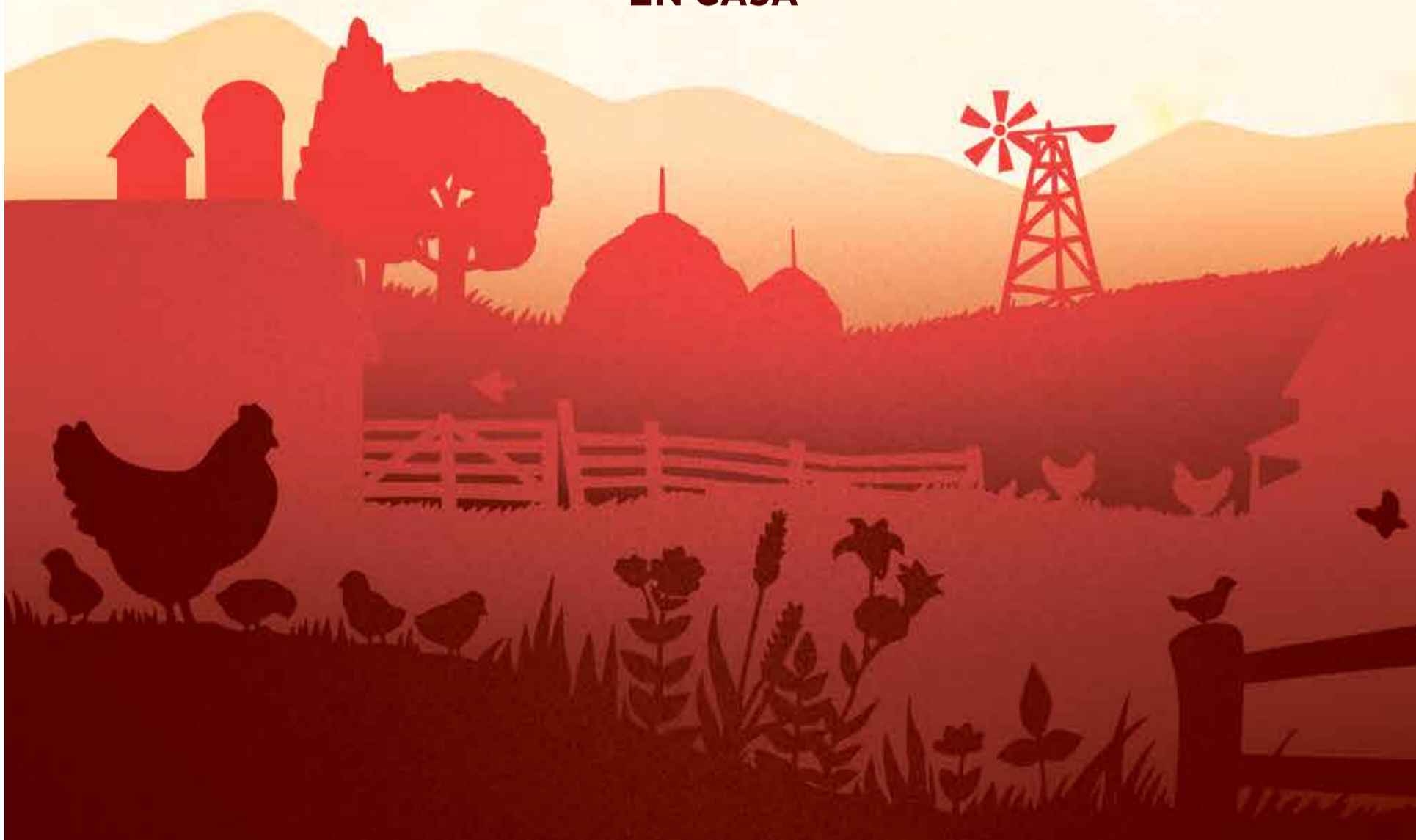




**CUIDADOS COMO  
EN CASA**



**CUIDADOS  
COMO  
EN CASA  
¡HOY Y  
SIEMPRE!**

**25**  
*Aniversario*



# Un equipo comprometido con la calidad y la excelencia

Por la Lic. MDE. Violeta Corvalán

Gerente de Recursos Humanos y Desarrollo Organizacional

Pensar en los 25 años de Pollpar S.A. nos remite al slogan "Una familia que se volvió grande". Pasamos de ser una familia paraguaya empresarial, a una marca corporativa que creció cualitativamente día a día, a través de la superación de diversos obstáculos. Aún así, con el espíritu emprendedor fortalecido, somos una marca que sigue reflejando el cuidado y calidez familiar en cada paso que damos.

Debido a esta transformación, Pollpar S.A. también creció internamente, y no solamente en tamaño, sino también en el nivel de desempeño demostrado en cada desafío, y la superación exitosa de cada proceso, que generó y genera una gran cantidad de experiencias internas compartidas como en una familia. Somos un grupo de personas que comparten tareas y objetivos empresariales, pero también somos un equipo que comparte historias y emociones.

Son estas historias y emociones el resultado de una actitud integral que se refleja en las metas alcanzadas y el reconocimiento de grandeza con el que cuenta la Marca KZero. Estos logros no se dan por arte de magia, sino gracias al esfuerzo sostenido de numerosos integrantes del equipo, quienes conforman todo el ciclo productivo, administrativo y comercial. Pollpar S.A., a través de Pollos KZero, se pone metas cada vez más desafiantes, y la mística y el orgullo con el que cuentan quienes forman parte de la marca, hace que estas metas se

conviertan en logros. Somos 1.200 empleados trabajando de manera directa en distintos puntos, desde nuestra Planta Industrial en Mariano Roque Alonso y la Planta de Alimentos Balanceados en Eusebio Ayala, hasta los puntos comerciales distribuidos por todo el país y nuestras tiendas de venta directa al público; de la ruta Transchaco en Mariano Roque Alonso, la del Mercado de Abasto Norte, en Limpio y La Cocina de KZero, en Asunción. Contamos también con centros de distribución propia en Ciudad del Este, Katueté y Paraguarí.

Esta mística de la que hablamos también se dio en otras áreas, generando crecimiento. Desde hace 5 años que Pollpar S.A. inició un proceso de cambio que involucró la adecuación de todos los eslabones de la cadena de valor, cimentados a la declaración de "Misión, Visión y Valores" como hoja de ruta. Decidimos incorporar más tecnología, más profesionales, y nuevas mejoras en infraestructura y procesos, todo con el fin de sostener la grandeza que proviene de la calidad de los productos y servicios que ofrecemos, y poder así responder a la demanda de nuestros consumidores y clientes.

