

Nº 286
Dic - Ene
2019 - 2020.

Colanta®

ISSN 2248-8049

Edición 286

Publicación: Cooperativa COLANTA
Diciembre · 2019 · Enero · 2020 · Distribución gratuita

Léela y pásala

VIGILADA SUPERSOLIDARIA

Por un 2020
pleno de
realizaciones
Pág 1



Colanta®

**Sabe más,
Sabe a campo**



Análizoda

Gerente General

C.P. Sergio González V.

Coordinación General

Zoot. Juan M. Cerón A.

Consejo de Administración

Principales

Daniel F. Cuartas T.
Luis E. Velásquez V.
Luis C. Gómez Mc.
Noé Arboleda J.
Gabriel J. Moreno M.

Suplentes

Eduardo A. González C.
Martín A. Yepes S.
Margarita Uribe S.
Ricardo A. Camacho G.
Humberto Roldán E.

Junta de Vigilancia

Principales

José Isaac Sepúlveda A.
José Ignacio Betancur A.
José Ignacio Tamayo C.

Suplentes

Erney L. Barrientos L.
Luis Alberto Sepúlveda B.
Fredy A. Vásquez R.

Comité de Educación Central

Principales

Santiago Mejía R.
Herman D. Zapata G.
Viviana Echeverri L.

Suplentes

Viviana Betancur J.
Milagros Pérez O.

Redacción

Dpto. de Educación y
Promoción Cooperativa

Impresión

El Colombiano

Una publicación de
Comité de Educación Central y
Dpto. de Educación y Promoción
Cooperativa

Las opiniones expresadas en esta
revista son responsabilidad
exclusiva de sus autores.

Editorial

Por un 2020 pleno
de realizaciones

Pag 1

Lo que Opinan

Planeación de
Recursos
Empresariales -PRE-

Pag 2

Le Contamos

Pag 4

Con Mucho Gusto

¿Los lácteos son un
beneficio o un
perjuicio para la salud
cardiovascular?

Pag 20

Naturalmente

Reconocimientos
ambientales a
Colanta

Pag 22

Somos Cooperativa

¿Por qué estamos en
una Cooperativa?

Pag 24

En la Mira

¿Qué es el GAFI y
por qué es
importante para La
Cooperativa?

Pag 25

Por ejemplo

En Colanta
transformamos
país

Pag 26

Con calidad

MEGAi, innovación en
procesos de gestión

Pag 28

Ventana al Campo

La sangre de los
bovinos

Pag 29

La Junta de Vigilancia ¡Te escucha!

Lo invitamos a presentar sus
sugerencias, quejas y solici-
tudes, entre otros mensajes a la
Junta de Vigilancia a través de:
www.colanta.com

Correo electrónico:
juntavigilancia@colanta.com.co

Recuerde escribir claramente sus
datos personales (nombre, cédula
y teléfono).

**COLANTA es tú cooperativa.
¡Cooperemos para hacerla mejor!**

Por un 2020 pleno de realizaciones

Fs muy satisfactorio poder ofrecer a los Asociados Productores y Trabajadores un balance positivo de La Cooperativa, teniendo en cuenta que una vez más el año 2019, fue un año difícil para el campo colombiano y por supuesto, para nosotros.

Tuvimos muchos retos a los cuales no fuimos inferiores, ya que logramos superarlos con el compromiso y la responsabilidad que nos caracteriza para responderle a todos los Asociados que aman a su cooperativa. Estos retos se materializaron a través del manejo de la política lechera y ganadera y en proyectos como el montaje de las plantas de leche de larga vida, el secador de leche y suero, la línea de helados y las nuevas plantas de proceso regionales. Igualmente, el proyecto PRE, Planeación de Recursos Empresariales, demandó un cambio de cultura en La Cooperati-

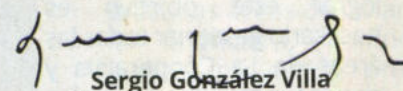
va y un esfuerzo adicional de un grupo de más de 140 personas que trabajaron arduamente durante este año para que en 2020 podamos ver sus frutos.

Así las cosas, decimos con orgullo que Colanta tuvo un crecimiento superior al crecimiento del país y lo más importante es que le cumplimos a nuestros Asociados, razón de ser de La Cooperativa.

En 2020 vamos a consolidar las obras realizadas y a iniciar otros proyectos necesarios y complementarios para el cumplimiento de nuestro objeto social, los asumiremos con el mismo empeño y honraremos nuestra misión y visión para fortalecer a Colanta como la coope-

rativa de los campesinos colombianos que con responsabilidad y visión ha contribuido a mejorar el campo colombiano.

Para nuestros Asociados y sus familias los mejores deseos por un año colmado de realizaciones, paz y felicidad en sus hogares. Nos unimos al clamor por un país próspero, rodeamos las instituciones y hacemos votos por un 2020 en paz.


Sergio González Villa
Gerente General Colanta



BIBLIOTECA



Planeación de recursos empresariales PRE

Por: Abog. Daniel F. Cuartas T.
Presidente del Consejo de Administración de Colanta

Nuestra cooperativa Colanta ha tenido un crecimiento vertiginoso y como tal debe incorporar soluciones informáticas para resolver oportunamente sus necesidades. Igualmente, es necesario optimizar sus procesos y adaptarse en todo momento a las demandas de sus clientes y, lo que es más importante, a las necesidades de sus Asociados. Para lograr este objetivo es necesario gestionar todas las áreas de La Cooperativa y que se comuniquen todos sus departamentos, de esta manera se facilitará nuestro quehacer diario y el de nuestros Asociados.

Colanta es una de las entidades del país que más información maneja y es necesario racionalizar los esfuerzos en la generación de los datos, su recuperación y posterior análisis. Igualmente, es necesario acceder en tiempo real a todo tipo de información, tanto desde la producción de leche de nuestros Asociados, la calidad composicional, higiénica y bacteriológica, así como la disponibilidad de insumos, equipos, drogas veterinarias, abonos, etc., en las bodegas generales de La Cooperativa, como productos en tránsito, en los diferentes Agrocolanta y en las mismas fincas, para poder reaccionar en tiempo real y que nuestro equipo de dirección pueda tomar las

decisiones más oportunas y asertivas para el beneficio de La Cooperativa, de sus Asociados y clientes.

