Ing. Jorge Duarte - Edgar Urán - Dr. Rolando Gaona - Daisy Centurión - María Gloria Zárate - Raquel Piccardo

Edición: Nº 38

Diseño y Diagramación:
ideaL - Comunicación Visual

Versión Digital: Jorge Caballero

Fotografía: Héctor Enciso - Christian Acuña - Matias Arguello - Belén Rivas - Iván Caballero

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





Inauguración de la Granja Avícola **Don Daniel**



por Dr. Guillermo Benítez



Un Hito en la Expansión y Liderazgo de La Blanca S.A.

En un paso estratégico que reafirma el compromiso con el crecimiento y la excelencia operativa, se ha inaugurado oficialmente la nueva y moderna unidad productiva, Granja "Don Daniel".

Ubicada estratégicamente entre los municipios de Eusebio Ayala e Isla Pucú, esta instalación destaca por su proyección en escala. El complejo albergará un total de 144 galpones, la unidad está estructurada en 4 núcleos, cada una albergando

6 granjas. Actualmente, la ejecución avanza con éxito: 12 galpones ya se encuentran plenamente operativos y otros 12 están en proceso de culminación. Esta configuración optimiza la capacidad productiva y las gestiones logísticas y de bioseguridad necesarias.

La inauguración contó con la presencia del Vice Ministro de Ganadería, Dr. Marcelo González Ferreira; Gobernador de Cordillera, Denis Lichi; Intendente de Isla Pucú, Lilian Stacy López; Intendente de Eusebio Ayala, Víctor Giménez; la Presidente de Granja Avícola La Blanca, Blanca Ceuppens, quien encabezó el acto junto a los miembros del Directorio de la empresa. El evento también congregó a impor-

tantes autoridades locales e invitados especiales, incluyendo al Gobernador del Departamento de Cordillera y al Presidente del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), lo que subraya la relevancia de esta inversión para la región y el país.





Las instalaciones cuentan con tecnología de punta y sistemas automatizados que aseguran un entorno óptimo para la producción de aves, lo que reafirma la visión y misión de la empresa, a través de su marca PECHUGON.

Es un orgullo para toda la familia de La Blanca S.A. presenciar la materialización de este esfuerzo y dedicación colectiva que nos reafirma como líderes en el sector avícola del país, marcando un nuevo capítulo de éxito y expansión.





Acompañando la formación de los futuros profesionales

por Dra. Cristina Segovia



En CORPASA nos entusiasma recibir estudiantes universitarios en nuestra planta como parte de su formación académica. Durante el 2025, acompañamos a alumnos de diversas carreras, como Zootecnia, Tecnología de Alimentos, Química Industrial e Ingeniería Química y de Alimentos, quienes buscan complementar sus conocimientos teóricos con experiencias prácticas que les permitan comprender mejor lo que estudian.

Durante las visitas, los estudiantes recorren la planta y conocen de manera directa los procesos productivos, los controles de calidad, las normas de bioseguridad y la organización integral de la industria. Cada explicación y demostración está orientada a mostrar cómo la teoría aprendida en el aula se aplica en la práctica diaria, fomentan-



do la comprensión de los desafíos y responsabilidades del sector.

El equipo de planta acompaña a los grupos durante todo el recorrido, respondiendo preguntas y compartiendo experiencias reales. Este acompañamiento acerca a los estudiantes a la realidad del trabajo cotidiano y les permite valorar la coordinación, la precisión y la ética profesional necesarias en cada área.

En CORPASA confiamos en que estas experiencias aportan un valor fundamental a la formación académica, fortaleciendo competencias técnicas, el pensamiento crítico y la visión de futuro de quienes serán los próximos profesionales del sector agroindustrial paraguayo. Abrir las puertas de la planta no solo acerca a los estudiantes a la industria, sino que también reafirma nuestro compromiso con la educación, la innovación y el desarrollo del país.





Workshop Internacional

Método Kjeldahl, Extracción y NIR - FISC GROUP y la Facultad de Ciencias Químicas (UNA)

por Patricia Paniagua



valor nutricional necesario en la dieta de nuestras aves.

Durante la segunda jornada, Bruno Sánchez (Ejecutivo Comercial BUCHI) y Alberto Chiesa (Channel Partner Manager NIR Américas BUCHI) ofrecieron una MasterClass sobre espectroscopía NIR, tecnología clave en el control de calidad de materias primas y productos terminados.

En Granja Avícola La Blanca, trabajamos con ambos métodos, en conjunto entre el Laboratorio de La Blanca (química húmeda) y el laboratorio del molino (equipos NIR), para garantizar y fortalecer nuestro compromiso con la calidad, la eficiencia analítica y la mejora continua.

Los días 26 y 27 de agosto, FISC GROUP, junto con la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción (UNA), organizaron un destacado Workshop Internacional sobre técnicas avanzadas de análisis químico. Fuimos invitadas por la empresa FISC GROUP a participar de este importante evento, que representó una excelente oportunidad de capacitación y actualización técnica.

La primera jornada estuvo enfocada en el método Kjeldahl para la determinación de nitrógeno y

proteínas, a través de una MasterClass dictada por la Sra. Susana Mendoza, directora de BUCHI Latinoamérica. Este método es esencial en la formulación de alimentos balanceados, ya que permite evaluar con precisión el contenido proteico, asegurando el





Pinta Sonrisas: cuando el arte se vuelve gratitud

por Monika Schuchardt de Fracchia



Pinta Sonrisas no fue solo un evento artístico: fue un acto profundo de memoria, agradecimiento y amor.

En el marco de los 30 años de Lacteos La Pradera, artistas plásticos fuimos convocados a intervenir pequeñas vacas de cerámica, símbolos de una empresa que ha crecido con identidad y compromiso. Cada vaquita pintada fue una historia, una intención y una esperanza.

Como madre de una sobreviviente de cáncer infantil tratada en el Hospital Pediátrico Niños de Acosta Ñu, esta experiencia tuvo para mí un significado especial. No solo participé como artista, sino también como testigo de un círculo que se cierra con coherencia y humanidad.

Hace más de veinte años, cuando mi hija estaba enferma, tuve la oportunidad de contarle a Violeta Ceuppens, propietaria de Lacteos La Pradera, sobre la realidad del

hospital y las necesidades de los niños en tratamiento. Su respuesta fue inmediata y sincera: solidarizarse y actuar. Desde entonces, la empresa acompaña y apoya de manera constante a los pequeños pacientes y a sus familias.

La culminación de Pinta Sonrisas fue una emotiva exposición y subasta de las vaquitas, con el fin de recaudar fondos para el hospital. Verlas reunidas, cargadas de color y sentido, fue confirmar que el arte también puede sanar. Porque cuando una empresa entiende que celebrar es compartir, las sonrisas pintadas se vuelven reales.





Donde el arte encuentra su propósito: La Pradera Pinta Sonrisas

por Dr. Héctor Castro



Hay gestos que no terminan en el instante en que ocurren. Permanecen. Se vuelven memoria viva y, con el tiempo, destino.

La Pradera Pinta Sonrisas fue uno de esos actos que trascienden la anécdota y se inscriben en la historia silenciosa del bien.

Durante aquellos días de agosto, el arte -ese lenguaje que no necesita traducción- se convirtió en puente: entre la creatividad y la solidaridad, entre quienes crean y quienes esperan... entre La Pradera y los niños.

Cada obra intervenida fue más que una expresión: fue una promesa hecha a los niños del Hospital General Pediátrico Niños de Acosta Ñu, y a sus familias que llegan desde todos los rincones del país, muchas veces

con el cansancio del viaje largo y la incertidumbre del mañana, y encuentran en nuestro albergue un refugio donde resistir y acompañar.

Gracias a este aporte, hoy nuestros quirófanos son espacios mejor equipados y más seguros; contamos con camillas de transporte de vanguardia que cuida cada traslado como si fuera único; y el albergue, hogar transitorio de tantas historias, ofrece mayor comodidad a quienes permanecen lejos de casa por amor a sus hijos.

Son mejoras concretas, sí, pero sobre todo son señales claras de que los niños y sus familias no están solos.

“La Pradera Pinta Sonrisas” no fue solo un nombre feliz. Fue una verdad.

Pintó sonrisas, esa noche, en artistas, en el entusiasmo del subastador, en su equipo, en las familias de La Pradera, en amigos, y en todas las personas que coincidieron en ayudar.

Pero también, pintó sonrisas que no todos vemos, alivios que llegarán en silencio, y futuros que hoy se sostienen con hechos. Ese es el verdadero valor de este gesto: su permanencia.