La empresa es consciente de su crecimiento, y cuida celosamente el prestigio adquirido. Desde cada rincón, Pollpar S.A. se esfuerza por acompañar este crecimiento organizacional, trabajando en políticas para tener acciones más

cercanas a la gente, optimizando la eficiencia y cuidando la calidad e inocuidad de nuestros productos. Los procedimientos para estandarizar operativas, mejorar controles, y aumentar beneficios sociales son un objetivo constante para el equipo. Todas estas acciones están sostenidas por profesionales altamente comprometidos que desarrollan conocimientos y habilidades para nuevas formas de trabajo. En nuestro gran equipo conviven distintas generaciones, y tratar con cada una de ellas no es un desafío menor. El crecimiento de la marca se da también de manera integral, adaptándose a distintas formas de pensar, expectativas y experiencias, pero con un denominador común: todos buscamos siempre la mejor solución. KZero es una marca que respeta los valores de familia y honra el trabajo realizado, ocupándose de su gente, y es palpable el respeto existente hacia generaciones experimentadas y más innovadoras.

Siempre emociona hablar de la familia, por lo que no es menor la emoción compartida al ver el camino recorrido en estos 25 años. Ver cada logro y cada avance que tuvo Pollpar S.A. durante todo este tiempo es sumamente gratificante, y a su vez es el motor que nos impulsa a seguir cumpliendo GRANDES sueños.



Profesionales altamente capacitados para llevar la máxima calidad a cada producto.



Nuestros operarios trabajan con todas las condiciones de seguridad e higiene certificadas internacionalmente bajo estrictas normas de calidad.

**LDC.**  
Louis Dreyfus Company

LDC Paraguay celebra el 25° aniversario de POLLPAR. Estamos orgullosos de haber sido parte de esta historia y de tener la oportunidad de seguir trabajando juntos, contribuyendo con la producción avícola del país.

Por muchos años más,  
¡felicidades!

**SALUDAMOS A POLLPAR  
POR SU 25° ANIVERSARIO**

Gracias por confiar  
en nosotros  
y permitimos ser  
parte de su éxito.

# Logística KZero: El arte de llegar primeros



Desde tempranas horas de la madrugada el equipo de logística se prepara para llegar siempre primeros.

Por el Ing. Fernando Catolino  
Gerente de Logística

Resulta importante para nosotros llegar a tiempo, y a eso le sumamos también el hecho de quedarnos y mantenernos como primera opción del consumidor. La calidad que nos caracteriza deja siempre una buena impresión, desde todos los procesos en los que estamos involucrados, hasta la logística. En esta área, trabajamos en la actualidad con una fuerza de distribución mixta; es decir, en parte confiada a socios comerciales de Pollpar S.A., y por otra parte a cargo de la propia empresa.

En los últimos años, Pollos KZero ha buscado llegar directamente a los clientes, conscientes de que el servicio hace la diferencia. Esto no se resume solo en la entrega, sino también en el abordaje, la captura, la preparación, la carga y entrega en tiempo y forma.

Para que este objetivo sea una realidad, se han realizado mejoras en el área de expedición, agregando troneras de carga, e invirtiendo en un sistema que proporciona gestión sobre entregas, logrando de esta manera:

- Incrementar el promedio de kg/h cargados.

- Analizar los tiempos de entrega y permanencia en los puntos de venta y trabajar sobre datos concretos en la calidad del servicio.

Además de las mejoras mencionadas previamente, se logró también trasladar nuestra logística a los centros de distribución ubicados hoy en día en Ciudad del Este, Kattueté y Paraguari.



REINGENIERIA S.R.L.  
12 AÑOS

Saludos a Pollos Kzero en su aniversario y agradecemos la preferencia de la firma en Servicios Civiles Industriales.  
¡¡¡FELICES 25 AÑOS!!!

## Garabato MullenLowe

felicita a Pollpar por sus 25 años de trayectoria, compromiso y producción en el sector avícola, aportando desarrollo al país.



G A R A B A T O  
M U L L E N L O W E

El propósito de las empresas más grandes y exitosas es seguir adelante, mejorando y logrando la satisfacción de sus clientes y este es el caso de Pollpar S.A.

Reciban nuestros sinceros saludos de felicitaciones por su 25 aniversario, y auguramos muchos años más en el desarrollo de nuestro querido Paraguay.





# Calidad desde la alimentación: el pollo es lo que come



**Moderna e imponente: Nuestra Planta de Alimentos Balanceados nos permite acompañar el crecimiento de nuestros pollos con todos los valores nutricionales necesarios en cada etapa de su crecimiento.**

Por el Ing. Carlos Giménez  
Gerente de Planta de Alimentos Balanceados

Durante los 25 años de trabajo a través de la Marca KZero, la empresa Pollpar S.A. ha apostado al cuidado como garantía de calidad, plasmando este concepto en todo su proceso y trabajo diario.

Si nos remontamos a la historia de la empresa, el deseo de los fundadores de contar con una nueva planta de alimentos balanceados se dio en el año 2008. Hoy es una realidad que favorece a todo el proceso de producción, permitiendo la diversificación interna, otorgando trabajo a compatriotas, y al mismo tiempo proyectando una pro-

ducción con grandes expectativas de crecimiento. Inicialmente, la planta de balanceados contaba con una capacidad de producción de 3.500 ton/mes, y la misma fue creciendo a medida que aumentaba la faena. En este espacio, el proceso del alimento otorgado a los pollos pasa por la molienda, la mezcla y el peletizado de formulaciones, de acuerdo a las necesidades nutricionales de cada etapa de crecimiento de las aves. Es decir, el cuidado y calidad de los pollos se da ya desde el alimento que reciben durante su crianza, y este trabajo es una pieza clave dentro del sistema de

producción de pollos de engorde, a través de los alimentos balanceados peletizados.

El acopio del maíz es primordial, ya que representa el 75% de la composición del alimento balanceado. En su recepción, almacenaje y pre-limpieza, se mantiene la misma actitud que caracteriza a la Marca KZero, de cuidar rigurosamente cada detalle.