Este acceso en tiempo real debe ser a todas las actividades de La Cooperativa, tanto en la producción de leche y derivados, producción de carne fresca y derivados cárnicos, comercialización de productos agropecuarios, insumos, equipos y drogas veterinarias, comercialización de sales y fertilizantes. Igualmente, se debe tener acceso en tiempo real sobre los inventarios, rotación de productos, cuentas por cobrar y por pagar, capacidades de almacenamiento y la logística para su distribución y venta, entre otras actividades.

En esencia, se requiere impactar positivamente en todas las áreas de Colanta, la financiera, compras, ventas, proyectos, procesos de fabricación, el recurso humano y las áreas comerciales, entre otras, y para esto es la herramienta del sistema de Planificación de Recursos Empresariales -PRE-.

Integraremos muchos software desarrollados internamente por La Cooperativa y otros adquiridos a terceros en una sola herramienta informática que facilitará el quehacer diario, dando solución a las necesidades de nuestros más de 12.000 Asociados Productores y Trabajadores, 200.000 clientes diarios, y miles de colaboradores indirectos de Colanta. Esto lo haremos para y con nuestro principal activo, nuestros Asociados.



BIBLIOTECA

Arequipe y Quesos Colanta premiados en concurso nacional

Nuevamente la calidad y el sabor de los productos Colanta son reconocidos en el VIII Concurso Nacional de Quesos y el V Concurso Nacional de Arequipe.

El VIII Concurso Nacional de Quesos y el V Concurso Nacional de Arequipe fue realizado en Plaza Mayor Medellín el 15 y 16 de noviembre, convocado por el Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y la Prevención de la Mastitis - CNLM-. Fueron dos los productos de arequipe y 12 de queso (cantidad máxima permitida por el Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y la Prevención de la Mastitis - CNLM-) con los que Colanta participó en ambos concursos. Estos fueron evaluados por un comisario internacional y 17 jueces, entre ellos profesionales de la industria láctea y gastronómica del país.

AREQUIPES

Arequipe de Mesa

Mejor Arequipe del año y Medalla de Oro

Arequipe de Búfala

Medalla de Plata

QUESOS

Queso Parmesano

Medalla de Oro

Queso Emmental

Medalla de Oro

Queso Monterrey Jack

Medalla de Oro

Queso Mozzarella de Búfala en agua de conservación

Medalla de Oro

Queso Crema

Medalla de Oro

Queso Gruyere

Medalla de Plata

Queso Campesino

Medalla de Plata

Queso Mozzarella

Medalla de Plata

Queso Doble Crema

Medalla de Plata

Crema Agria

Medalla de Plata

Queso Crema sabor Cebolla

Medalla de Plata

Queso de Búfala con especias (categoría Innovación)

Mención de Honor a mejor innovación en quesos



Colanta brilló en la Noche de los Mejores

38438.

Con el Mercurio de Oro, Fenalco Antioquia hizo un reconocimiento a la trayectoria de Colanta en "La Noche de los Mejores", evento celebrado en Medellín el 29 de octubre pasado.

El **Mercurio de Oro**, "es el máximo galardón que entrega el Gremio a la persona o entidad que haya desarrollado obras que contribuyan al progreso de la actividad mercantil y representen un positivo y notable beneficio para la comunidad". Más de 1.600 asistentes fueron testigos de la entrega de este premio junto con otros siete galardones que entregó Fenalco Antioquia como homenaje a los empresarios y comerciantes que se destacan por su liderazgo, compromiso e innovación.

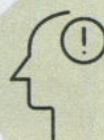
*"Recibir el **Mercurio de Oro** significa para nuestra cooperativa un compromiso con el crecimiento continuo que, gracias al empeño de nuestros Asociados y al respaldo del sector gremial para el fomento de nuestra actividad comercial, se traduce en la transformación, desarrollo y sostenibilidad del sector rural y empresarial de nuestro país".*

*C.P. Sergio González V.,
Gerente General de
Colanta*

El galardón fue entregado al Gerente General, Dr. Sergio González V. y al Presidente del Consejo de Administración de Colanta, Dr. Daniel Cuartas T.

En la Gala estuvieron además los Asociados Productores, integrantes de los órganos de Administración y Control de La Cooperativa, algunos Asociados Trabajadores de las diferentes dependencias y sus familiares quienes fueron testigos de la emotiva entrega.

Para todos los asistentes que esa noche se dieron cita en Plaza Mayor, Colanta ofreció exquisitos pasabocas.



Dato curioso

Según la mitología romana, Mercurio es reconocido formalmente como el dios del comercio.

Para este dios su nombre se deriva de la palabra Merx, que significa mercancía. Mercurio fue muy conocido por ser el protector de los viajeros, pastores y comerciantes. Estaba relacionado con la administración del comercio y la mercancía. Tomado de: <https://www.mitologia.info/mercurio/>



Usa tu smartphone
para ampliar
este tema



BIBLIOTECA

De izquierda a derecha: Gobernador de Antioquia (E) 2019, Gilberto Quintero Z.; Presidente de Fenalco Nacional, Jaime Alberto Cabal S.; Gerente General de Colanta, Sergio González V.; Presidente del Consejo de Administración de Colanta, Daniel Cuartas T. y Presidente de la Junta Directiva de Fenalco Antioquia, Carlos Andrés Pineda O.

Colanta y USAID trabajan por el agro en Colombia

En el marco de la alianza “Yuca Amarga para una Dulce Leche”, 30 productores agrícolas pertenecientes a 15 organizaciones sociales de los departamentos de Antioquia, Córdoba y Sucre participaron en el encuentro “Tecnologías Modernas para la Producción de Yuca”, realizado el 19 de noviembre en el Centro de Investigación Turipaná en Cereté.

La actividad, realizada en asocio con la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – Agrosavia y la Corporación Clayuca, ofreció a los asistentes capacitación en las últimas tendencias en la producción de yuca industrial en el país.