Como director del Hospital General Pediátrico Niños de Acosta Ñu, expreso mi más profundo agradecimiento a La Pradera, a los artistas, a quienes hicieron posible esta subasta benéfica y a todos los que entendieron que ayudar a un hospital pediátrico es, en el fondo, una forma de cuidar el porvenir del país.

Este aporte ya es parte de nuestra historia, y seguirá siéndolo en cada niño que sane, en cada familia que encuentre abrigo, y en cada sonrisa que, aun en la adversidad, se anime a volver.

Gracias por acompañar al Hospital General Pediátrico Niños de Acosta Ñu en su misión de cuidar lo más valioso que tenemos: ¡Los niños!

¡Gracias por pintar sonrisas en donde más se necesitan!



Workshop Regional

por Dr. Nicolás Adorno



El pasado 11 de agosto de 2025, participé, junto al Dr. Guillermo Benítez, en el Workshop Regional de Sanidad de Pollos de Engorde, organizado por la casa genética Cobb Vantress, realizado en el Hotel Deville Express de la ciudad de Cascavel, Paraná, Brasil. El evento reunió a destacados especialistas en avicultura, abordando de manera integral los desafíos y avances en la producción de pollos de engorde.

Entre los temas desarrollados, se destacaron la presentación de nuevos productos Cobb, a cargo del Dr. Gustavo Triques, y la ponencia del

Dr. Michael Czarick sobre puntos relevantes en la ambincia de pollos de corte, enfatizando la relación entre ventilación, temperatura y bienestar animal. La Dra. Connie Mou expuso estrategias para el manejo eficiente de la cama aviar, considerando su influencia directa en la salud respiratoria y la prevención de pododermatitis. Posteriormente, el Dr. Elissar Camillotti abordó los impactos potenciales de la cama sobre la salud y el desempeño de las aves, reforzando criterios de control microbiológico y manejo preventivo. Finalmente, el Dr. Alberto Back actualizó datos sobre serotipos de Salmonella prevalentes en

Brasil, destacando su relevancia en programas de inocuidad alimentaria y bioseguridad.

La jornada representó una valiosa oportunidad de actualización técnica y de intercambio de experiencias entre profesionales del sector, aportando herramientas prácticas para optimizar la sanidad y el rendimiento productivo en la avicultura moderna.

Agradezco especialmente a los directivos de Granja Avícola La Blanca y al Dr. Rodrigo Acuña por brindarnos la posibilidad de participar en este importante evento.



15° Seminario Internacional de Ciencias Avícolas y Porcinas

Buenos Aires, Argentina | 2 al 4 de julio

por Ing. Christian Acosta



Tuve el honor de participar en el 15° Seminario Internacional de Ciencias Avícolas y Porcinas, llevado a cabo del 2 al 4 de julio en la ciudad de Buenos Aires, Argentina. Este evento reunió a profesionales, investigadores, técnicos y representantes de empresas de diversos países, consolidándose como un espacio clave para el intercambio de conocimientos y experiencias vinculadas a la producción avícola y porcina.

Durante las jornadas del seminario se desarrollaron múltiples charlas técnicas y conferencias, abordando temáticas de gran relevancia para el sector avícola, tales como nutrición, sanidad, manejo productivo, sostenibilidad, bienestar animal, innovación tecnológica y la situación actual del mercado a nivel regional e internacional.

En este contexto, es importante destacar que Paraguay posee un gran potencial para seguir desarro-

llando su producción avícola y convertirse en un actor relevante dentro del mercado regional. Este potencial es reconocido en distintos espacios latinoamericanos, donde se valora la capacidad productiva y la posibilidad de generar alimentos de calidad para abastecer tanto el mercado interno como la exportación. Por ello, es fundamental que el sector siga trabajando de manera articulada y estratégica, buscando ocupar un espacio entre los grandes productores y exportadores de Latinoamérica, contribuyendo así al crecimiento sostenible del país.

Un tema que también comenzó a ganar protagonismo es el uso de la inteligencia artificial (IA) aplicada a la producción animal, permitiendo optimizar procesos productivos, anticipar problemas sanitarios, mejorar el bienestar animal y tomar decisiones más precisas basadas en el análisis de grandes volúmenes de datos. La incorporación de estas tecnologías representa un desafío y, al mismo tiempo, una gran oportunidad para el crecimiento y la competitividad de nuestras producciones.

Asimismo, el evento contó con un área de exposición donde distintos proveedores, tanto nacionales como internacionales, presentaron sus productos, servicios y soluciones orientadas a mejorar la eficiencia y competitividad de la producción avícola.

La participación en este seminario me permitió actualizar conocimientos, conocer nuevas tendencias del sector y establecer vínculos con referentes de la industria, lo cual representa una oportunidad valiosa para el desarrollo profesional y el aporte de nuevas ideas a nuestra organización.

Finalmente, quiero expresar mi sincero agradecimiento al Directorio por brindarme la oportunidad de participar en este importante evento, que sin dudas contribuirá positivamente a nuestra labor diaria y a los desafíos futuros que enfrentamos en el sector.





Escuela de Gestión de la Producción

por Dr. Rodrigo Acuña



único participante de nuestro país en esta edición.

El programa fue sumamente completo, combinando clases teóricas con prácticas de campo, lo que nos permitió profundizar conocimientos y aplicar en la realidad lo aprendido. Se abordó de manera integral todos los sectores relacionados a la producción avícola, desde el manejo de recría, reproductoras, pollos de engorde, hasta la nutrición, bioseguridad, patologías, bienestar animal y control de calidad.

Además del contenido académico, el curso se caracterizó por el alto nivel de los instructores y la organización, generando un espacio enriquecedor tanto en lo profesional como en lo personal. La diversidad cultural y la camaradería entre los participantes hicieron de esta experiencia un aprendizaje aún más significativo.

Solo tengo palabras de gratitud hacia el directorio de la empresa por brindarme la magnífica oportunidad de formar parte de este exclusivo programa.



Del 1 al 28 de junio pasado, tuve la oportunidad de participar del Aviagen Production Management School, realizado en Huntsville, Alabama, Estados Unidos.

Este prestigioso curso fue dado enteramente en inglés y reunió a 35 participantes provenientes de 28 países diferentes, lo que permitió un valioso intercambio de experiencias y visiones sobre la avicultura a nivel mundial. Para mí fue un verdadero honor y orgullo representar a Paraguay, siendo el





Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura en los Salones de Ventas

por Dariana Villalba



En julio, los salones de ventas fueron el marco de una relevante capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dirigida a todo el personal responsable de la manipulación y atención de productos. Esta actividad forma parte de nuestro compromiso permanente con la calidad, la higiene y la seguridad en cada uno de los procesos que respaldan la satisfacción de nuestros clientes.

El propósito central de la capacita-

ción fue fortalecer las competencias del equipo en la prevención de la contaminación de los alimentos, la manipulación correcta de productos y el cumplimiento estricto de las normas de higiene y seguridad. Durante la jornada, se abordaron temas como procedimientos de limpieza y desinfección, control de contaminantes, uso adecuado de uniformes y equipos de protección, además de la importancia de mantener de forma constante un entorno laboral seguro y saludable.

La actividad se desarrolló en un ambiente participativo y enriquecedor, que permitió a los colaboradores resolver inquietudes, compartir experiencias y reforzar su sentido de responsabilidad individual y colectiva. Este intercambio contribuyó a consolidar el compromiso del equipo con la mejora continua y la aplicación coherente de prácticas seguras, responsables y sostenibles en cada etapa del trabajo.

Con acciones como esta, reafirmamos nuestro firme compromiso con la excelencia y la seguridad alimentaria, asegurando que cada colaborador cuente con la capacitación necesaria para ofrecer un servicio de calidad, cumpliendo siempre con los más altos estándares y contribuyendo al bienestar de nuestros clientes.





Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

por Cecilia Sanabria



En el mes de septiembre, se llevó a cabo una capacitación dirigida a los operarios de la línea de puchero en la planta de Faena La Blanca – Capiatá, con el objetivo de reforzar conocimientos clave sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Durante la jornada se repasaron los conceptos fundamentales de las BPM, haciendo especial hin-

capié en la importancia de su aplicación constante en las actividades diarias. Se destacó que el cumplimiento riguroso de estos principios contribuye a la elaboración de alimentos seguros y de alta calidad, protege la salud de los consumidores y refuerza el compromiso institucional con la seguridad alimentaria.