Tanto la ubicación estratégica de la planta en el km 67 de la Ruta 2, Distrito de Eusebio Ayala; el cumplimiento de especificaciones de

calidad y nutrición, y el alimento balanceado disponible en tiempo y forma, hacen que los pollos obtengan un buen desarrollo que se traduce en mayores ganancias para el avicultor, y en una mejor nutrición y sabor para el consumidor final.

De esta manera, la empresa realiza una fuerte apuesta a la innovación mediante inversiones tecnológicas de infraestructura y equipamiento, con un plantel multidisciplinario, y colaboradores y proveedores que provienen de zonas aledañas.

Nuestros silos y tolvas están preparados para mantener los granos y alimentos en óptimas condiciones.

Terma S.A.  
saluda a la gran familia  
de Pollpar en su  
25 aniversario.



*Trombini Embalagens S.A.  
les desea un Feliz Aniversario  
y agradece la confianza  
en nuestros productos.*

# El Compromiso de Pollpar S.A. con el Medio Ambiente



Por el Ing. Erik Cattebeke  
Gerente de Mantenimiento Externo, Subproducción y Frío

Como resultado del proceso de faena de pollos, se producen distintos residuos, tanto sólidos como líquidos y gaseosos. El cuidado al medio ambiente exige que Pollpar transforme dichos residuos en productos de valor comercial, que luego son destinados a diversas industrias.

## Residuos Sólidos

El tratamiento de estos residuos inicia en la planta de faena, donde las plumas, vísceras, patas y otros sobrantes no destinados para el consumo humano son producidos. De aquí son transportados hasta la fábrica de harinas, utilizando bombas de vacío y viajando por caños especiales. Utilizando equipos europeos de alta tecnología, la sangre, vísceras, plumas y patas son cocidas a altas temperaturas, luego

presadas y molidas. Como resultado se obtiene:

- Harina de pluma
- Harina de sangre
- Harina de vísceras
- Aceite de pollo

Una vez embolsados o llevados a tanques, los productos mencionados son vendidos como materia prima de alta calidad para empresas de alimento balanceado y comida de mascotas nacionales y extranjeras. Su alto contenido de proteína y energía los convierten en productos codiciados para la elaboración de alimento para animales.

## Residuos Líquidos

El proceso de faena utiliza agua que debe ser devuelta al medio am-

biente tras un riguroso tratamiento. El proceso de tratamiento de este efluente inicia con la separación de la grasa, para lo cual se utiliza un equipo denominado "flotador de aire disuelto". Tras la separación, la grasa es deshidratada y utilizada como combustible para la caldera generadora de vapor. El uso de la grasa como combustible evita la compra de combustibles fósiles que contaminan el medio ambiente.

El agua separada de la grasa es tratada con bacterias que consumen los restos de materia orgánica contenida en ella, resultando en agua transparente y hasta 3 veces más limpia que lo establecido por las leyes ambientales.



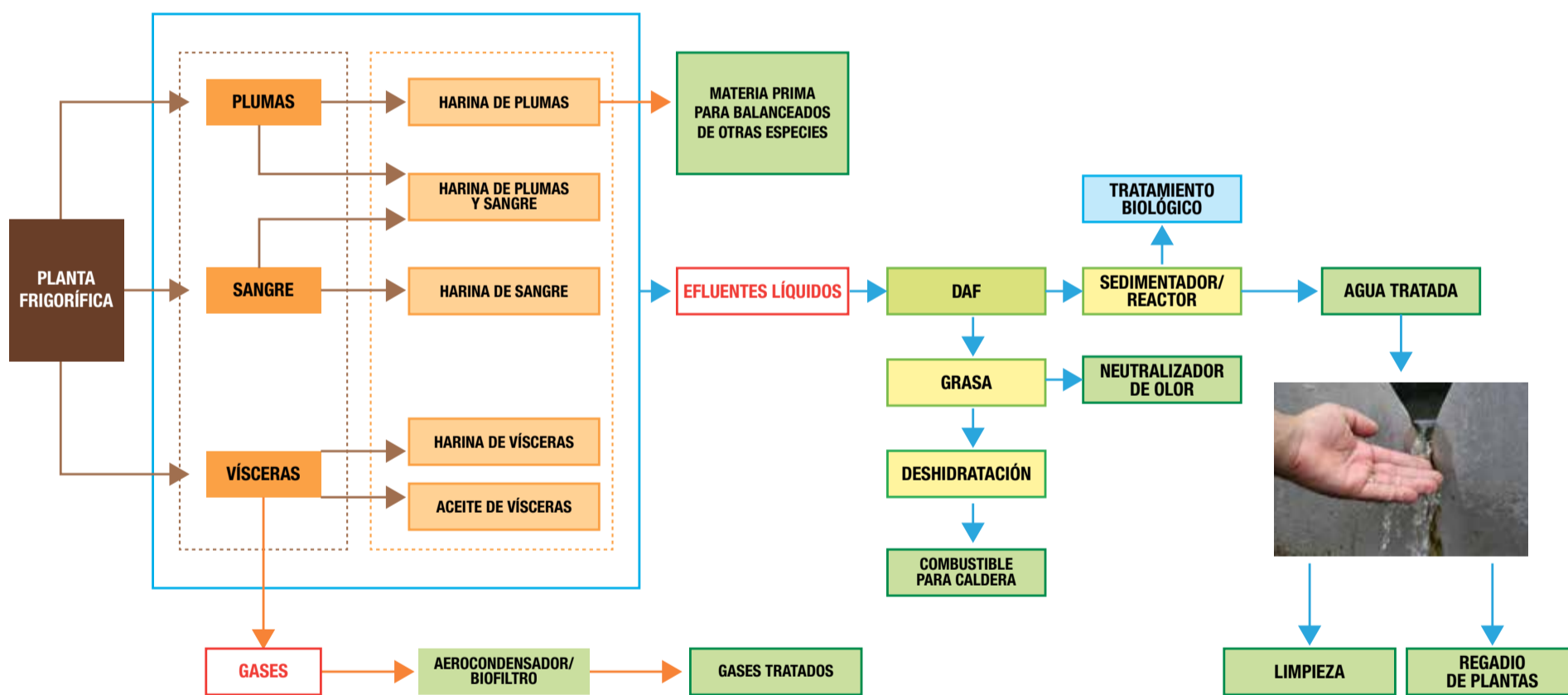
Agua transparente y hasta 3 veces mas limpia que lo establecido por las leyes ambientales.

