



Colanta[®]

*Sabe más,
Sabe a campo*

COLANTA, 61 AÑOS

Desarrollando el campo colombiano para **nutrirlo** con lo mejor del país

En la cooperativa Colanta, somos líderes en el sector agroindustrial, porque estamos comprometidos con todos nuestros grupos de interés; compromiso que nos ha impulsado a actuar y a trabajar con la firme convicción de que el mejoramiento continuo de los procesos, la calidad y la inocuidad son fundamentales para generar confianza y satisfacción en nuestros clientes, Asociados y la comunidad en general.

Sabemos que cada vaso de leche, cada porción de carne y derivado

lácteo o cárnico que llega a los hogares colombianos es mucho más que un alimento: es una promesa de nutrición, seguridad y bienestar para nuestros consumidores.

Como cooperativa profundamente conectada con el campo colombiano, donde todo comienza, nos aseguramos de que allí inicie el proceso de calidad, favoreciendo la implementación de nuevas tecnologías en las fincas para mejorar los sistemas de producción. A lo largo de nuestra cadena de valor aplicamos controles

estrictos, desde la transformación de los productos hasta su llegada al consumidor final, cumplimos con los más altos estándares y las normativas vigentes para garantizar que cada producto cumpla con las expectativas de quienes confían en nosotros.

Inocuidad y calidad en cada producto desde el campo

En nuestra cooperativa brindamos un acompañamiento especializado a cada uno de nuestros productores. Un equipo de profesionales del campo está siempre disponible para guiarlos en la implementación de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG), asegurando que los animales reciban una alimentación balanceada y que el proceso de ordeño se realice bajo estrictas condiciones de higiene para garantizar una materia prima de alta calidad.

Además, nos aseguramos de que el uso de medicamentos veterinarios se realice de manera responsable, respetando rigurosamente los tiempos de retiro. De igual forma, realizamos análisis exhaustivos de leche y carne fresca, con el fin de garantizar un producto de calidad Colanta.





Además, realizamos auditorías internas permanentes y seguimos de cerca los hallazgos para implementar mejoras continuas.

También implementamos el Sistema de Gestión de Calidad HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), un sistema preventivo reconocido internacionalmente que identifica y controla riesgos en cada etapa de producción y transformación de lácteos, cárnicos y sus derivados. La adopción de estas certificaciones, auditadas por organismos externos, refuerza nuestro compromiso con la inocuidad alimentaria.

Contamos con un programa de trazabilidad, lo que demuestra la capacidad de rastrear cada producto, desde la producción y recolección de la leche hasta la producción de los leches procesados, carne y sus derivados. Si se detecta algún problema de calidad, la trazabilidad nos permite identificar rápidamente el origen, retirar eficientemente el producto del mercado y contener el incidente, minimizando cualquier riesgo.

Contamos con estrictos controles de producción y calidad a lo largo de todo el proceso de fabricación de la leche, la carne y sus derivados, sin afectar el medio ambiente. Nos cercioramos de que, lo que se consume y llega a la mesa de las familias colombianas, sea tan confiable como delicioso, mitigando con vigilancia constante amenazas como Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Implementamos procesos de pasteurización en lácteos y sus derivados, así como controles rigurosos de cocción en cárnicos, lo que nos permite ofrecer productos que cumplen con los más altos estándares de inocuidad.

Realizamos pruebas rigurosas en muestras de leche, carne y sus derivados para detectar cualquier microorganismo patógeno, residuos químicos o contaminantes físicos, lo que garantiza la eficacia de nuestros procesos de transformación y la seguridad e inocuidad del producto terminado. Además, realizamos pruebas rigurosas para detectar la adulteración por la adición de sustancias no permitidas garantizando que el consumidor reciba un producto auténtico y de valor nutricional declarado.

Previendo riesgos para la salud de nuestros consumidores, implementamos protocolos estrictos de control de alérgenos y etiquetamos de forma clara y completa todos nuestros productos. Esto les permite tomar decisiones informadas y confiables al momento de elegir nuestra marca Colanta.