La capacitación continuó evalua-

ción breve, esta instancia formativa estuvo orientada a fortalecer la cultura de inocuidad y calidad que caracteriza a la organización.

Varios colaboradores destacaron la importancia de extender estas capacitaciones a todo el equipo de trabajo, considerando que este tipo de actividades resulta oportuno para fortalecer los valores de calidad e inocuidad que la empresa busca transmitir a sus consumidores. En este sentido, se resalta que la calidad es una responsabilidad compartida y que se evidenció una excelente predisposición por parte de los operarios, quienes participaron activamente y realizaron preguntas enriquecedoras.

Desde el Departamento de Gestión de Calidad agradecemos la apertura y el apoyo brindado por el equipo del Dr. Isaías y el Lic. Juan Denis.





"Learning English" Aprendiendo inglés

por Sheila Medina



En un mundo laboral donde la comunicación trasciende fronteras, el aprendizaje del idioma inglés se vuelve una herramienta fundamental para el desarrollo de la empresa y sus colaboradores.

En este marco, la empresa lleva adelante el Programa Smart English en modalidad online, del Centro Cultural Paraguayo Americano (CCPA), dictado actualmente por el profesor Cirilo Soler, y diseñado para fortalecer las competencias lingüística del equipo de trabajo.

Las clases se desarrollan de forma virtual, lo que permite una mayor flexibilidad horaria, favorece la continuidad del proceso formativo, facilita la participación activa de los trabajadores sin interferir con las tareas laborales diarias. A través de esta modalidad, los participantes pueden acceder a con-



tenidos dinámicos y actualizados, adaptados a las necesidades del entorno empresarial.

El programa está enfocado en el uso práctico del idioma, abordando situaciones reales y cotidianas a través de dinámicas participativas e interactivas, lo cual permite mejorar gradualmente el vocabulario técnico y la comunicación.

Aprender inglés en conjunto genera un sentido de pertenencia y objetivos compartidos, lo que con-

tribuye al desarrollo profesional y mejora el desempeño general en la empresa. Así mismo, el inglés no solo fortalece el trabajo en equipo, sino también mejora nuestras relaciones e interacciones.

La implementación del curso de inglés online reafirma el compromiso de la empresa con la formación continua, la innovación y el crecimiento profesional de su equipo humano, apostando a la educación como un pilar fundamental para el progreso organizacional.

Joshua Duerksen visita ASOLEU



El destacado piloto paraguayo visitó el Albergue Fausta Massolo de la Fundación ASOLEU, compartiendo un mensaje de resiliencia con niños, niñas y adolescentes que enfrentan el tratamiento oncológico.

La visita se realizó en el marco de la alianza estratégica con Pollos PECHUGON, empresa que destina un porcentaje de las ventas de sus PechuNuggets para sostener los gastos de la fundación y de la cual Duerksen es imagen de esta campaña desde 2022.



EXPO CAPASU 2025



La Cámara Paraguaya de Supermercados (CAPASU) en su edición número 25, uno de los eventos más emblemáticos del gremio y del sector del consumo masivo del país, la mayor vidriera del sector supermercadista del país y la región.

Este año, entre otros reconocimientos, nos han galardonado como **LÍDER INVALUABLE DE LA INDUSTRIA DEL RETAIL**.



¡Valores que nos guían: fe, trabajo y compromiso!

Cada 7 de agosto nos invita a detenernos y reflexionar sobre el valor del trabajo, la fe y la gratitud. En esta ocasión, como comunidad, nos reunimos para honrar a San Cayetano, patrono del pan y del trabajo, compartiendo un espacio de encuentro y oración en el que elevamos nuestros pedidos por el sustento de cada hogar y por el bienestar de todas las familias que forman parte de la empresa.

La jornada fue también una oportunidad para agradecer por el trabajo diario, por el esfuerzo compartido y por la unión que se fortalece a través del compromiso y la solidaridad. En un clima de respeto y agradecimiento, renovamos la esperanza y reafirmamos los valores que nos acompañan en el camino laboral y humano.



En el marco de la Santa Misa, vivimos un momento especialmente significativo al recordar a nuestros

fundadores. Su visión, esfuerzo y profunda fe sentaron las bases de lo que hoy somos como organización. El legado que construyeron con dedicación y perseverancia sigue presente en nuestra historia y se refleja en cada paso que damos, inspirándonos a continuar trabajando con responsabilidad, respeto y un fuerte sentido de comunidad.





PECHUGON presente en el Mundial de Rally - Encarnación

por Manuel Rosso



El Campeonato Mundial de Rally (WRC), se desarrolló del 28 al 31 de agosto de 2025 en el departamento de Itapúa. Acompañó el evento PECHUGON como sponsor oficial, con presencia destacada en todos los tramos y puntos de venta, reforzando su posicionamiento como marca líder en el mercado nacional.

Durante esos días, jugando de local, el característico amarillo de PECHUGON se hizo notar en cada rincón. Se instalaron nuevas Carterías estratégicas en diversos co-

mercios, además de Pepes inflables, sombrillas, banderolas y otros materiales publicitarios y vía pública. Se activó el food truck en la Playa Pirayú, en Carmen del Paraná.

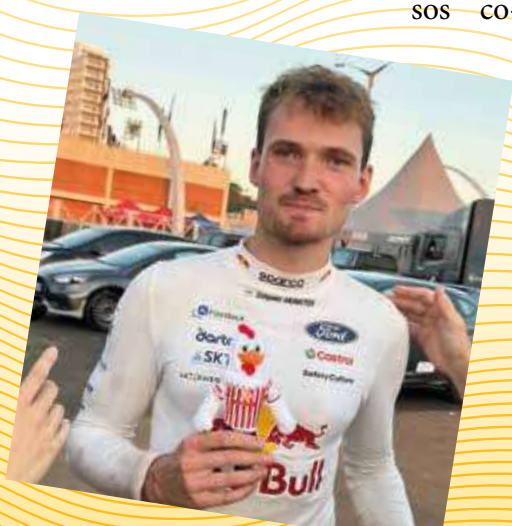
Como sponsor, contamos con indumentarias oficiales PECHUGON - WRC, que tuvieron excelente recepción entre el staff, distribuidores y clientes. Se lanzaron además los "Combo Rally", combinaciones especiales de productos a precios accesibles e interesantes, que fueron muy bien recibidas por el público, y bolsos térmicos a precio simbólico en los puntos de venta, altamente valorados por los visitantes.

En el stand de la Costanera de Encarnación, Pepe interactuó con el público y los protagonistas del rally, generando cercanía y simpatía, y obsequiando peluches y otros ar-

tículos que viajaron en manos de visitantes de distintos países. En una de las jornadas contamos con la presencia de Joshua Duerksen, quien compartió con los asistentes, firmó autógrafos y se tomó fotografías con los aficionados.

La distribuidora J.P., excelente anfitriona, se preparó con anticipación rediseñando su logística, ruteo y sistemas de atención, abasteciendo previamente a sus clientes ante la gran afluencia prevista. Esta planificación coincidió con la inauguración de una nueva cámara frigorífica, que sumó 60 mil kilos adicionales de capacidad de almacenamiento, garantizando el abastecimiento en todo el departamento de Itapúa.

Con estas acciones, PECHUGON reafirmó su liderazgo y dejó una huella imborrable en este importante evento internacional.



Pasantía en Santa Cruz de la Sierra

por Dr. Blas Rodríguez



En el marco de la mejora continua y la búsqueda de altos estándares productivos, el 09/11/25 realicé una visita técnica a la granja de reproductoras Don Lucas, ubicada en Bolivia, con el objetivo de conocer su sistema de trabajo, actualmente reconocido entre los más eficientes y productivos a nivel mundial en reproductoras pesadas.

La granja se encuentra a 54 km al sureste de Santa Cruz de la Sierra y cuenta con una superficie aproximada de 60 hectáreas, integrando de manera eficiente las áreas de cría, producción e incubación, lo que permite un adecuado control de los procesos productivos.

Durante mi visita se observó un alto nivel de organización, bioseguridad y manejo, reflejado en excelentes resultados productivos. Don Lucas se destaca por

elevados índices de productividad, alta eficiencia en conversión y manejo reproductivo, protocolos estandarizados y un uso estratégico de la tecnología y el monitoreo constante.

La experiencia resultó altamente provechosa, permitiéndome adquirir conocimientos técnicos y prácticos que podrían ser evaluados e implementados progresivamente en el sistema productivo de La Blanca S.A., contribuyendo a



optimizar la eficiencia operativa, mejorar los indicadores reproductivos y fortalecer la planificación y el control de procesos.