## Residuos Gaseosos

Para evitar los malos olores que provienen del proceso de cocción de harina, Pollpar ha invertido en equipos altamente especializados. Los dos principales, llamados "aerocondensador" y "biofiltro", tienen la función de capturar y tratar los gases. Como complemento, se

utilizan "neutralizadores de olor" (perfumes) naturales en diversas etapas de producción, que contribuyen a un ambiente más agradable. De esta manera, Pollpar trata todos los residuos producidos por la empresa, tanto sólidos como líquidos y gaseosos. El compromiso de la

empresa con el medioambiente es parte integral de la visión ideada por sus propietarios y colaboradores, renovado año tras año con la incorporación de tecnología más eficiente, contribuyendo a un Paraguay más limpio y sano.



Flujograma de procesos del tratamiento de residuos de Pollpar S.A.

*Muchas Felicidades por los 25 años de Éxitos!!!!  
¡Gracias por confiar en Nosotros y hacernos parte de su Historia!!!*

# HISTORIA DE POLLPAR S.A.

## 25 AÑOS



1990

- Nuestra historia comenzó en realidad hace casi 30 años, cuando el Sr. Manuel Zubizarreta convenció a su familia de expandir la producción avícola de su empresa productora de huevos. Así es como en el año 1990 se constituye Pollpar S.A. como sociedad, para producir pollos parrilleros.



2001

- Realizamos la primera exportación a Venezuela; y en la actualidad, la calidad y el cuidado que caracterizan a nuestra empresa nos ha permitido llegar a más de 15 países en el Caribe, África y Asia. Hoy por hoy, tenemos proyectado trabajar con el sector público para llegar a mercados de élite como Estados Unidos, Unión Europea, Japón y Chile.



2008

- Concluimos las obras de una nueva y moderna Planta de Alimentos Balanceados, ubicada estratégicamente en Ruta 2, km 67 del distrito de Eusebio Ayala. Allí se realiza hoy el acopio de granos y la molienda, la mezcla y pelletizado de formulaciones, de acuerdo a las necesidades nutricionales de cada etapa de crecimiento de las aves. De esta manera, nos aseguramos del cuidado y calidad de los pollos ya desde la alimentación inicial.



2000

- Buscando innovar en valor agregado y reflejar el cuidado que Pollpar S.A. le pone a cada producto, KZero fue la primera marca en desarrollar y comercializar porciones pre-elaboradas de milanesas de pechuga, listas para freír.



1994

- Nuestra primera faena fue de 2.500 pollos, y con ésta también marcamos importantes hitos para la industria: fuimos los primeros en implementar los cortes de pollo en presas y el uso de camiones refrigerados. También los primeros en trabajar con promotores y repositores en los supermercados, y en trabajar de manera integrada con granjas asociadas. Muchas de ellas empezaron con pocas crías, y en la actualidad se han convertido en auténticas empresas avícolas.

1994

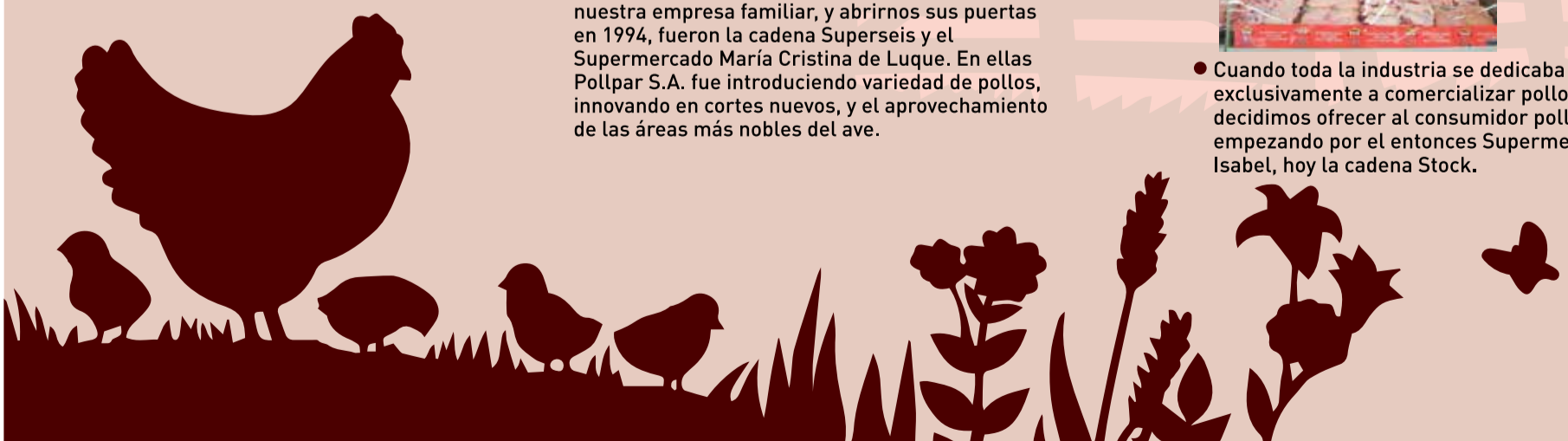
**pollpar.s.a.**

- Los primeros supermercados en confiar en nuestra empresa familiar, y abrirnos sus puertas en 1994, fueron la cadena Superseis y el Supermercado María Cristina de Luque. En ellas Pollpar S.A. fue introduciendo variedad de pollos, innovando en cortes nuevos, y el aprovechamiento de las áreas más nobles del ave.



1996

- Cuando toda la industria se dedicaba exclusivamente a comercializar pollos congelados, decidimos ofrecer al consumidor pollos frescos; empezando por el entonces Supermercado Santa Isabel, hoy la cadena Stock.



2009



- Con el fin de llegar a los más altos estándares en la gestión administrativa, desde Pollpar S.A. implementamos el sistema alemán SAP, para gestionar información, riesgos, cumplimiento regulatorio fiscal y desempeño del negocio a través de la tecnología.

2010



- Buscando siempre generar más opciones de valor agregado, fuimos la primera empresa avícola en desarrollar una hamburguesa hecha 100% con pechuga de pollo, para brindar al consumidor productos a base de carne de pollo con bajo tenor graso, de manera a transmitir a los productos elaborados este gran atributo de la carne aviar.

2018



- Lanzamos una campaña para desmitificar el uso de las hormonas en los pollos criados en el Paraguay, incorporando en nuestros embalajes y nuestra comunicación la frase: Criados siempre sin hormonas - Cumple Decreto Poder Ejecutivo N° 3255/89, dignificando así a la avicultura paraguaya.