Durante su primer año de ejecución, “Yuca Amarga para una Dulce Leche” (la alianza Colanta-USAID) ha beneficiado a 4.139 hogares en el país, con entrenamiento, crédito agropecuario, asistencia técnica y modernización tecnológica para los componentes de leche y yuca.



18 Marzo

Próxima Asamblea de Colanta 2020

Si eres
Asociado, es
importante
tener presente
las siguientes
indicaciones:

Para Asociados Trabajadores

- Ser Asociado hábil, es decir, no estar suspendido o en vacaciones.
- Concertar con el jefe inmediato su asistencia.
- Portar el carné de Asociado a La Cooperativa y la cédula para el ingreso a la Asamblea.

Para Asociados Productores

- Verificar en las carteleras del Agrocolanta, si es Asociado hábil.
- Verificar en el Agrocolanta las rutas disponibles y sus horarios para facilitar su traslado hacia la Asamblea.
- Presentar la cédula de ciudadanía. Igual requerimiento aplica para los representantes legales de persona jurídica, quienes deben suministrar también comunicación que lo acredite como representante legal o delegado y el certificado de existencia y representación legal.

En el evento

- Está prohibido el ingreso de armas, bebidas embriagantes y personas en estado de alicoramiento. Así mismo, fumar en recintos públicos y cerrados.
- Permanezca en el puesto para facilitar las votaciones.
- Identifique la salida de emergencia más cercana.



Pulverización de Suero, parte del plan estratégico Colanta

38439

La sostenibilidad ambiental es uno de los objetivos que componen el plan estratégico de Colanta 2018-2022 y es un compromiso, además, ligado a la responsabilidad social que enmarca nuestra esencia cooperativa. En comunión con dicho objetivo Colanta se ha preparado para responder a las demandas del mercado, con la ejecución de proyectos que le apuntan a la competitividad y sostenibilidad.

Uno de estos proyectos es la "ampliación de la capacidad de procesamiento de suero" el cual se desarrolla en la Planta Lácteos San Pedro para atender la sobre oferta de este subproducto que aumentó, dado el crecimiento de las líneas de quesos frescos y quesos hilados y que se constituye, además, en un generador de empleo para la zona.

¿En qué consiste la ampliación?

El Ing. Óscar Martínez Giraldo, Supervisor de Mantenimiento Industrial de Colanta, explica que con la operación del proyecto "Ampliación de la capacidad de procesamiento de suero" se evidenciarán ventajas productivas, económicas y ambientales al incrementarse la capacidad de pulverización del suero; "Se llama ampliación porque actualmente se cuenta con una capacidad instalada de 300.000 litros/día (proveniente de la fabricación de queso) y el proyecto aumentará su capacidad de procesamiento a 800.000 litros/día".

Ventajas

El proyecto permitirá recuperar hasta 320.000 litros de agua, cuando la meta de los 800.000 litros por día sea alcanzada.

Esta agua podrá ser utilizada por la misma planta para diferentes procesos, entre ellos el lavado de equipos. Así mismo, gracias a las nuevas tecnologías de retención de partículas, las emisiones se verán disminuidas a casi cero evitando pérdida de producto y contaminación.

El proyecto contempla 5 etapas:

1. Pretratamiento suero en el que se logra la concentración inicial y desmineralización parcial del suero que resulta de la quesería. Este comprende el retiro de finos (partículas de queso), retiro de la grasa (descremado), pasterización y filtración especializada mediante nanofiltración y ósmosis inversa. Esta última, hace la recuperación de agua pura que será reutilizada en los procesos de la planta.



Se planea obtener
Hasta **3**
Toneladas
por hora de
suero en polvo

2. Evaporación, en donde el producto (que resultó de la primera etapa) que está en una concentración del 18% de sólidos, se lleva hasta un 55% de sólidos mediante un evaporador de película descendente con la que, por medio de transferencia térmica, se retira el agua contenida en la leche, la cual también puede ser enviada a la planta de tratamiento de agua potable.

3. Secado. Por medio de un proceso de intercambio térmico mediante aire caliente y el producto previamente concentrado, atomizado en finas gotas, se obtiene el secado de estas partículas de suero hasta un 97% de sólidos, cuya apariencia final se asemeja a la de la leche en polvo.

4. Lavado CyP (lavado en sitio o Clean and Place, por sus siglas en inglés), en donde, por medio de preparación de soluciones alcalinas, ácidas y agua limpia, se produce un lavado mecánico al interior de los equipos y conductos sin necesidad de desarmarlos.

5. Crecimiento de almacenamiento de insumos, en el que se considera la ampliación en bodegaje de suministros para suplir la demanda de material de empaque, insumos y demás implementos para el proceso.

Según el C.P. Nicolás Amariles H., Jefe de Planeación Colanta, "se tiene previsto iniciar operaciones de la nueva planta de pulverización de suero en el primer semestre de 2020, con lo que se espera pulverizar entre 600.000 a 700.000 litros de suero que se producen diariamente y con el que se puede abastecer una industria que, a la fecha, importa esta materia prima para la fabricación de productos alimenticios en el país (como galletas, chocolates y helados, entre otros).

El proyecto prevé un retorno en la inversión estimado a seis años que resulta, principalmente, en los ahorros de agua y en la comercialización de este subproducto".

¡No caiga en la trampa de la supuesta leche con Salmonella!

Por tercer año consecutivo esta noticia falsa se viraliza.

No se deje engañar con la campaña de desprestigio contra Colanta. En redes sociales, especialmente a través de WhatsApp, ha circulado una falsa información que asegura que nuestros productos están contaminados con la bacteria Salmonella. Esta información no solo es falsa, sino que no es la primera vez que 'personas inescrupulosas' están detrás de una campaña de desprestigio en contra de la marca.