Agradezco a La Blanca S.A. por la confianza y el apoyo brindados para la realización de este viaje, así como a la empresa Don Lucas y a todo su equipo por la excelente predisposición, apertura y profesionalismo demostrados durante la visita.



Sistema de Gestión Ambiental (SGA) en la Industria

por María Belén Florentín



Un SGA es un marco estructurado basado en la Norma ISO 14001, que ayuda a las industrias a identificar, controlar y reducir impactos ambientales gestionando residuos, aguas residuales, emisiones, ruido y consumo de recursos.

Incluye políticas, capacitación, planificación, control operativo y mejora continua mediante ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar, Actuar).

Un SGA busca proteger el medio ambiente, optimizar recursos,

con el beneficio de reducción de costos, cumplimiento legal, reducción de riesgos, aumento de la eficiencia y mejora de la imagen de la empresa.

Con la Tesis "Planificación de un Sistema de Gestión Ambiental en Planta de faenamiento de aves" en el Marco de la Maestría de Gestión Ambiental en la industria, propongo desarrollar un plan de gestión ambiental en CORPASA y promover así la sostenibilidad de la unidad operativa.

Pasantía laboral en Sistema de vigilancia y Gestión tecnológica

por Víctor Giovanni Martínez



Durante mi pasantía laboral en Granja Avícola La Blanca, participé activamente en la gestión del sistema de videovigilancia de la empresa.

Recibí capacitación en softwares para la visualización de cámaras de videovigilancia, así como en el funcionamiento ABE de NVR, DVR y redes de cámaras IP. Realicé configuraciones, calibraciones nocturnas, sincronización de horarios y ajustes de detección de movimiento. Elaboré planillas

técnicas en Google Sheets y Excel, apoyé con planos en AutoCAD para la verificación de cámaras en distintas plantas. También desarrollé programas en Python para detección de movimiento, reconocimiento de chapas y conversión de PDF a Excel.

Todas estas actividades fortalecieron mis conocimientos técnicos, análisis, organización y responsabilidad profesional, gracias al apoyo recibido dentro de la empresa Granja Avícola La Blanca.





Homenaje a los padres en su día

En conmemoración del Día del Padre, la empresa realizó la entrega de obsequios a los colaboradores que desempeñan este importante rol, como muestra de reconocimiento y agradecimiento por su compromiso, responsabilidad y dedicación tanto en el ámbito laboral como familiar.

Ser padre implica acompañar, guiar y brindar ejemplo, valores

que se reflejan diariamente en el trabajo y en el aporte que cada uno realiza a nuestra organización. A través de este gesto, reafirmamos nuestro aprecio y el compromiso de seguir fortaleciendo un entorno laboral basado en el respeto, la cercanía y el valor de la familia.

¡Feliz Día del Padre!





Día del Niño: Una aventura jurásica para toda la familia



En la celebración del Día del Niño, nuestra empresa brindó a los hijos de los colaboradores una experiencia única: Dino Aventura, un viaje al pasado donde grandes y chicos pudieron encontrarse cara a cara con dinosaurios a escala real.

Durante el recorrido, los pequeños exploradores disfrutaron de zonas temáticas, animatrónicos en movimiento y juegos interactivos, mientras aprendían sobre estas



fascinantes criaturas que habitaron la Tierra hace millones de años. La diversión se multiplicó con

la presencia de Pepe, quien compartió con los niños y llenando de sonrisas la experiencia.

Diseñado como una verdadera jungla prehistórica y en un espacio seguro, Dino Aventura permitió que toda la familia viviera momentos de aprendizaje, entretenimiento y diversión. Esta actividad reafirma el compromiso de la empresa con la familia y la creación de recuerdos imborrables.

¡Gracias a todos los niños y familias que se sumaron a esta aventura jurásica!





Nuestros EGRESADOS



Víctor Marcelo Sotelo

(Departamento de Informática)
Culminó la carrera de Análisis de Sistemas
Informáticos en la Universidad Técnica de
Comercialización y Desarrollo



Carlos Lezcano

Departamento de Contabilidad.
Culminó la carrera de Contador Público
en la Universidad Nacional de Asunción



Cristhian Ivan Acosta

Departamento de Producción Primaria
Culminó la carrera de Ingeniería Industrial
en la Universidad Nacional de Asunción.



Fénix María Colmán

Asistente de Directorio
Culminó la carrera de Economía en la
Universidad Nacional de Asunción



Jimena León

Departamento Laboratorio
Culminó la carrera de Ingeniería en Tecnología
de Alimentos en la Universidad San Carlos



Sonnica Rivera

Departamento Contabilidad
Culminó la carrera de Admin. Agraria de
Alimentos en la Universidad San Carlos

NACIMIENTOS ¡Bienvenidos a nuestros BBs!



Facundo

Hijo de Belén Rivas
Nació el 16/01/26
(Marketing)



Paula

Hija de Ana P. Venialgo
Nació el 17/07/25
(Finanzas)



Maximiliano

Hijo de Milciades Ramirez
Nació el 27/08/25
(Transporte)



Saul Ismael

Hijo de Ricardo Mendez
Nació el 17/08/25
(Transporte)



Nicolas Rafael

Hijo de María Estefani Solis
Nació el 5/01/26
(RR.HH.)



Arlette Sophia

Hija de Gabriela Oliveira
Nació el 24/07/25
(Comercial)





Desafíos de la industria avícola frente a los requisitos de certificación

por Ing. Oscar Rivas



Ser una empresa líder en el rubro avícola conlleva el desafío permanente de cumplir y superar las más altas exigencias en el ámbito de la producción masiva de carne de pollo. Alcanzar y sostener estas ventajas competitivas resulta clave para acceder a nuevos clientes y consolidar nuestra presencia en mercados cada vez más exigentes.

En el canal de exportación, donde la competencia es intensa y las condiciones comerciales son cada vez más estrictas, la eficiencia operativa y el cumplimiento de los más altos estándares productivos dejan de ser una opción para convertirse en un requisito indispensable. La posibilidad de acceder a contratos internacionales y concretar nuevos negocios depende, en gran medida, de nuestra capacidad para

demostrar solidez, confiabilidad y consistencia en cada uno de nuestros procesos.

Los clientes evolucionan constantemente. El acceso a la tecnología y a la información hace que los flujos de datos sean cada vez más rápidos y transparentes, elevando el nivel de exigencia en todos los eslabones de la cadena productiva. En este contexto, brindar garantías firmes de calidad e inocuidad alimentaria no es negociable y constituye uno de los pilares fundamentales de nuestra gestión.

Mantener estos estándares implica una inversión sostenida en infraestructura, capacitación continua del personal y un firme compromiso de la gerencia. Como reflejo de este trabajo, durante el año 2025 la

compañía cerró con un total de 13 auditorías, entre las que se destacan las supervisiones del ente regulador nacional SENACSA, auditorías de clientes estratégicos como KFC y Popeyes, y certificaciones de máximo nivel en materia de inocuidad alimentaria, como FSSC 22000. A ello se suman auditorías vinculadas a disciplinas religiosas, como Halal, y evaluaciones específicas de bienestar animal.

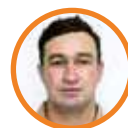
Un apartado especial merece la apertura de nuevos mercados internacionales, donde se llevaron adelante auditorías para destinos como Singapur y Filipinas, así como la certificación Halal para mercados del Golfo, otorgada por el Global Accreditation Centre (GAC). Estos procesos representan un paso estratégico para continuar expandiendo nuestra presencia global y diversificando nuestros destinos de exportación.

Seguir transitando este camino nos permite mantenernos a la altura de los mercados y clientes más exigentes, fortalecer la mejora continua de nuestros procesos y sentar las bases para un crecimiento sostenido de la organización. Nada de esto sería posible sin el compromiso y la dedicación del capital humano que integra la familia PECHUGON, trabajando día a día para producir alimentos de calidad e inocuidad para todo el país y el mundo.



Entrenamiento en seguridad contra incendios

por Gustavo Galeano



Se capacitó al equipo de brigadistas de la Planta de Balanceados en la correcta utilización de los extintores de fuego. La jornada comenzó con el manejo básico, abordando la forma correcta de sostenerlos, el retiro del anillo de seguridad y el accionamiento del disparo, manteniendo la distancia prudencial y la manera adecuada de atacar el fuego según su clasificación.