2016



- La idea de abrir un local gastronómico propio, que pueda cumplir con todos los requisitos de calidad, sabor, higiene, rapidez, y buen precio era uno de los sueños de los directivos de Pollpar S.A. En el 2016 se presentó la oportunidad de abrir un local en el Estadio Defensores del Chaco. Pollos KZero era en ese entonces sponsor de la Selección Paraguaya de Fútbol. Ahí se hicieron conocer por primera vez nuestras hamburguesas y milanesas de pollo. La respuesta positiva de los consumidores alentó a la marca a seguir definiendo lo que posteriormente sería La Cocina de Kzero.

2015



- Pollos KZero renovó por completo su imagen, cambiando desde el logotipo hasta un nuevo esquema de colores que representa los valores de la marca: la alimentación natural y saludable, el cuidados como en casa, la familia, y la calidad. Todo esto fue acompañado con una campaña en todos los medios, y desde ese momento no dejamos de innovar en campañas publicitarias.

2018



- También abrimos las puertas de nuestro primer local gastronómico, La Cocina de KZero, invitando al público a deleitarse con las más deliciosas propuestas elaboradas a base de carne de pollo y desarrolladas junto con reconocidos chefs locales. Con el lema de crear "No servimos comida rápida, servimos buena comida lo más rápido posible", nuestras delicias se pueden disfrutar en el local, retirar vía Auto Pollo o pedir las a domicilio.

2019



- Hoy hemos decidido homenajear nuestra historia, incorporando la antigua fábrica de alimentos balanceados sobre la Ruta Transchaco en las obras de nuestras nuevas oficinas, que siguen en proyecto de ampliación, a través de su puesta en valor arquitectónico.

2019



- Pollpar S.A. actualmente, es la única empresa productora de carne de pollo paraguaya con sello de calidad ISO 9001, también cuenta con el programa de calidad de HACCP, y está en proceso de otras certificaciones que seguirán consolidando la confianza que nuestros clientes y consumidores nos han otorgado.

2019



- Siempre continuando con nuestra misión de brindar al público productos con alto valor nutricional y bajo contenido graso, en el 2019 lanzamos KZERITOS Nuggets de pollo, elaborados 100% con pechuga de pollo, y en venta tanto en los mejores supermercados del país como en La Cocina de KZero.





# Tecnología de información: eficiencia y eficacia en cada proceso

Por el Lic. José Luis Ortellado  
Gerente de Sistemas y Tecnología

En este mundo tan competitivo, ninguna empresa logra el éxito sin una constante innovación tecnológica. En Pollpar S.A. nos hemos enfocado en 3 áreas específicas del negocio.

Una de ellas ha sido el software SAP, o *Systems Applications and Products in Data Processing*, necesario para perfeccionar continuamente los procesos administrativos, enfocado en las Mejores Prácticas que este ERP (*Enterprise Resource Planning* o Planeamiento de Recursos Empresariales) de nivel mundial nos ofrece. Las mismas, denominadas en inglés *Best Practices*, corresponden a un conjunto de acciones (técnicas, métodos, procesos, actividades y otros) consideradas como las más eficaces e innovadoras para resolver proble-

mas o promover el desarrollo en diferentes campos.

Con ayuda de Softtek Argentina, 10 años atrás asumimos el desafío de implementarlo con éxito e invertir en infraestructura y mano de obra calificada. Desde entonces, seguimos en constantes actualizaciones para ir adecuándonos al día de hoy. De esta manera, Pollpar S.A. cuenta con lo mejor a nivel mundial para satisfacer a su cliente interno en el área administrativa, interactuando siempre con los demás sistemas e interfaces.

Enfocados siempre en brindar productos de calidad, pasamos a implementar un sistema con más énfasis en la agroindustria. Aquí es donde empezamos a caminar con Agrosys, un sistema que ha sido

aplicado exitosamente en Brasil en el rubro de agronegocios.

Acompañado por consultores experimentados, hemos parametrizado su ERP, con el objetivo de aumentar el margen de rentabilidad. Incorporamos conceptos importantes para nosotros, como la trazabilidad, de forma natural y transparente. Esto nos permite el acceso inmediato a la información. Tenemos además implementados programas para la integración y el desarrollo de pollos, horarios de envíos, soluciones en dispositivos móviles (tabletas, smartphones) en la granja, distribución de balanceados en la Planta de Eusebio Ayala, así como en la recepción y programación de la faena. De esta manera, hemos optimizado el negocio con el desarrollo de indicadores de gestión de análisis

multidimensional. Tenemos funcionando así, un control total y detallado sobre la línea de costos. Más importante aún, aseguramos un seguimiento minucioso sobre nuestros productos de principio a fin.

CAST SRL, Soluciones Móviles, una empresa dedicada a elaborar soluciones de negocio basadas en tecnología, nos brinda las herramientas para implementar soluciones que nos facilitan el aumento de la conversión de clientes potenciales a clientes reales; organizando mejor los contactos y teniendo una geolocalización de los pedidos en el mapa con sus respectivas ubicaciones nos permite agrupar las entregas y optimizar el recorrido de las mismas.



Cada proceso está medido y controlado para brindarte seguridad y calidad.

Cada entregador imprime la factura al cliente directamente en el local mediante una impresora portátil, y esta información es nuevamente transmitida a nuestro servidor y sincronizada con SAP en minutos.

Nos esmeramos por brindar comodidad, cumplir con los tiempos, y ofrecer productos de calidad a

nuestros clientes. Para ello, todo este engranaje de sistemas que venimos implementando y desarrollando hace tiempo permite que Pollpar S.A. esté preparada para el futuro, lista para competir con industrias nacionales e internacionales a la misma altura. Hoy nos diferenciamos de la competencia apostando siempre por lo mejor en tecnología.

## La Cocina de KZero: Buena Comida lo más Rápido Posible

Por Pedro Núñez y Erico Ortega  
Nuevos Negocios



En La Cocina de KZero podés descubrir los platos más deliciosos, con el sabor tradicional de los pollos cuidados como en casa.