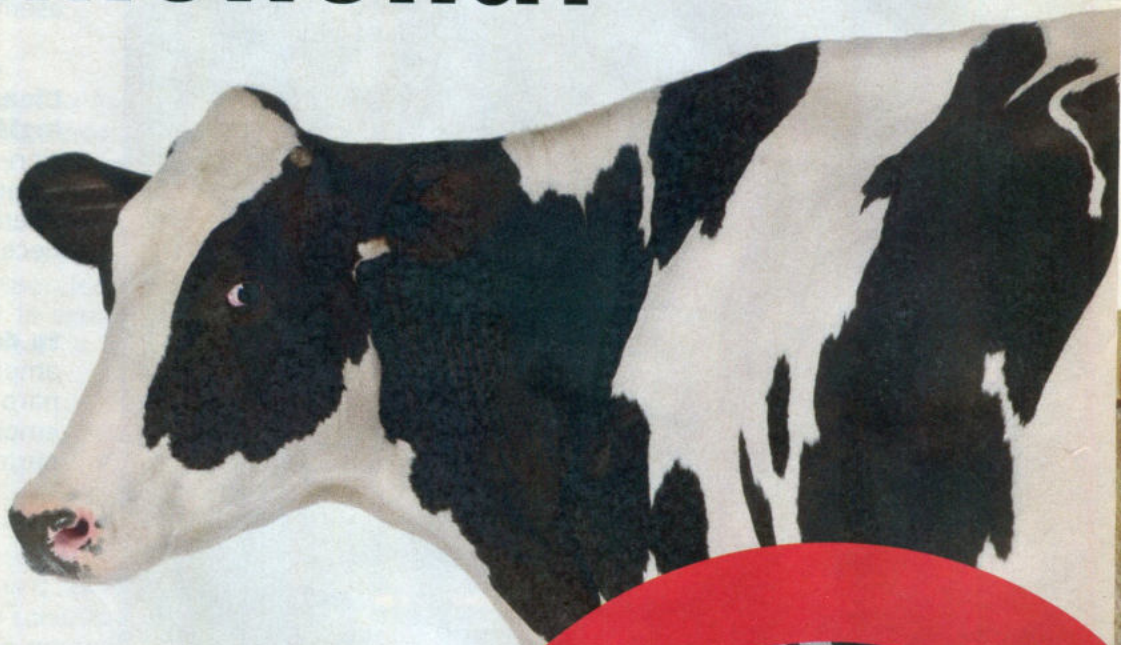
Para tranquilidad de la opinión pública, Colanta aclara que la leche, yogures, quesos y demás derivados lácteos no están contaminados con esta bacteria.

¿Cuáles son las incoherencias de la cadena?

Entre varias inconsistencias que presenta el comunicado, resulta relevante aclarar que la entidad encargada de informar sobre los alimentos contaminados es el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima- y no la Secretaría de Salud, como dice la cadena.

¿Escasez de antibióticos?

"Debemos pasar la información porque los antibióticos contra esta bacteria están escasos", dice un fragmento de la cadena de WhatsApp.



SALMONELLA

FALSO

En primer lugar, es el médico tratante quien debe prescribir los medicamentos o antibióticos necesarios. En ningún caso el paciente debe automedicarse.

En segundo lugar, ninguna de las autoridades competentes en la materia, han informado que haya escasez de antibióticos en el país.

En tercer lugar, según la entidad clínica estadounidense Clínica Mayo, la mayoría de las personas infectadas por Salmonella se recuperan de los síntomas incluso antes de

obtener los resultados de los exámenes para su diagnóstico, generalmente sin necesidad de medicación.

¿Bajos precios?

No es cierto que la marca Colanta haya bajado los precios de ciertos productos lácteos supuestamente contaminados para venderlos "más rápido".

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- es la entidad que se encarga de realizar el control sobre los estándares de calidad tanto de alimentos como de bebidas y, si existiera un inconveniente sanitario de este tipo, habría emitido un comunicado oficial, no a través de un mensaje informal en WhatsApp.

Y, como es usual, la cadena de WhatsApp invita a quienes reciben el mensaje a que compartan con sus demás contactos y familiares esta falsedad, con el ánimo de llegar a más personas y expandir el pánico. Esta característica es particularmente dañina, pues son cada vez más los ciudadanos desinformados.

En internet y redes sociales circula información que no ha sido corroborada y que tiene detrás a terceros inescrupulosos. ¡No se deje engañar!

Antes de entrar en pánico por mensajes alarmantes verifique la fuente de la información y acuda a verificar si los medios de comunicación tienen algún reporte al respecto, pues son los primeros interesados en difundir alertas como esta.

Solicite en el Departamento de Educación y Promoción Cooperativa las imágenes explicativas para contrarrestar estos mensajes malintencionados.

Y, ¿qué es Salmonella?

La salmonelosis es un tipo de intoxicación alimentaria causada por la ingesta de alimentos infectados con la bacteria Salmonella, la cual provoca infección intestinal.

Los síntomas de la intoxicación son:

- Dolor abdominal
- Fiebre
- Diarrea
- Escalofríos
- Náuseas o vómito.

A pesar de que las personas infectadas se pueden curar sin algún tratamiento particular, entre las recomendaciones está beber abundante líquido.