Estamos a la vanguardia, revisando los desarrollos tecnológicos a nivel mundial para contar siempre con los mejores y más adecuados equipos. Un ejemplo de ello es que tenemos uno de los frigoríficos con mejor tecnología en Suramérica, lugar donde se realiza el proceso de beneficio (obtención de la carne), y que cuenta con certificación HACCP, otorgada por el INVIMA, que asegura la inocuidad de este proceso de obtención de la carne.

En nuestras plantas procesadoras, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son fundamentales. Estas garantizan higiene impecable del personal, el control constante de la cadena de frío y rigurosos programas de limpieza y desinfección para los equipos e instalaciones donde se producen tanto los productos frescos como los procesados.

Estamos avalados como Operador Económico Autorizado para la importación y exportación, lo que certifica que nuestros procesos son seguros y confiables para el intercambio comercial con otros países y nos permite gozar de los beneficios otorgados por las autoridades de control, acreditadas para el cumplimiento de condiciones y requisitos exigidos.



Colanta®

**Sabe más,
Sabe a campo**

COMPROMETIDOS con la Sostenibilidad

En Colanta, entendemos que la producción de alimentos, incluidos los lácteos, cárnicos y sus derivados, está directamente relacionada con la protección de nuestro planeta. Por eso, asumimos el compromiso de adoptar prácticas más sostenibles que nos permitan reducir nuestra huella ecológica.

Para lograrlo, implementamos tecnologías y procesos que optimizan el uso de recursos en las fincas y plantas de procesamiento. Esto nos permite reducir el desperdicio y aumentar la eficiencia en los lácteos, carnes y sus derivados. Además, realizamos tratamiento de aguas residuales y desarrollamos programas de gestión de residuos, compostaje de residuos orgánicos y reciclaje de empaques, minimizando la contaminación y promoviendo la economía circular.

Investigamos y aplicamos estrategias para disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero, como el metano generado por el ganado, a través de mejoras en la alimentación animal y sistemas de

gestión de estiércol en las fincas. También optimizamos los procesos energéticos en nuestras plantas para reducir las emisiones indirectas.

Fomentamos prácticas como el silvopastoreo, donde árboles y

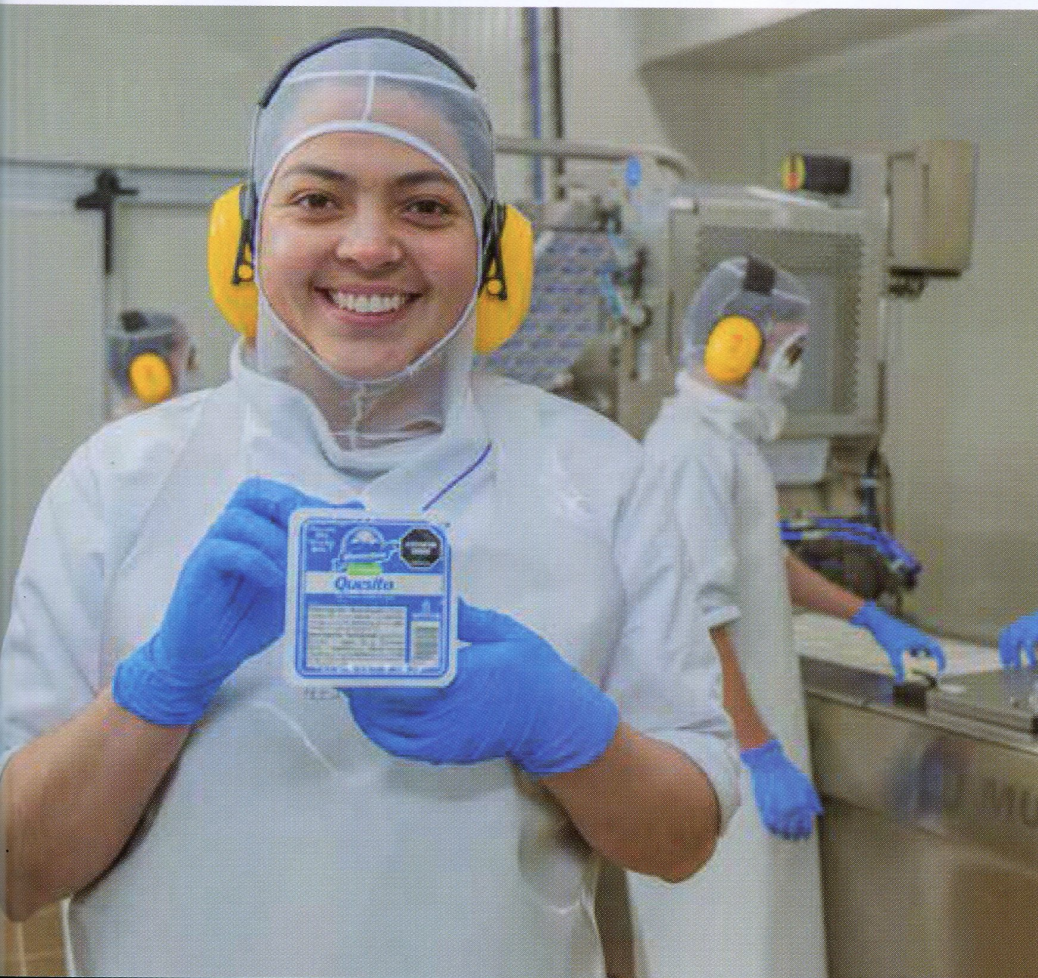
arbustos se integran en los potreros. Esta estrategia no solo mejora la biodiversidad, la calidad del suelo y el bienestar animal, sino que también contribuye significativamente a la captura de carbono, ayudando a mitigar el cambio climático.