Dice una conocida frase que “La cocina es el alma de una casa”, y en el caso de Pollpar S.A., este sentimiento, y el alma que le ponen a lo que hacen, se refleja en el cuidado

de la marca en todos sus procesos. La Cocina de KZero es una esquina que nadie que transite por la Avda. Santísima Trinidad de Asunción debería pasar de largo. Desde el 1 de

noviembre de 2018, sus puertas están abiertas de 10:00 a 23:00hs para toda persona que tenga ganas de deleitarse con las más deliciosas recetas a base de carne de pollo.

La idea de abrir un lugar así surgió de la popularidad de la original receta de pollo al horno de la Sra. María Luisa de Zubizarreta, fundadora de Pollpar S.A.; mamá y abuela de los que hoy dirigen la empresa. Los familiares y amigos invitados a comer al hogar Zubizarreta insistían en que la familia debería compartir esta delicia tan hogareña con el público, y luego de varios años y mucho trabajo, esto se pudo hacer realidad. El pollo al horno condimentado con 5 hierbas y mucho amor fue solo el

primer paso. Luego, se sumaron otros platos, cuyas recetas fueron desarrolladas junto con reconocidos chefs locales, que aportaron también su magia y toque de sabor. El menú de La Cocina de KZero, está en constante proceso de innovación, renovándose y adaptándose a cada temporada. Ya sea para compartir con amigos en un after, para un almuerzo familiar o para disfrutar de algo saludable antes o después de entrenar, la Cocina de KZero tiene una propuesta gastronómica que se adapta a cada persona, sin sacrificar ese factor que tanto identifica a la Marca KZero: ¡EL SABOR!

Lejos de considerarse un local de comida rápida, la esencia de La Cocina

de KZero está en hacer las cosas con excelencia, de ahí nace su lema de “No servimos comida rápida, servimos buena comida lo más rápido posible”. Entre las opciones que pueden encontrarse hechas a base de carne de pollo, están el pollo asado, sus inigualables milanesas, sus jugosas hamburguesas, sus deliciosos sándwiches de ciabatta y lomipollo, los aclamados nuggets, las sanísimas y riquísimas ensaladas Caesar y Kzero, y su más reciente incorporación, ¡el mejor pollo frito del país! Y cómo no mencionar sus guarniciones; mandiocas fritas, papas fritas, puré de papas naturales y frescas ensaladas, ¡todas elaboradas al punto para acompañar y complementar los platos con más sabor!

La Cocina de Kzero cuenta también con los servicios de delivery y de Autopollo, que brinda la opción de retirar su pedido desde la comodidad de su auto, todo esto para una mejor atención y servicio a sus clientes.

Cada uno de los platos que sirve la Cocina de KZero refleja el compromiso de Pollpar S.A. con la innovación, la calidad y la excelencia; que además, refuerzan, con muchísimo sabor, el concepto de “Comer Bien es Comer KZero”. Sus distintas opciones brindan la posibilidad de contar con un lugar en donde todos puedan encontrar justo lo que estaban buscando: platos sanos, sabrosos y preparados en forma segura y como en casa.

**CONSILTEC**  
SOLUCIONES EFECTIVAS PARA LA AGROINDUSTRIA

GSI SAUR PENZSAUR TMSA

REPRESENTACIÓN DE EQUIPOS AGROINDUSTRIALES  
MONTAJES ELECTROMECAÑICOS, CONSTRUCCIÓN CIVIL  
IMPORT-EXPORT

0983-770 708 | consiltec@consiltec.com | Barrio Campiña Verde Santa Rita, Paraguay

“ Consiltec S.A. felicita y agradece a la empresa Pollpar S.A. por la confianza depositada en nuestra empresa. ”

Felicidades !!!

**FRIO-RAF**  
REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL

ESFUERZO  
RESPONSABILIDAD  
COMPROMISO

Son valores que nos unen e identifican

FELICIDADES  
Pollpar S.A.  
por sus 25 años de trabajo

FRIO RAF S.A. Lisandro de la Torre 958 (S2300DAT) Rafaela | Santa Fe | Argentina  
Tel.: +54 3492 432174 | info@frioraf.com | www.frioraf.com



# Alimentar al mundo con pollos paraguayos



Por el Lic. Gerónimo Vargas  
Gerente de Exportaciones

Si alguien hubiera dicho a Doña María Luisa Igon y su marido Don Manuel Zubizarreta que el objetivo de Pollpar S.A. luego de 25 años sería alimentar al mundo con pollos del Paraguay, no lo creerían. Sin embargo, aunque parezca una idea muy grande, hoy es una realidad. Es que justamente, la compañía nació con objetivos menos ambiciosos; como una empresa familiar operada por los fundadores y sus hijos, con la intención de ofrecer pollos de alta calidad a los paraguayos. Tras pocos años de su fundación, y en plena crisis económica, los objetivos de Pollpar S.A. eran más a corto plazo. Si uno hubiera preguntado a los propietarios cuáles eran, ellos habrían respondido; "mantener las puertas abiertas, hasta el día siguiente".

Veinticinco años después, los objetivos han evolucionado para ser mucho más ambiciosos. Pollpar S.A. exporta en la actualidad a más de 15 países, faena cerca de 80.000 pollos por día, consume la produc-

ción de maíz de más de 1.250 hectáreas mensualmente, y emplea alrededor de 1.200 colaboradores. Esto es el resultado de los esfuerzos de profesionales altamente talentosos, quienes hoy ocupan la gerencia de la empresa y han sido responsables de llevar adelante la visión que con el tiempo la familia Zubizarreta fue moldeando. Por otro lado, la firma ha tenido la fortuna de contar con proveedores excelentes y granjas engordadoras de pollos comprometidas y tecnológicamente avanzadas, quienes han respondido favorablemente a los desafíos planteados por la industria.

Para sostener este crecimiento y aspirar a mantener la preferencia en la mesa de los consumidores paraguayos y del exterior, Pollpar S.A. ha invertido fuertemente en programas de certificación de calidad. Actualmente, la empresa es la única marca de carne de pollo con ISO 9001, cuenta con el programa de calidad de HACCP, y está en proceso de otras certifica-



Procesamos y empacamos nuestros pollos para que lleguen a todo el mundo con la mejor calidad y con su inconfundible sabor KZero.

ciones que seguirán consolidando la confianza que nuestros clientes y consumidores nos han otorgado.