Se explicó el uso de los extintores Tipo A, de polvo químico, utiliza-

dos para incendios sobre sólidos como madera y papel; Tipo B, de dióxido de carbono, destinados a incendios en equipos eléctricos y electrónicos; y Tipo C, utilizados para enfriamiento.

Esta capacitación es de suma importancia, ya que la falta de entrenamiento podría generar dudas en los brigadistas al momento de enfrentar un siniestro. Agradecemos al Cuerpo de Bomberos de la ciudad de Capiatá por la charla



teórico-práctica dictada en el predio de la Planta de Balanceados.

Nuestros nuevos JUBILADOS



Ana Yegros
Planta de Faena



Eugenia Cabral
Administración



Félix Aveiro
Planta de Faena



Juan de la Cruz Florentín
Planta de Incubación



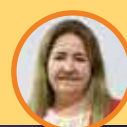
Víctor Ricardo Benítez
Planta de Faena



Trabajo, compromiso
y desarrollo:

PECHUGON es Empleador del Año

por Elda Gaona



PECHUGON ha sido distinguido nuevamente como Empleador del Año, un reconocimiento que refleja nuestro compromiso con el desarrollo humano y profesional dentro del país. Este galardón destaca la importancia de ofrecer oportunidades que fortalezcan las capacidades de nuestro equipo y fomenten la estabilidad en sus labores diarias.

Cada colaborador aporta desde su puesto, con esfuerzo y dedicación, para que, gracias a nuestra gestión, PECHUGON llegue a la mesa de cada familia paraguaya. Esta contribución individual se combina con la visión colectiva, generando un impacto tangible en la comunidad y en el sector avícola nacional.

La capacitación constante, la promoción del aprendizaje y la po-

sibilidad de asumir nuevos desafíos son pilares fundamentales que fortalecen la motivación y el sentido de pertenencia de quienes forman parte de PECHUGON. Este reconocimiento también resalta la importancia de ofrecer un entorno donde los colaboradores se sientan respaldados y valorados, asegurando compromiso y desarrollo sostenible.

Ser parte de una empresa que combina tradición, innovación y responsabilidad social nos permite proyectar la calidad paraguaya más allá de nuestras fronteras. Este premio no solo refleja el esfuerzo colectivo de quienes integran PECHUGON, sino también nuestra visión de un país con talento, estabilidad y crecimiento constante.





San Juan Solidario: una década de solidaridad y alegría

El evento San Juan Solidario PECHUGON se realizó con éxito, reuniendo a nuestros colaboradores en una jornada inolvidable, marcada por la alegría, el compañerismo y la solidaridad. Celebramos 10 años realizando el evento de forma ininterrumpida, logrando ayudar a colaboradores mediante esta actividad solidaria. Contamos con 95 voluntarios distribuidos en las distintas áreas de la organización (montaje del evento, cocina, ambientación, caja y logística), quienes trabajaron de manera coordinada para garantizar el desarrollo de la jornada. Además, cada departamento y planta asumió la responsabilidad de organizar su stand de juegos: gestionando

la decoración, los premios y materiales, y designando a las personas que atendieron cada espacio. En la parte de juegos también estuvieron invitadas las capillas cercanas a la empresa, aportando una propuesta variada y entretenida.

Los números artísticos fueron uno de los momentos más esperados de la noche. Se presentaron la Agrupación Audelina “Flor de la Costa”, danza de La Pradera, el Colegio Blanca Spinzi, la Academia Belu



Ballet, el equipo de Control de Calidad – Laboratorio, representantes de CORPASA y el Instituto de Artes “La Candelaria”. Cada presentación llenó de color y entusiasmo el evento, aportando un

ambiente festivo y cultural que encantó a todos los presentes.

Gracias al compromiso, colaboración y liderazgo de todos, el San Juan

Solidario se consolidó una vez más como una tradición que nos llena de orgullo. ¡Gracias por hacerlo posible!





Innovación y Excelencia:

14.ª Jornada Avícola de La Blanca

por María Mongelos



Granja Avícola La Blanca reafirma su liderazgo con la celebración de su 14.ª Jornada Avícola, un espacio clave de capacitación para colaboradores, granjeros y técnicos. Bajo la premisa de que el crecimiento de la empresa va de la mano con la formación continua, el evento destacó por la calidad técnica de sus disertantes.

Capacitación de Vanguardia

Expertos internacionales compartieron conocimientos críticos para optimizar la producción:

- **Dr. Marcus Brigano (Aviagen):** Profundizó en instalaciones, ambiente y el manejo estratégico de la cama.
- **Dr. Santiago Lovera (Aviagen):** Abordó protocolos de ayuno prefaena para garantizar la calidad del producto.
- **Dr. Lukas Schneider (Cobb):** Presentó los nuevos parámetros

de temperatura para maximizar el rendimiento genético.

Premiación a la Eficiencia

La jornada culminó con el reconocimiento a los mejores desempeños del año:

Granjas: Eriana, Adonai y Belenita, 29 de Mayo y 25 de Marzo, Lampert, Exacta, Any, España e Yrenda.

Con sorteos de premios importantes y un ambiente de camaradería, La Blanca refuerza su compromiso de mantenerse como la marca más reconocida del país, impulsando la excelencia en cada eslabón de la cadena avícola.

¡Gracias por ser parte de este crecimiento imparable! Nos vemos en la edición especial de los 15 años.





ANUGA 2025

por Teresa Romero



La marca PECHUGON una vez más estuvo presente en la mayor feria de alimentos del mundo, denominada ANUGA, esta feria se realiza cada dos años. En octubre del 2025 se desarrolló la feria en la ciudad de Colonia – Alemania; con 8015 expositores (fabricantes, importadores y mayoristas: de alimentos y bebidas; de tecnología para la hostelería; proveedores de servicios de venta minorista de alimentos y gastronomía; etc.) y 145.000 visitantes (responsables de empresas de toma de decisiones) de más de 190 países.

Venimos participando de ANUGA ya hace varios años, en diferentes sectores de la feria, pero por segundo año en el Hall de Pollos, con un stand propio que recibió a más de 150 visitantes entre clientes y posibles clientes. Durante la feria se puede experimentar la diversidad de la

industria de alimentos en el mundo y las innovaciones en productos.

Días antes se anunciaba la habilitación de Paraguay para exportar al mercado de Filipinas, con esta noticia se logró concretar durante el evento los primeros negocios de

exportación para este nuevo destino de Asia. Además de fortalecer las relaciones comerciales con los clientes y potenciales clientes, fue muy satisfactorio poder mostrar al mundo que Paraguay puede llegar a un nuevo destino con productos de calidad premium.





Premios Prestigio



P ECHUGON se consagra como campeón por 4to. año consecutivo. La selección de los ganadores se realiza a través de un riguroso estudio, elaborado por la consultora CCR.

El Premio Prestigio, distingue a las empresas que han alcanzado una posición sobresaliente en su ámbito de actuación, logrando no solo la confianza, sino también la

admiración del entorno económico, empresarial y social en el que se desarrollan, refleja la solidez de una marca que ha sabido construir una relación genuina y sostenida con los consumidores, basada en la calidad, la cercanía y el compromiso constante con el país.

Este nuevo reconocimiento reafirma el liderazgo de PECHUGON y refuerza su propósito de seguir aportando valor al desarrollo del sector, manteniendo los más altos estándares y consolidando la confianza de los paraguayos año tras año.





Primera Exportación de Carne Aviar a Filipinas

por Ing. María Laura Benítez



P ECHUGON fortalece su posicionamiento internacional con la primera exportación de carne aviar al mercado de Filipinas, un destino estratégico del sudeste asiático. Esta operación es el resultado de un proceso iniciado en el mes de mayo del año 2025, tras la visita oficial de la delegación del Servicio Nacional de Inspección de Carnes de Filipinas (NMIS), que contó con el acompañamiento y la presencia del SENACSA. La auditoría fue superada con éxito, permitiendo la apertura formal de este nuevo mercado para el país.

En el mes de octubre, durante la Feria ANUGA, se concretaron los primeros negocios de exportación, dando inicio a la preparación de los pedidos y al desarrollo de cortes Premium,

elaborados especialmente para cumplir con las exigencias de este nuevo destino. La primera carga se realizó el 20 de noviembre de 2025, con el envío de un contenedor de muslo deshuesado con piel, cumpliendo estrictamente con todos los requisitos sanitarios y de calidad e inocuidad establecidos.

Desde entonces, se han despachado más contenedores, consolidando una relación comercial en constante crecimiento.

