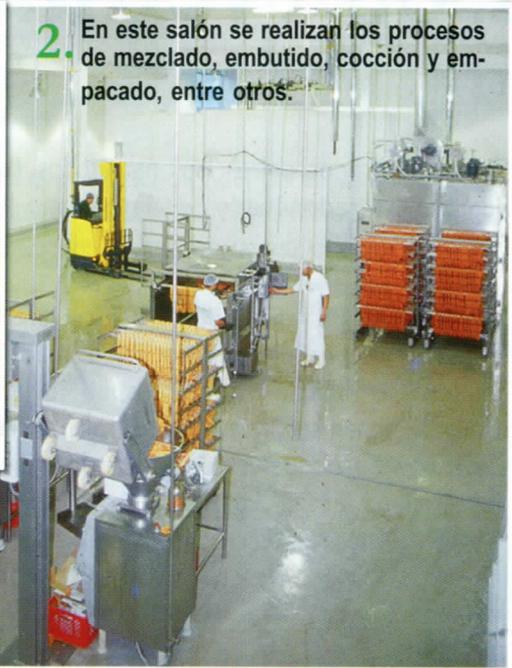


Cárnicos COLANTA: Nueva Planta



1. Área donde se recibe la materia prima.



2. En este salón se realizan los procesos de mezclado, embutido, cocción y empaque, entre otros.



3. Área donde se cocinan las carnes con los ingredientes.



6. En el equipo de cocción los productos se someten a diferentes temperaturas y durante determinado tiempo, de acuerdo con el grado que cada uno requiere.



En el tajado de producto se porcionan: Jamón, tocineta, mortadela, salami, hamburguesa, jamonada y el pastel de carne.



8. Empaque de chorizo de ternera.

Planta

En ediciones pasadas les contamos que COLANTA estrenó su nueva Planta de Derivados Cárnicos San Pedro. En esta ocasión los invitamos a hacer un recorrido por sus instalaciones:

Recordemos que en la planta trabajan 20 personas de La Planta Cárnicos de Santa Rosa y se contrataron 30 más en el municipio. Ellos tienen la misión de producir semanalmente: Carnes frías: Salchicha, mortadela, salchichón y jamón. Además chorizo campesino, chorizo coctel y de ternera, y carnes de temporada: Perniles, pollos, cañón, tocineta y cábano.

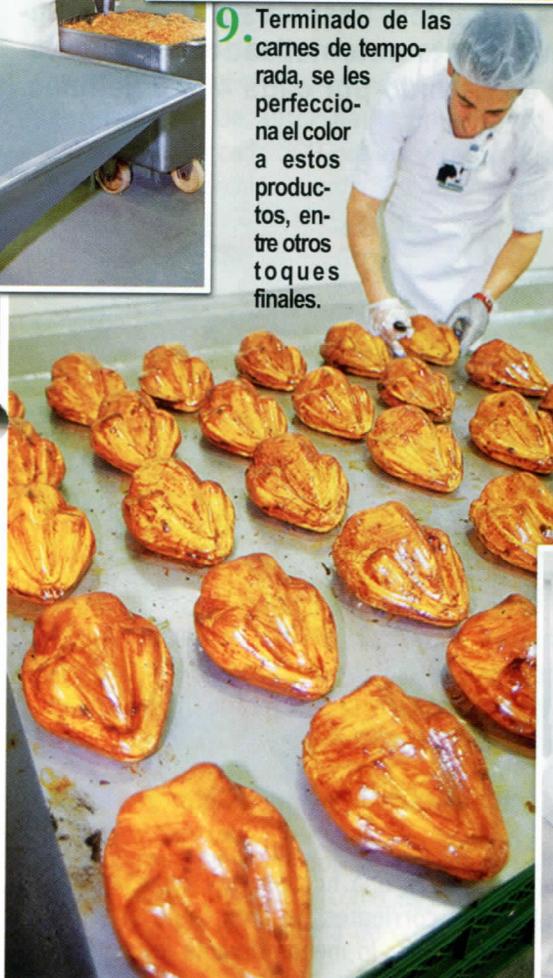
3. Área donde se mezclan las carnes con los demás ingredientes.



4. Este equipo realiza el proceso de embutido de productos como el chorizo, el salchichón y la salchicha.



9. Terminado de las carnes de temporada, se les perfecciona el color a estos productos, entre otros toques finales.



5. Túnel de ahumado, donde se le da el sabor característico a productos como la salchicha ahumada.



10. En el laboratorio de análisis sensorial, se analizan las características físicas de los productos: El olor, sabor, color y la textura.



11. En el laboratorio de análisis físico químico, se determina la composición de los productos a través del equipo Food Scan, único en Colombia, que opera con la tecnología infrarrojo cercano, para determinar grasa, fibra, proteína y humedad.