Por último, Pollpar S.A. se encuentra trabajando con SENACSA para habilitar mercados en el Medio Oriente, Europa y Asia. Esto permitirá obtener mayor valor para el pollo paraguayo y afianzar la Marca KZero en el exterior. La

experiencia ha demostrado que los productos de Pollpar S.A. son muy apreciados en el extranjero, gran parte de los cuales van destinados directamente a góndolas de supermercados en diversos países. Por lo tanto, la compañía está convencida que una mayor apertura de mercado tendrá un impacto inmediato en el aumento de la producción nacional.



La seguridad en los procesos está en nuestro ADN.

## Ciencia y tecnología al cuidado de los pollos en las granjas

Por el Dr. Joaquín Cabañas  
Sub Gerente de Nutrición Animal

Hace 25 años recibíamos los primeros pollitos en la granja familiar. Con el pasar de los años fuimos perfeccionando la técnica de producción hasta llegar a un sistema estandarizado de cría de pollos.

Actualmente trabajamos con gran-

jas avícolas con tecnología de punta que cumplen altas exigencias de bienestar animal. Esto se logró mediante el esfuerzo de inversión de nuestras granjas asociadas que permitió optimizar los resultados de desempeño zootécnico y económico de las aves.

En la actualidad contamos con un sistema de producción informatizado que permite un análisis exhaustivo de los datos de producción, lo que nos permite la mejora continua a lo largo del tiempo. Contamos con un equipo de veterinarios capacitados internacionalmente en las áreas

de patología aviar, nutrición de aves, ventilación y manejo de ambiente de aviarios. Nuestros técnicos actualizan sus conocimientos todos los años en el extranjero para mantenernos siempre a la vanguardia de las nuevas tecnologías de producción aviar y dar la mejor

asistencia técnica a los granjeros integrados.

Hoy somos una empresa preparada para cumplir con las más altas exigencias internacionales de producción de pollos de engorde. Confiamos que podemos aprovechar

la oportunidad de transformar los abundantes granos de soja y maíz que produce el Paraguay en carne de pollo de excelente calidad.



Nuestras granjas están equipadas con los últimos adelantos tecnológicos del sector, dando a nuestros pollos el ambiente propicio para su crecimiento.



La temperatura, iluminación y humedad están controladas y automatizadas para favorecer la crianza de nuestras aves.



# Nuevas Oficinas Corporativas: Modernidad y comodidad con esencia histórica



Nuestras nuevas oficinas se destacan por su sello arquitectónico innovador y funcional.

Por el Arq. Juan José Ardissonne  
Estudio de Arquitectura PRO

Coincidiendo con su 25° aniversario, Pollpar S.A. ha inaugurado la primera fase de un nuevo complejo de oficinas en la propiedad donde se encontraba anteriormente la granja familiar de gallinas ponedoras, que dio origen a lo que hoy es Pollpar S.A. El proyecto es una puesta en valor arquitectónica, que rinde homenaje a la historia de la empresa, reflejando a su vez su crecimiento y proyección al futuro con espacios contemporáneos.

Las nuevas oficinas de Pollpar S.A. guardan en la memoria el recuerdo de los esfuerzos iniciales de la familia Zubizarreta, cuando dieron sus primeros pasos en la industria avícola. Para la puesta en valor arquitectónica de la antigua planta de alimentos balanceados, convocaron al estudio de arquitectos PRO, y sus profesionales, el Arq. Juan José Ardissonne, la Arq. Mónica Castellano, y la Arq. Sanie Sisa.

“Al recorrer el lugar, quedé fascinado por los viejos galpones de grandes bloques de ladrillo colorado, y las sólidas bases de lo que alguna vez fue el primer silo de la Sra. María Luisa Zubizarreta,” comenta Ardissonne. Esto inspiró a los arquitectos a reinterpretar los dos grandes silos mediante unos cilindros para albergar a los accesos y usos comunes, como comedores y salas de capacitación y recreación. Estos volúmenes de vi-

drio y chapa se conectan mediante puentes a los galpones existentes. A un lado, se distribuyen las salas de reuniones y las oficinas del Directorio, y al otro, las diferentes áreas de la empresa.

El estudio PRO optó por mantener los muros y pilares en su estado natural, e incorporar entrepisos y cubiertas de estructura metálica. Los puestos de trabajo se distribuyen con el concepto de open office,

donde solo muebles y mamparas los separan, logrando así una mayor amplitud y a la vez relación entre los equipos de trabajo.

En esta primera etapa ya ejecutada predomina un clima industrial, con tonos oscuros que se contrastan con claros, junto con las instalaciones a la vista, para generar así un ambiente descontraído y agradable.

“Felicitamos a Pollpar S.A. por ser un ejemplo de empresa que busca mostrar que con creatividad y conciencia ambiental, es posible revalorizar espacios olvidados para insertarlos nuevamente a la vida cotidiana” acotó Ardissonne, agradeciendo a la empresa por la oportunidad de haber sido parte de este gran proyecto.

**YAGUARETE**  
CARTONES *driven by care*

25 años de trayectoria sólo se logran apostando a la calidad y la excelencia.

**KZERO**

Nos sentimos orgullosos de ser parte de este logro.

Puerto Pinasco y Sexta, Laureity - Luque, Paraguay. [ventas@cysa.com.py](mailto:ventas@cysa.com.py)  
Tel.: + 595 21 659 9000 [www.cysa.com.py](http://www.cysa.com.py)

*Felicidades por los 25 años de crecimiento y éxitos Pollpar S.A.*

**TERPORT**  
Terminales Portuarias S.A.

# Calidad desde las granjas hasta las mesas paraguayas



La primera empresa productora de carne de pollo en obtener la certificación ISO 9001:2015



Por la Lic. Naida Funes  
Gerente de Calidad

En mayo de 2019, Pollpar S.A. fue auditada por la empresa certificadora internacional LSQA, y obtuvo la certificación ISO 9001:2015 para productos y servicios. Con esto, pasó a ser la primera empresa productora de carne de pollo en obtener esta certificación en Paraguay. Esta norma se focaliza en la calidad de los procesos y orienta a la empresa a la satisfacción de clientes y consumidores.

El alcance va desde la recepción de pollos vivos en la Planta Industrial de Mariano Roque Alonso, pasando por la faena y procesamiento, hasta la entrega del producto final en el Punto de Venta, abarcando los productos industrializados, los subproductos, el almacenamiento y los procesos de soporte. También incluye la Planta de Balanceados, ubicada en la ciudad de Eusebio Ayala, y toda su cadena de procesos, desde la recepción de materia

prima hasta la entrega en las granjas de los productos elaborados.