Con la mirada puesta en 2026, el desafío es continuar avanzando, ampliar la ruta de exportación y conquistar nuevos mercados internacionales. Cada envío refleja el trabajo, la dedicación y el compromiso de manos paraguayas. PECHUGON, de la mano de Corporación Avícola S.A., reafirma su compromiso de llevar al mundo productos que sean sinónimo de sabor, confianza y orgullo nacional.





PECHUGON en la 2da. edición de la Expo Comampar 2025

por Martha Paredes



Los días 15 y 16 de octubre, estuvo presente PECHUGON en la segunda edición de la Expo Comampar 2025, organizada por la Asociación de Comerciales Mayoristas, reafirmando su compromiso con los comercios asociados, interactuando con los asistentes y fortaleciendo vínculos con los mismos.

Durante la Expo, nuestro stand se convirtió en un

punto de encuentro para compartir experiencias y presentar nuestras novedades. Los visitantes pudieron degustar el delicioso vorí vorí de pollo, reconocido como una de las sopas más queridas del Paraguay y la más rica del mundo, mientras nuestro equipo comercial ofrecía atención personalizada y asesoramiento.

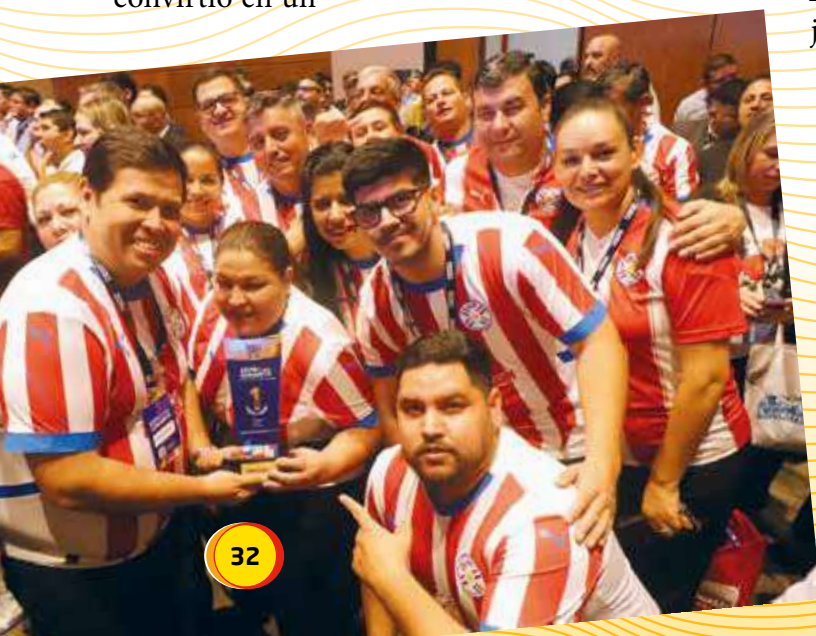
varios de los comercios asociados a Comampar presentes en la Expo son clientes exclusivos de Pollos PECHUGON, que confían y apuestan por la marca líder del mercado, consolidando nuestra presencia y preferencia en el sector.

La participación en esta segunda edición permitió estrechar relaciones, recibir retroalimentación directa del mercado y reforzar nuestra estrategia comercial: ofrecer productos de excelencia, innovar constantemente y mantener el liderazgo en la industria avícola paraguaya.

Con cada evento, PECHUGON fortalece la relación con clientes y consumidores, impulsando la presencia de la marca y asegurando el abastecimiento de productos de calidad.

Pepe animó la jornada, entregando obsequios al público, generando momentos divertidos con juegos y premios para quienes participaron.

Es importante resaltar que





Premio **Ranking de Marcas** ganador del 2025



PECHUGON, ganador por diez años consecutivos siendo la marca de pollo más utilizada, preferida y recordada por los paraguayos.

Este importante reconocimiento es otorgado por la Cámara de Anun-

ciantes del Paraguay (CAP), que distingue a las marcas que generan un impacto real y sostenido dentro del sistema económico del país.

El premio refleja la confianza de los consumidores, la consistencia de la marca y el trabajo con-



tinuo de un equipo comprometido con la calidad y la cercanía con la gente.

El estudio que respalda esta distinción es presentado por Metro Market Research, referente en investigación de mercados en Paraguay.



Pepe Noel: Sonrisas que iluminan la Navidad



La Navidad se vivió con mucha ilusión en nuestra empresa gracias al evento especial Pepe Noel, pensado especialmente para los hijos de nuestros colaboradores. La jornada estuvo cargada de alegría, sonrisas y momentos inolvidables, creando un espacio donde los más pequeños fueron los grandes protagonistas.

Durante la actividad, los niños disfrutaron de un ambiente festivo, decorado con motivos navideños, música y la esperada visita de Pepe Noel, quien compartió juegos, fotos y mensajes llenos de entusiasmo. Además, el evento contó con la presencia especial del Grinch,

sumando diversión y sorpresa a la mañana.

La propuesta incluyó diversas actividades recreativas como juegos de mesa, futbolito, penalito y glo-

bo loco, además de espacios creativos con diseños de Pepe Noel para colorear, fomentando la participación y la imaginación. La jornada se destacó por el entusiasmo de los



niños y la participación de las familias, convirtiéndose en una experiencia especial que reflejó el va-

lor de celebrar juntos y mantener vivas las tradiciones navideñas.





Almuerzo de fin de año

En el brindis de fin de año, celebramos juntos los logros alcanzados y el compromiso de todo el equipo durante este año. Fue un espacio de agradecimiento, unión y esperanza por los desafíos que vienen. Además, tuvimos el honor de contar con la presencia de

Joshua Duerksen, quien compartió con nosotros en este cierre del año. Cerramos la jornada con optimismo y renovada energía para continuar construyendo un futuro exitoso.





Auditoría ISO 9001 - Centro de Distribución de Almacenamiento

Contar con la certificación ISO 9001 es especialmente relevante para una empresa dedicada al almacenamiento y comercialización de productos de origen avícola, ya que este estándar internacional establece un sistema de gestión de la calidad enfocado en la mejora continua y la satisfacción del cliente. En un sector donde la inocuidad, la trazabilidad y la consistencia del producto son críticas, ISO 9001 ayuda a es-

tandarizar procesos clave como la recepción, el almacenamiento en frío, la rotación de inventarios y la distribución, reduciendo errores y mermas.

La certificación impulsa el control documental y la definición clara de responsabilidades, lo que facilita el cumplimiento de requisitos sanitarios y regulatorios, así como la respuesta oportuna ante desviaciones o reclamos. Además, promueve la toma de decisiones basada en datos mediante indicadores de desempeño, auditorías internas y análisis de riesgos, fortaleciendo la prevención de fallas que podrían comprometer la calidad del producto avícola.

Desde una perspectiva comercial, ISO 9001 incre-

por Ramon Trinidad



menta la confianza de clientes, distribuidores y autoridades, al demostrar compromiso con estándares reconocidos internacionalmente. Esto puede abrir puertas a nuevos mercados, licitaciones y alianzas estratégicas, diferenciando a la empresa frente a competidores del mercado. Asimismo, la cultura de mejora continua fomenta la capacitación del personal y la eficiencia operativa, optimizando costos y tiempos de entrega.

En síntesis, ISO 9001 no solo eleva la calidad y seguridad de los productos avícolas almacenados y comercializados, sino que también fortalece la reputación, competitividad y sostenibilidad de la empresa.

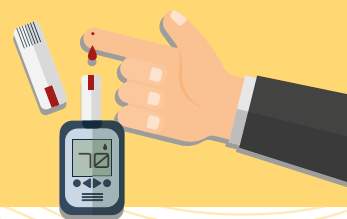




Día de la Primavera



Jornada de Detección de Glucosa en Sangre



Se llevó a cabo una jornada de detección de glucosa en sangre, dirigida a los colaboradores, en coordinación con la FUPADI. La actividad tuvo como objetivo promover la prevención y el cuidado de la salud, permitiendo la identificación temprana de posibles alteraciones y fomentando hábitos saludables.





Garantizando la Seguridad Alimentaria

por María Belén Florentín



Buenas Prácticas en Centro de Distribución Abasto (CDA)



Los procesos llevados a cabo en el CDA (recepción, almacenamiento y embarque) son eslabones críticos en la cadena de suministro avícola, y requieren de prácticas adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

Con miras a la certificación ISO 9001, Norma Internacional para Sistemas de Gestión de la Calidad; se llevaron a cabo Jornadas de capacitación de Buenas Prácticas con los compañeros del CDA.