Agrodat@, nueva herramienta en Colanta

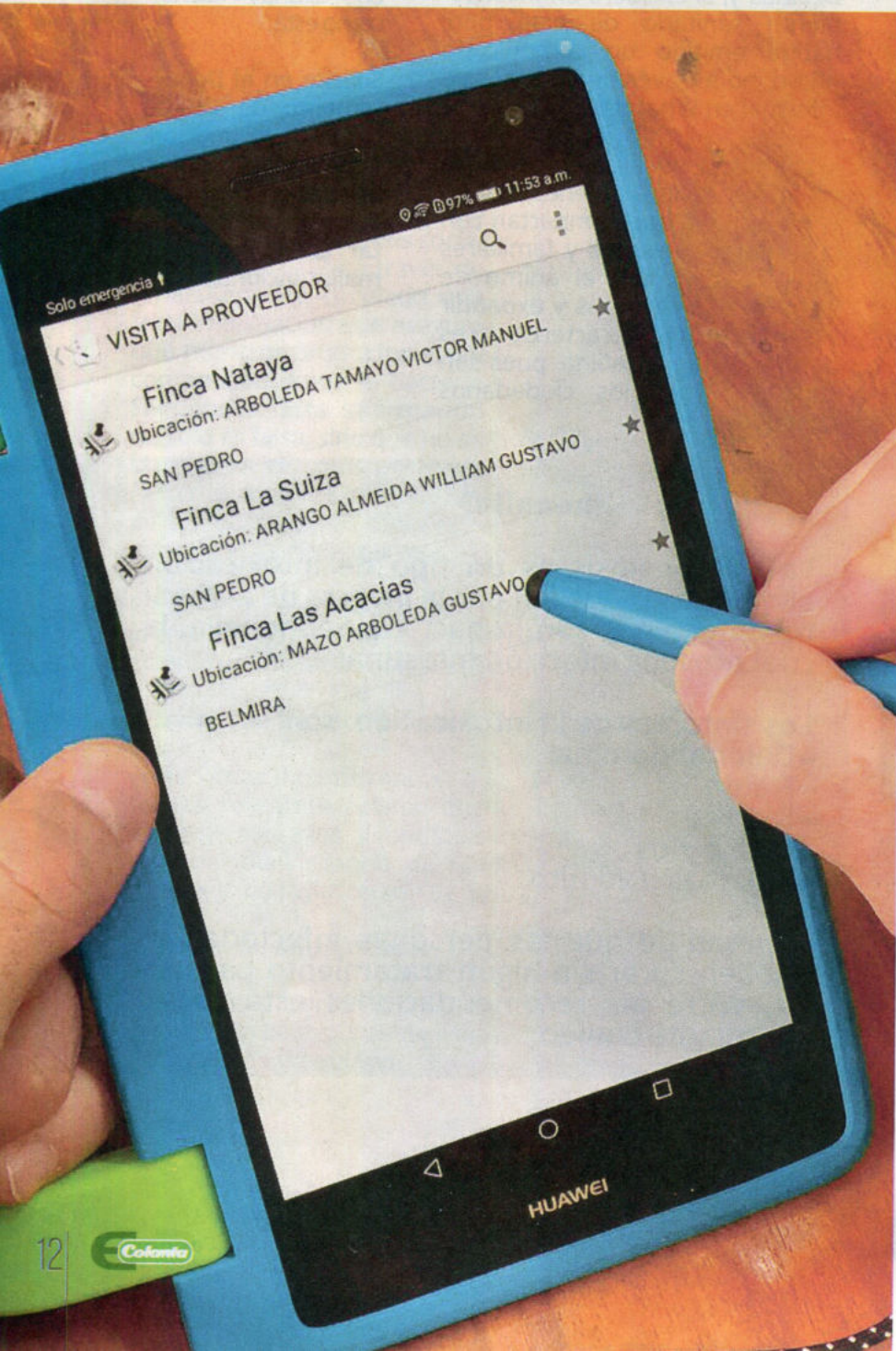
Cracias a la financiación de la alianza Colanta - USAID, desde septiembre, los Técnicos de Campo de La Cooperativa cuentan con el aplicativo Agrodat@, herramienta instalada en sus dispositivos móviles tipo tablet (entregados por el proyecto "Yuca Amarga para una Dulce Leche") para informar de manera inmediata observaciones y recomendaciones que se generan en cada una de las visitas a finca.

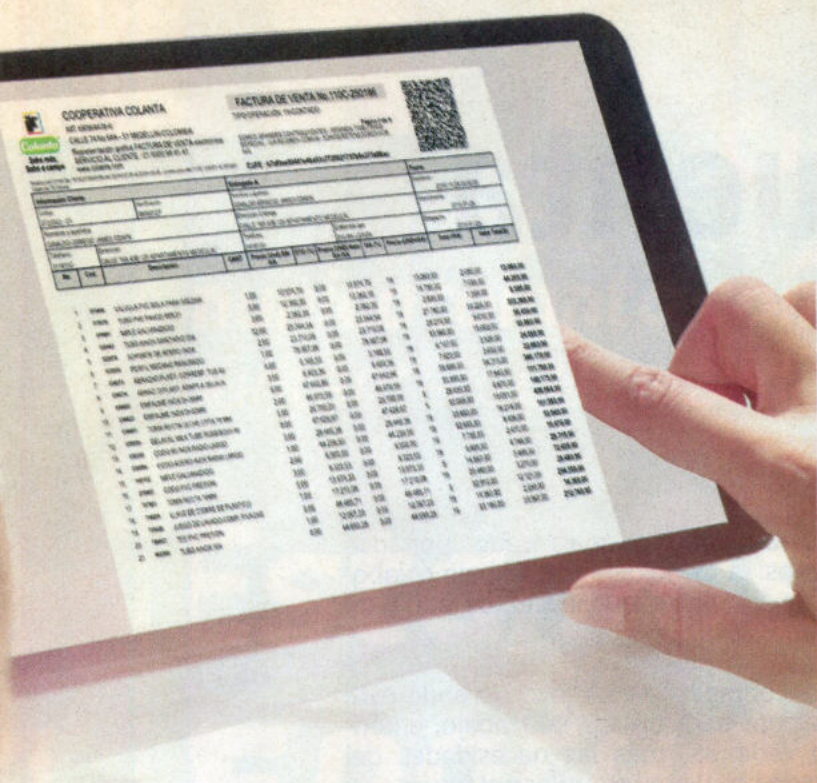
Con Agrodat@ las ventajas son de doble vía:

Los Asociados Productores y Productores podrán identificar, con la información generada, sus fortalezas y oportunidades de mejora para gestionar su proyecto productivo bajo una visión empresarial, uno de los objetivos del programa "Yuca Amarga para una Dulce Leche".

Por cada visita reciben por escrito las recomendaciones. Estas se digitalizan para el aplicativo y se les envían como pdf con los demás datos recolectados a su correo electrónico. Por este medio, podrán evaluar el servicio del Técnico, al diligenciar el formulario en línea.

Colanta por su parte, mediante los departamentos de Asistencia Técnica, Mejoramiento de la Calidad de la Leche y Mantenimiento Agroindustrial, podrá dirigir sus programas de manera oportuna. Agrodat@ permite medir el cumplimiento, geoposicionar las fincas de nuestros proveedores, generar informes individuales o consolidados para el control y mejoramiento de indicadores, además de alertar o generar tareas al equipo técnico de La Cooperativa para fortalecer el acompañamiento a los Asociados y Productores en sus empresas pecuarias.