La implementación se extendió a toda la organización y fue gestionada para apoyar el proceso de cambio organizacional que desde hace varios años Pollpar S.A. lleva adelante. Con la ISO 9001:2015, la gestión de la empresa se llevó a un nivel más exigente. Se estructuraron y documentaron los distintos componentes de la cadena de valor

y se estableció un esquema de revisión y mejora continua a través de indicadores de gestión alineados a los objetivos de la empresa. Con este logro, Pollpar S.A. se prepara para la implementación y certificación de otras normas internacionales que le permitirán competir en condiciones más ventajosas en mercados exigentes a nivel mundial.



## Administración y Finanzas: acompañando el crecimiento de la empresa con innovación y control



Lic. Dora Portillo, Gerente de Administración y Finanzas.

Por la Lic. Dora Portillo  
Gerente de Administración y Finanzas

En el área de Administración y Finanzas, con aciertos y errores, a través de estos 25 años hemos acompañado los cambios experimentados por el constante crecimiento de nuestra compañía. Cambios en la estructura organizacional, cambios en la manera de hacer las cosas, nuevos procesos incorporados, nuevas tecnologías disponibles y aplicadas a nuestras labores diarias, y nuevas herramientas de gestión implementadas que nos permiten generar hoy, información oportuna y de calidad para la toma de decisiones de la Alta Gerencia y Directivos.

Nuestro compromiso con la empresa ha hecho posible lograr que

el equipo de trabajo internalice la disciplina del control y el cumplimiento de los procesos establecidos como filosofía para el uso racional y eficiente de los recursos. Destaco haber logrado en esta empresa mi desarrollo y crecimiento profesional al igual que mis colaboradores que se van formando y capacitando para atender los constantes desafíos que nos depara el futuro en esta empresa.

Pasaron 25 años, y eso merece una conmemoración. Mis agradecimientos a todos los colaboradores por habernos ayudado a construir Pollpar S.A., y a los Directivos por darnos la oportunidad de desarrollar nuestras habilidades.

**LA PARAGUAYA**  
**S.A. DE SEGUROS**  
**Y REASEGUROS**  
*Más de 100 años protegiendo sus bienes*

- Incendios • Automóviles • Transportes de Mercaderías
- Accidentes Personales • Riesgos Varios • Robo y/o Asalto

Felices 25 años  
**pollpar.s.a.**  
gracias por permitirnos ser parte de su crecimiento.

Tel.: 230 030 - E-mail: [lps@laparaguaya.com.py](mailto:lps@laparaguaya.com.py)  
Washington 460 e. Av. España y de la Residenta - [www.laparaguaya.com.py](http://www.laparaguaya.com.py)

  
**MSL**  
MONGELOS SERVICIOS LOGÍSTICOS S.R.L.  
Importaciones - Exportaciones

**¡LES DESEA MUCHAS FELICIDADES POR LOS 25 AÑOS DE CONSTANTE CRECIMIENTO!**



# Pollpar S.A.: Hitos y desafíos desde la mirada de James Myung

En una entrevista realizada a James Myung, Gerente de General de Pollpar S.A. para la Marca KZero, nos mencionó algunos detalles que hacen al crecimiento de la empresa una realidad, además de los desafíos que eso implica:

**Si tuviera que nombrar algunos de los hitos principales que ha cumplido Pollpar S.A. desde su fundación. ¿Cuáles serían?**

*¡Son muchos! Me cuesta poder identificarlos fácilmente, principalmente porque ha sido una empresa pionera en muchos aspectos. Creo que ofrecer productos frescos es hoy un diferencial para el consumidor. También en el área tecnológica; por ejemplo, la incorporación de un ERP (Enterprise Resource Planning) como el SAP, desde hace 10 años, cuando era un concepto desconocido en Paraguay.*

**¿Cuál sería según tu opinión un factor al que atribuir el crecimiento de Pollpar S.A. en estos 25 años?**

*La perseverancia de los dueños y la orientación en siempre hacer las cosas bien, en todos los aspectos. No es una empresa perfecta, pero siempre está en movimiento, y para eso se necesita una voluntad de hierro.*

**¿Uno busca siempre que su marca y/o empresa sobresalga entre las demás del rubro, cuál cree que es el diferencial que hace a las personas elegir a Pollos KZero?**

*Una cosa que aprendí es que el pollo no es "solo pollo". Es decir, un consumidor habitual diferencia el sabor, el olor, y la textura... Y algo que yo no creía: todo tiene que ver con que el pollo es lo que come; la alimentación y la forma de criar-*

*los son fundamentales y eso la gente valora muchísimo.*

**¿Cuál cree Ud. que son algunos de los desafíos más importantes que encara el rubro?**

*Son varios, y son amenazas más que nada. El eterno contrabando, y las autoridades que por mucho tiempo consideraron a la industria avícola como "el pariente pobre".*

*Mucho esfuerzo se le ha puesto a la carne vacuna, pero ahora; desde los dos últimos gobiernos, se están reconociendo el crecimiento y potencial del sector avícola.*

*La avicultura es una actividad multiplicadora de ingresos por lo larga de la cadena productiva; y una gran transformadora de granos que el Paraguay produce en calidad y abundancia.*

**¿Cómo ve a Pollpar S.A. en los próximos 25 años?**

*¡Es mucho tiempo! ¡Dos décadas y media! Pero lo veo expandido*

*internacionalmente, y como un brazo de un holding de alimentos.*

*De esta manera, nos interiorizamos más en la visión del Gerente*

*General de Pollpar S.A. para Pollos KZero, una marca que está y estará dando mucho de qué hablar debido a su gran determinación en las acciones enfocadas a la calidad.*



Lic. James Myung, Gerente General de Pollpar S.A.

**25 AÑOS!**

Nuestro puente es mucho más que solo amistad, es una búsqueda de la excelencia.

**POLLPAR, ¡FELICITACIONES POR TUS 25 AÑOS!**

**pollpar s.a.**

**PLUMA**

**UNPAR**  
Alta Calidad para la Industria y el Hogar

Felicidades a **pollpar s.a.** por su 25° aniversario.  
*Creciendo con ustedes.*

**romariz**

**pollpar s.a.**

*Felicidades 25 años*

Su visión y constancia han rendido sus frutos.

Muchas gracias por confiar en nosotros a lo largo de su exitosa trayectoria.

**Plastiflex**

[www.plastiflex.com.py](http://www.plastiflex.com.py)