Los temas tratados fueron:

- Conceptos, calidad e inocuidad
- Política de la empresa
- Acciones de buenas prácticas
- Higiene del personal

- Limpieza y desinfección
- Control de procesos y documentación
- Mantenimiento

Un parámetro crítico del almacenamiento es la temperatura, el control del mismo es esencial para prevenir la proliferación de microorganismos y la degradación de los productos. Así también, el manejo adecuado de residuos, la limpieza



y el mantenimiento regular de las instalaciones son fundamentales para prevenir la contaminación.

Las buenas prácticas en el almacenamiento de productos avícolas son cruciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos; su implementación nos ayuda a mejorar la competitividad y contribuir a la salud pública, recordando que la calidad es compromiso de todos.

Para fomentar la participación y motivación del personal, se incluyó un sorteo de premios al finalizar la capacitación, incentivando así la atención y el involucramiento de todos los asistentes.





Operación y seguridad de caldera

por Ing. Jorge Duarte



En el marco de las acciones de prevención y mejora continua, se realizó una charla técnica sobre operación y seguridad de calderas dirigida al personal de la Planta de Faena. Esta actividad tuvo como objetivo reforzar los conocimientos del equipo operativo y de mantenimiento, promoviendo prácticas seguras y eficientes en el uso de uno de los equipos más críticos del proceso productivo.

Se abordaron aspectos fundamentales relacionados con el funcionamiento de la caldera, tales como los princi-

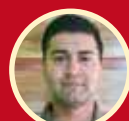
pios básicos de generación de vapor, los parámetros normales de operación (presión, temperatura y nivel de agua) y la importancia de una correcta supervisión durante las distintas etapas de trabajo. Se hizo énfasis en los sistemas de seguridad, como válvulas de alivio, controles de nivel, manómetros y alarmas, destacando su rol clave en la prevención de accidentes.

Otro punto relevante fue la identificación de riesgos asociados a una operación inadecuada, incluyendo sobrepresión, bajo nivel de agua, fallas en el suministro de combustible y deficiencias en el mantenimiento. Se compartieron, además, buenas prácticas operativas, rutinas de inspección diaria y la importancia de registrar y reportar cualquier anomalía detectada.

Se reforzó la necesidad del uso correcto de los equipos de protección personal y del cumplimiento estricto de los procedimientos operativos establecidos. Este tipo de capacitaciones contribuye directamente a la seguridad del personal, a la confiabilidad de los equipos y a la continuidad operativa de la planta, consolidando una cultura de prevención y responsabilidad compartida.

Uso correcto de extintores, Granja San José

por Edgar Urán



El uso correcto de los extintores es fundamental para prevenir y controlar incendios en cualquier lugar de trabajo. Conocer el tipo de extintor, su clasificación y el fuego que combate permite actuar de manera rápida y segura.

Un manejo adecuado reduce daños materiales, protege la vida de las personas y evita la propagación del fuego. Es importante que el personal reciba capacitación periódica, identifique la ubicación de los extintores y verifique su estado. Aplicar la técnica correcta, como el método PASS, garantiza mayor efectividad durante una emergencia.

La importancia del manejo responsable de extintores radica en la prevención, la respuesta oportuna y el cumplimiento de normas de seguridad, fortaleciendo una cultura de protección y cuidado colectivo en todos los ambientes.





Excelencia que se construye todos los días:

PECHUGON referente regional en calidad para Yum Brands

por Paola Vera



Obtener un reconocimiento de una franquicia internacional nunca es fruto del azar. Es el resultado de una cultura organizacional sólida, del compromiso sostenido y de un trabajo en equipo alineado a un mismo propósito. Así lo vivió PECHUGON, representado en este agasajo por el equipo de Calidad, Producción de Corpasa, Comercial y sus Directivos al recibir el reconocimiento de parte de la franquicia KFC South FOOD, por haber alcanzado la mejor calificación entre los proveedores de Latinoamérica y el Caribe en la auditoría de calidad realizada por Yum Brands.

Este logro no solo nos posiciona como un referente regional, también refleja el nivel de madurez de sus procesos, su enfoque preventivo y su compromiso con los más altos estándares internacionales de calidad e inocuidad.

¿Qué significa atravesar una auditoría de calidad de Yum Brands?

La misma va mucho más allá de una verificación documental. Se trata de una evaluación integral y exhaustiva que analiza cada eslabón de la cadena productiva: desde el origen de las materias primas, los procesos de producción y faena, las condiciones de higiene y seguridad, hasta la trazabilidad, la gestión de riesgos, la cultura

de inocuidad y la competencia del personal.

En la auditoría se evalúa:

El cumplimiento estricto de estándares internacionales de calidad e inocuidad alimentaria. La consistencia y estandarización de los procesos productivos. La capacidad del equipo para identificar, gestionar y prevenir riesgos. La evidencia de una mejora continua real y sostenible.

Superar esta instancia con la máxima calificación implica demostrar que los procesos funcionan, que las personas creen en ellos y los ejecutan con excelencia todos los días.

El valor del trabajo en equipo

Detrás de cada resultado hay horas de trabajo, capacitación, controles, auditorías internas, análisis de desvíos y acciones de mejora. El trabajo articulado entre Calidad y Producción fue clave para asegurar que cada procedimiento se cumpla, que cada estándar se entienda y que cada detalle cuente. La excelencia no se improvisa, se construye con liderazgo, disciplina operativa y una comunicación constante entre



áreas. La calidad no es responsabilidad de un sector, sino una forma de trabajar compartida por todo el equipo y todos los sectores.

Un reconocimiento que impulsa a seguir creciendo

Recibir el reconocimiento y el agasajo de Yum Brands es un motivo de orgullo y un compromiso renovado. Mantener este nivel de desempeño implica seguir invirtiendo en personas, procesos y tecnología, fortaleciendo una cultura de mejora continua y excelencia operacional.

Ser el proveedor mejor calificado de la región reafirma que cuando la calidad es un valor central, los resultados trascienden fronteras.

Este reconocimiento no marca una meta alcanzada, sino un nuevo punto de partida para seguir elevando el estándar, honrando la confianza de nuestros clientes y demostrando que la excelencia es parte de nuestra identidad.





Octubre Rosa: Un espacio para cuidarnos



En el marco de la conmemoración del Octubre Rosa, mes dedicado a la concientización sobre la prevención y detección temprana del cáncer de mama, se llevó a cabo una jornada especial de salud organizada por la empresa. La actividad tuvo lugar el 15 de octubre, y brindó un espacio de consulta e información para despejar dudas sobre la autoexploración mamaria y la importancia de los controles médicos periódicos.

Como muestra de apoyo y solidaridad con esta causa, las colaboradoras participaron vistiendo remeras de color rosa, enviando un mensaje de compromiso con la prevención y el cuidado de la salud.

Concientización y prevención:



Noviembre Azul

detección temprana, así como a promover los controles médicos regulares. A través de estos espacios de diálogo se brindó información clara y se reforzó el compromiso con el cuidado de la salud y el bienestar de los colaboradores.

Durante el mes de noviembre, la empresa desarrolló charlas informativas sobre el cáncer de próstata en el marco de la campaña Noviembre Azul, recorriendo los diferentes sectores de trabajo. Estas actividades estuvieron orientadas a generar conciencia sobre la importancia de la prevención y la





Premio Mayores Industrias

por Dr. Rolando Gaona



cimiento, que refleja el esfuerzo constante por mantener altos estándares de calidad, eficiencia productiva y compromiso con nuestros clientes y colaboradores. Este logro es el resultado del trabajo sostenido de todo un equipo que día a día apuesta a la mejora continua, la innovación y el crecimiento responsable.

sabilidad, innovación, y compromiso, contribuyendo al desarrollo del país y al fortalecimiento del sector productivo nacional.

En la fecha 08 de septiembre del 2025, en el salón del Shopping Paseo la Galería, En un evento que reunió a las principales empresas del País, se llevó a cabo una nueva edición del premio Mayores industrias. Una distinción que reconoce a las organizaciones que se destacan por su volumen productivo, impacto en el mercado y aporte al desarrollo industrial nacional.

Con orgullo y satisfacción, nuestra empresa recibió este recono-

Este reconocimiento reafirma el camino que venimos construyendo como industria y nos impulsa a seguir creciendo con respon-





Joshua Duerksen protagonizó un Meet & Greet en la FEPY 2025

El domingo 19 de octubre, en el marco de la Feria FEPY 2025, se llevó a cabo un exclusivo Meet & Greet con Joshua Duerksen, el piloto paraguayo que viene dejando en alto la bandera nacional gracias a sus destacadas actuaciones y podios en la Fórmula 2.