Facturación por contingencia en Colanta

Asociados y clientes de La Cooperativa

A partir del 2 de diciembre Colanta suspende la emisión de facturación electrónica y se declara en contingencia con base en las Resoluciones de la DIAN: 020, 030 y 064 de 2019. En su lugar aplicará la Facturación acorde con lo contemplado en el artículo 12 de la Resolución N°030 del 29 de abril de 2019, expedida por la DIAN.

La Factura por Contingencia no contendrá códigos QR, CUFE, UUID. Esta se entregará física, no será enviada por correo electrónico y no será reemplazada (posteriormente) pues se constituye en un soporte legal, contable y tributario que cumple con los requisitos del artículo 617 del Estatuto Tributario (Numeral 1, Literal A del Artículo 12 de la Resolución 030 del 29 de abril de 2019 - DIAN).

La Cooperativa agradece la comprensión y colaboración de todos sus aliados para mejorar.

FONDO
ROTATORIO
de Educación



Su educación y la de su familia es importante para Colanta

CRÉDITOS DISPONIBLES



Colanta

Sabe más,
Sabe a campo

Informes: Educación y Promoción
Cooperativa, Tel: (4) 445 55 55
Ext. 4534 / Cel: 311 760 36 61
secretariapromocion@colanta.com.co

Iniciamos cuenta regresiva

Cuando comenzamos la implementación de un nuevo sistema integrado de información para nuestra cooperativa, tuvimos claro que mediante la cooperación y el compromiso de todos los que hacemos parte de Colanta, este propósito transformador cobraría sentido, y su puesta en marcha sería un gran esfuerzo conjunto que redundaría en el beneficio de todos.

Nos embarcamos entonces en esta misión con ímpetu y alegría, siguiendo la orientación de nuestro Gerente Sergio González V.: *"El proyecto PRE transformará nuestra cooperativa, nuestro negocio, con la colaboración y el compromiso de todos ustedes porque le estamos apostando a la PREcisión, a la PREparación y a la PREvención. Los invito a estar en modo PRE, diciendo PREsente."* Ecolanta, edición 282.

A lo largo del año 2019 nuestra cooperativa estuvo en **"Modo PRE"**, una disposición especial que mediante el trabajo articulado logra que Colanta supere las etapas de planeación y diseño del sistema, con el apoyo del aliado consultor (SIESA). Luego, cuando nos adentramos en la ejecución, hablamos de un **PRE que avanza** a toda marcha, y que trae consigo una verdadera transformación hacia el futuro, dónde la **información oportuna, la optimización del tiempo y la entrega de herramientas** para la gestión de procesos, son fundamentales en un entorno que nos exige cada vez más agilidad, veracidad y eficiencia administrativa.

Una transformación para todos

Cuando hablamos del PRE hay una palabra que engloba bien nuestra expectativa: **Transformación**. La incorporación del ERP,

supone un cambio apalancado por dos elementos: la tecnología y el trabajo colaborativo de todos los que hacemos parte de Colanta.

Nuestra cooperativa está incorporando esta herramienta para agilizar su trabajo, entendiendo cada vez más las necesidades del mundo de hoy y proyectándose al futuro.

Los módulos iniciales:

El PRE comenzó con los módulos Financiero y Comercial y POS (Sistema Puntos de Ventas). Esto significa un cambio y mejoras en procesos financieros como contabilidad, cuentas por cobrar, cuentas por pagar, activos fijos, entre otros. A su vez, los cambios en los procesos comerciales impactan las compras, inventarios, ventas y planeación. En lo que se refiere al POS se busca una mejor administración de los puntos de venta, de cara a nuestros clientes, proveedores y Asociados. Con este se buscan mejoras en los procesos de La Cooperativa partiendo de las necesidades que se identificaron como prioritarias en la planeación estratégica.

Nuestro compromiso con la excelencia y el progreso de todos los que hacemos parte de Colanta se ratifica con el desarrollo de cada una de las etapas del PRE. Para ello hemos dispuesto un nuevo espacio de comunicación que está disponible en la palma de tu mano. Con tu celular escanea el código QR y encuentra contenido interesante, testimonios, videos y otras sorpresas alrededor del proceso que estamos viviendo y que nos aportará significativamente desde el 01 de marzo de 2020.