Por otro lado, más allá de las normativas, adoptamos prácticas que garantizan un trato ético y digno hacia los animales, lo cual tiene un impacto positivo en la calidad de los productos que ofrecemos, como la leche y la carne.

La inocuidad, también en manos de los consumidores

En Colanta trabajamos de manera constante para proteger la salud de nuestros consumidores, asegurándonos de que los productos cumplan con los más altos estándares de calidad e inocuidad. Sin embargo, sabemos que este esfuerzo se complementa con un consumidor informado que ejerce un rol activo y clave al seleccionar y manejar correctamente los alimentos que incorpora en su canasta familiar.

Por eso, a nuestros consumidores les recomendamos prestar especial atención a aspectos como el almacenamiento adecuado de los productos, cumpliendo con lo



establecido en las etiquetas sobre las temperaturas de conservación según el tipo de alimento o producto, ya que la cadena de frío es esencial para preservar las características propias del alimento y asegurar su integridad a lo largo de la vida útil.

Para los alimentos que requieren cocción, como las carnes frescas, les recordamos preparar la adecuadamente y seguir las instrucciones para asegurar su calidad y seguridad.

De la misma manera, recomendamos leer detenidamente las etiquetas de los productos, ya que contienen información que permite identificar aquellos componentes nutricionales, funcionales, ingredientes y cantidades, que brindan elementos clave para su manejo y consumo, aprovechando su valor nutricional. Además, de revisar y respetar rigurosamente las fechas de vencimiento en productos perecederos, ya que son una medida de seguridad crucial para evitar riesgos.

También invitamos a nuestros consumidores a informar o reportar sobre cualquier inquietud o irregularidad a través de nuestras líneas de atención al cliente (PQRS). Sus comentarios nos permiten seguir mejorando y ofreciendo productos de la más alta calidad.

Quienes eligen nuestra marca Colanta, pueden tener la certeza de que están apoyando el campo colombiano y están adquiriendo productos de la mejor calidad, respaldados por un compromiso firme que nos guía a trabajar por un futuro alimentario más seguro y sostenible para Colombia.



Contactos

Línea Servicio al Cliente

01 8000 94 41 41 / 604 445 70 10

✉ serviciocliente@colanta.com.co

🌐 www.colanta.com

Redes sociales

📷 Colanta_oficial

📘 Colanta

🌐 Cooperativa Colanta



Sabe más,
Sabe a campo