La actividad brindó a los asistentes la oportunidad de encontrarse cara a cara con uno de los máximos referentes del automovilismo paraguayo actual, compartiendo un momento cercano y memorable con quien representa al país en una de las categorías más exigentes del deporte motor internacional.

Entre saludos, fotos y palabras de aliento, el evento se convirtió



en un espacio donde la velocidad, la pasión y el orgullo nacional se hicieron sentir, reforzando

el vínculo entre el público y un deportista que inspira a nuevas generaciones.

Firma contrato Joshua 2026

Joshua Duerksen y PECHUGON renuevan su contrato rumbo al 2026 para seguir volando alto. El piloto mbareté, sigue en nuestra escudería, con velocidad, garra y compromiso, una alianza con alas.

VUELA!





Asistencia perfecta: reconocimiento al **compromiso** y la **disciplina**



En el día a día de nuestra organización, la asistencia perfecta es una muestra clara de compromiso y responsabilidad. Va mucho más allá de cumplir un horario: refleja constancia, disciplina, profesionalismo y sentido de pertenencia.

Este reconocimiento no busca destacar solo a algunos, sino motivar a todos los colaboradores a proponerse esta meta y pensar: “La próxima vez, quiero estar en esa lista”. La asistencia perfecta es un objetivo alcanzable que invita a superarse



y a comprometerse aún más con el trabajo y los compañeros.

Además, una asistencia responsable beneficia a todos: permite organizar mejor las tareas, reduce el estrés, asegura continuidad en el equipo y contribuye al logro de los objetivos de la empresa. Cuando estamos presentes y comprometidos, el trabajo en equipo se fortalece y los resultados se potencian.





Más cerca de las granjas, más eficiencia productiva



Se realizó la entrega de nuevas camionetas al área de Producción Primaria, destinadas a optimizar el recorrido y la supervisión de las granjas de cría y parrillera. Estas unidades permitirán mejorar la logística, fortalecer el control operativo y garantizar una mayor presencia técnica en campo.

La incorporación de estos vehículos representa un paso importante en el acompañamiento permanente a los equipos de trabajo, contribuyendo a la eficiencia productiva, al bienestar animal y al cumplimiento de los estándares de calidad establecidos por la empresa.



Parroquia Virgen de la Candelaria - Capiatá



PECTUGON participó del inicio de las celebraciones por el Día de nuestra Santa Patrona de Capiatá, la Virgen de la Candelaria.



Estuvimos presentes en la misa, ofreciendo como ofrenda parte de lo que producimos.

Agradecemos a nuestra Virgen por acompañarnos en nuestro trabajo día a día. Le pedimos su bendición.



Feria de empleos

PECHUGON abrió sus puertas al talento: una convocatoria que superó expectativas

por Daisy Centurión



La reciente feria de empleos que llevamos a cabo superó ampliamente todas nuestras expectativas y se convirtió en una experiencia enriquecedora tanto para los postulantes como para los equipos involucrados. Inicialmente, nos organizamos para recibir a un grupo moderado de personas interesadas en sumarse al equipo PECHUGON; sin embargo, la convocatoria fue mucho mayor a la esperada: más de 500 personas se acercaron y participaron activamente del proceso, siendo todas ellas entrevistadas durante la jornada.

Este resultado fue posible gracias a un trabajo coordinado y comprometido entre los equipos de Recursos Humanos, Informática y Marketing, quienes trabajaron de manera conjunta desde la pla-

nificación hasta la ejecución del evento. Cada detalle fue cuidadosamente pensado: desde la organización de los espacios y la gestión de turnos, hasta el soporte tecnológico, la comunicación del evento, la atención y el acompañamien-

to brindado a cada postulante.

La feria no solo nos permitió conocer perfiles diversos, sino que también reafirmó nuestro compromiso con la generación de oportunidades laborales y con la cercanía hacia la comunidad. La alta participación refleja el interés genuino por formar parte de la gran familia PECHUGON y la confianza que las personas depositan en nuestra marca empleadora.

Sin dudas, esta experiencia nos deja grandes aprendizajes y nos motiva a seguir impulsando iniciativas que promuevan el empleo, el desarrollo y el crecimiento conjunto, fortaleciendo el vínculo entre la empresa y quienes buscan una oportunidad para crecer profesionalmente.





Planta de Faena se consagra campeón del TORNEO PECHUGÓN 2025



deportiva. Como gran novedad de esta edición, se incorporó la modalidad de fútbol femenino.

El equipo de Planta de Faena se consagró campeón, destacándose por un desempeño sólido y consistente a lo largo del torneo. Por su parte, el equipo de Taller obtuvo el vicecampeonato, tras una final muy disputada que mantuvo la expectativa hasta el último momento.

En la modalidad de fútbol

Las jornadas del torneo se llevaron a cabo los días 22 y 29 de noviembre, con una gran convocatoria en cada encuentro, y culminaron con la final disputada el 7 de diciembre en Granja 5, escenario que fue testigo de momentos de intensa emoción, compañerismo y sana competencia. Cada partido reflejó el compromiso de los equipos y el entusiasmo de quienes acompañaron esta verdadera celebración





bol femenino, el equipo conformado por los Salones Ñemby, San Antonio y Limpio se consagró campeón del torneo, y el vicecampeonato fue obtenido por los Salones 1 y 2.

Más allá de lo deportivo, la jornada incluyó actividades que enriquecieron la experiencia de todos los presentes. Se realizó la elección de la reina del torneo, aportando un espacio de participación y alegría, y se contó con la presencia de Pepe, quien animó y acompañó a los equipos durante toda la competencia, sumando entusiasmo y cercanía al evento.



Este torneo no solo puso en valor la pasión por el fútbol, sino que también fortaleció el sentido de pertenencia, la camaradería y el compromiso entre los colaboradores. Felicitamos a los equipos ganadores y a todos los participantes por hacer de esta edición un evento memorable, reafirmando que el deporte es un espacio que une, motiva y deja recuerdos que perduran en el tiempo.





Auditoría FSSC 22000 CORPASA

por María Gloria Zárate



Durante cuatro días se desarrolló de manera rigurosa, minuciosa y exhaustiva la auditoría FSSC 22000, versión 6, proceso clave para la evaluación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria de Corpasa. Esta auditoría correspondió al segundo año consecutivo en el que la empresa fue evaluada considerando los cinco nuevos requisitos adicionales incorporados a la norma, lo que reafirma un compromiso sostenido con la actualización, el cumplimiento normativo y la mejora continua.

La evaluación permitió evidenciar la solidez, consistencia y madurez del sistema implementado, así como la adecuada integración de los nuevos puntos normativos dentro de las operaciones diarias.

Este resultado fue posible gracias al trabajo coordinado, la disciplina operativa y el alto nivel de compromiso de un equipo multidisciplinario, que demostró profesionalismo, conocimiento técnico y una clara orientación a resultados.

Los hallazgos obtenidos, reflejan no solo el cumplimiento de los requisitos establecidos por la norma, sino también una cultura organizacional enfocada en la prevención de riesgos, la estandarización de procesos y la excelencia operativa. Asimismo, confirman la capacidad de la organización para adaptarse de manera efectiva a cambios regulatorios y a estándares internacionales cada vez más exigentes.

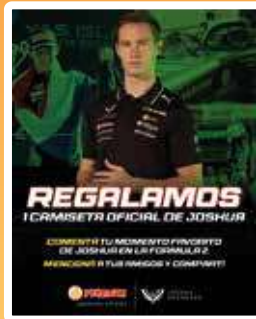
La certificación FSSC 22000, ver-

sión 6, se consolida como una herramienta estratégica de gestión, que fortalece la inocuidad alimentaria, genera confianza en clientes y partes interesadas, y contribuye al posicionamiento de la empresa como una organización responsable, competitiva y comprometida con la calidad, la seguridad y la mejora continua, de largo plazo.





PROMOS MARKETING



PARAGUAY



VOLVIMOS AL MUNDIAL

**SPONSOR
OFICIAL DE LA
ALBIRROJA**



¡Hacete fan de  PECHUGON
y participá de numerosas promós!

 [pechugon](#)

 [@pechugonpy](#)

 [pechugon](#)

 [pechugonpy](#)

 [@pollospechugonpy](#)