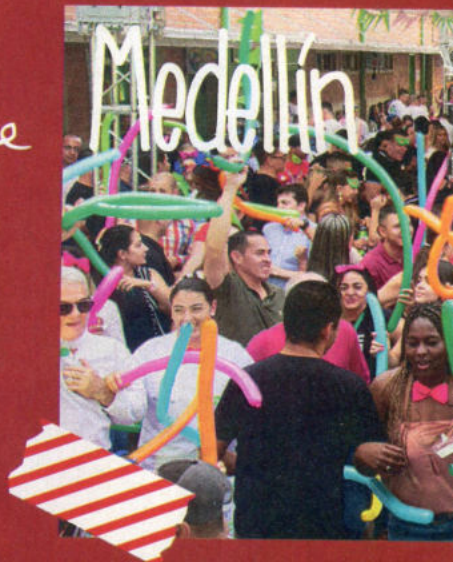
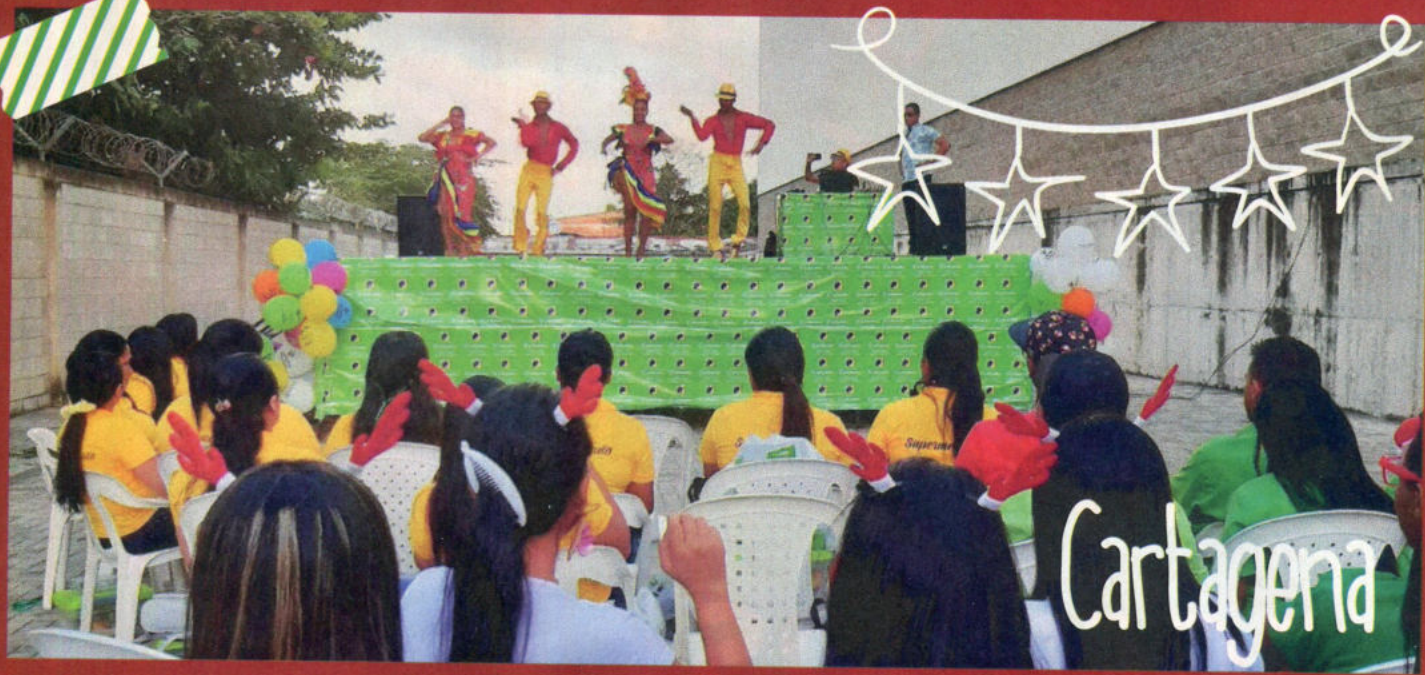
ingresa a
comunicacolanta.com
 y mantente actualizado

¡Estamos REparados!

NTOS SOMOS EL CAMBIO

¡ESCANÉAME!







Valledupar



Las festividades de fin de año son la oportunidad para agradecer por los aprendizajes y las oportunidades, para hacer balances y sobre todo, para integrarnos como familia Colanta.

Las diferentes sedes de La Cooperativa se revistieron con la mejor actitud para celebrar el paso de un año y el inicio de otro, cargado de nuevos retos.



Prolinco



Santa Rosa



Frigocolanta



Colanta solidaria con Apartadó

Los Asociados y clientes de Colanta que atendieron el llamado solidario de La Cooperativa donaron 11.391 bolsas de leche UHT para los habitantes del municipio de Apartadó, damnificados por el desbordamiento del río que dejó a su paso destrozos en por los menos ocho barrios de la localidad.

El Adm. Julio César Valencia V., Jefe de Ventas de la Comercializadora Medellín, fue el encargado de llevar la donación a sus destinatarios, la cual tuvo un valor de \$26.199.300.

Cabe resaltar que por cada bolsa de leche UHT donada, Colanta se vinculó con otra más.



De la mano de Monseñor Hugo Alberto Torres M., Obispo de Apartadó, y el Adm. Julio César Valencia V., Jefe de Ventas Colanta, se hizo entrega de la donación.

Proveedores de Leche y Carne Colanta



Sabe más,
Sabe a campo

La Cooperativa es solidaria en el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente que se expide en Colombia por el Ministerio de Salud y Protección Social y las autoridades sanitarias competentes para la producción de leche y carne.

Ustedes contribuyen a la **producción de alimentos de calidad** para nuestros consumidores:

- Al cumplir con las características sensoriales, higiénico-sanitarias, de almacenamiento, transporte y manejo.
- Al implementar acciones para el control de enfermedades de declaración obligatoria.
- Y al seguir las recomendaciones y sugerencias dadas por el personal técnico de Colanta.



¿HAMBRE?

Disponible en
mer **Colanta**®



VICILADO SUPERCOLUMBANA

YOGUR TIPO GRIEGO

CON CEREALES Y ARÁNDANOS

Colanta®



Colanta es de campesinos colombianos.



¿Los lácteos son un beneficio o un perjuicio para la salud cardiovascular?

Por: ND. Elenith Hincapié Bedoya,
Coordinadora Nacional de Nutrición Colanta
elenithhb@colanta.com.co

38440.

Entre los años 60 y 90, se desató en el mundo, especialmente en Norteamérica, una batalla contra la grasa en los alimentos, con base en la hipótesis de que el consumo de la misma, especialmente de grasa saturada, se asociaba a un mayor riesgo de obesidad y enfermedad cardiovascular. Hoy, más de tres décadas después, rigurosos y

recientes estudios científicos han demostrado que esta teoría es errónea, que no todas las grasas saturadas son perjudiciales ni aumentan el riesgo cardiovascular y que la pandemia de obesidad, enfermedades inflamatorias y enfermedad cardiovascular se asocia mucho más con el consumo de grasas trans procesadas, el exceso de azúcares, harinas refinadas y un alto consumo de alimentos fuente de omega 6 en el contexto de una alimentación pobre en omega 3¹.

La leche entera y derivados lácteos como la mantequilla, la crema de leche y los yogures enteros, contienen grasa saturada, pero contrario a lo que se pensaba hasta hace apenas unos años, este tipo de grasa puede aumentar los niveles de colesterol HDL ("colesterol bueno") y cambiar la estructura del colesterol LDL ("colesterol malo") para volverlo menos denso, lo que resulta benéfico para la salud cardiovascular.

Como si esto fuera poco, la leche contiene un tipo de grasa llamada ácidos grasos de cadena corta (AGCC) que tienen un efecto protector del colon, hígado y corazón; el ácido linoleico conjugado (CLA, Ácido Ruménico) y ácido vaccénico que tienen un efecto cardioprotector por aumento del c-HDL ("colesterol bueno"). El consumo de ácido vaccénico ha evidenciado una protección contra la aterosclerosis², regulación del metabolismo de las grasas y prevención de las dislipidemias ("colesterol alto" y "triglicéridos altos"); el ácido ruménico ha probado tener efectos antiaterogénicos³ y anticancerígenos.

Por otra parte, se ha observado que los minerales de la leche (incluyendo el calcio) y algunas proteínas que se encuentran en los lácteos, llamadas péptidos bioactivos y suero proteínas, contribuyen a reducir la presión arterial, ayudan a prevenir la formación de trombos sanguíneos y estimulan el sistema inmunológico a evitar la hipertensión. Adicionalmente, la leche contiene sustancias llamadas fosfolípidos, de los que se ha

reportado tienen un efecto antioxidante (protector de células y tejidos), antimicrobiano y antiviral, además de asociarse a una reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares⁴.

El consumo regular de leche y derivados como yogur, se asocia con una menor cantidad de grasa corporal; es decir, menor riesgo de sobrepeso y obesidad, menor riesgo de enfermedad cardiovascular y mejor funcionamiento cardiorrespiratorio. Así mismo, diversos estudios sugieren que el consumo de lácteos se relaciona con una disminución del riesgo cardiovascular.

Por todo esto, por su delicioso sabor y por su versatilidad en la cocina, ¿por qué no celebrar a diario con leche, queso o yogur mientras protegemos nuestro corazón y circulación?

¹Para que nuestro cuerpo se mantenga saludable, debemos equilibrar la ingesta de omega 6 y omega 3, a una razón de 1:1 hasta máximo 4:1. El problema es que la dieta típica occidental es muy alta en omega 6 y muy pobre en omega 3 (con un promedio de relación omega 6: omega 3 de 16:1), dando paso a la formación de radicales libres y a una inflamación crónica que pueden causar enfermedad cardiovascular, cáncer y enfermedades autoinmunes. El omega 6 es comúnmente hallado en margarinas, aceites vegetales de soja, maíz o girasol, altamente utilizados en alimentos procesados como frituras, pasteles, hojaldres, panes, galletas, pasabocas y precocidos, propios de la costumbre gastronómica occidental, que constituye la fuente para los altos niveles de este tipo de ácido graso en el cuerpo.

²Formación de placa de sustancias grasas en la pared de las arterias. La acumulación de placa estrecha el espacio de las arterias, impidiendo que llegue suficiente sangre a los órganos, el cerebro y el corazón. La placa puede desprenderse y formar un trombo que tapa por completo la arteria, lo que puede causar un accidente cerebrovascular, infartos o muerte.

³Antiaterogénico: que previene la formación de placa alrededor de las arterias.

⁴Enfermedades cardiovasculares: enfermedades causadas por problemas en los vasos y el corazón. Entre ellas se encuentran: cardiopatía coronaria, insuficiencia cardíaca, ataque cardíaco, arteriopatías, hipertensión, arritmias.



Reconocimientos ambientales a Colanta

38441

Por tercer año consecutivo, el Área Metropolitana del Valle de Aburrá le otorga a la planta Jenaro Pérez de Colanta, bajo la auditoría del Grupo de Sostenibilidad de ICONTEC, el reconocimiento honorífico Empresarial a la sostenibilidad, en el nivel bronce. Dicho reconocimiento busca promover y estimular la gestión y el desempeño socio-ambiental de los sectores productivos y empresariales en el área metropolitana y resaltar las empresas con visión de sostenibilidad.

gestión y el desempeño socio-ambiental empresarial en el departamento de Córdoba adoptado por la Corporación Autónoma Regional de los Valles del Sinú y del San Jorge CVS, que otorga la distinción "CROCODYLUS ACUTUS" a la Cooperativa Colanta para destacar su compromiso con el desarrollo sostenible, la transformación productiva, la competitividad empresarial y por su compromiso

en la gestión y ejecución de acciones que fortalecen la protección del ambiente y biodiversidad en el departamento de Córdoba.

Igualmente, Corantioquia otorgó el sello de sostenibilidad en la categoría A a la planta de derivados Cárnicos de Colanta, ubicada en San Pedro de los Milagros, Antioquia,



Por otra parte, la planta de Planeta Rica (Córdoba) obtuvo durante los últimos cinco años el reconocimiento dentro del programa de Líderes Ambientales LIDERAM en categoría Oro. Este es un reconocimiento a la



por la implementación de programas de consumo y producción sostenible, el uso eficiente de los recursos y la reducción en la generación de los residuos, bajo la aplicación del concepto de economía circular. En dicha planta, Colanta produce toda su línea de carnes frías y de temporada.

El C.P. Sergio González Villa, Gerente de La Cooperativa, precisó que bajo un estricto modelo de auditoría y visitas de evaluación realizadas durante varios años, han evidenciado los avances y acciones encaminadas al cumplimiento de las políticas de producción y consumo



sostenible, al igual que los compromisos con la producción de bienes y servicios ambientales de una forma responsable y con promoción del liderazgo ambiental y social, lo cual sirve como ejemplo a otras empresas.

El dirigente puntualizó que “estos reconocimientos dan cuenta de cómo La Cooperativa ha entendido la dimensión ambiental como una oportunidad para aumentar la competitividad, más allá de lo misional, y esto se convierte en un incentivo para que el sector enfoque acciones adicionales a lo normativo en el desempeño ambiental y sea más productivo para lograr los mejores estándares en sostenibilidad”.

En consecuencia con lo anterior, la planta Jenaro Pérez (Medellín) realizó en 2019 su primer cálculo de huella de carbono bajo la metodología ISO 14064-1, la cual fue verificada por el ente certificador ICONTEC, lo que permite trabajar en estrategias bajas en carbono y planear acciones que lleven a La Cooperativa hacia las nuevas tendencias en sostenibilidad, como el carbono neutro.

¿Por qué estamos en una cooperativa?

En una definición más ampliada...

Recordemos que una cooperativa es una asociación autónoma de personas agrupadas voluntariamente para satisfacer sus necesidades económicas, sociales y culturales comunes por medio de una empresa que se posee en conjunto y se controla democráticamente.

Definición adoptada por ACI, Manchester, 1995.

- La cooperativa es una empresa asociativa,
- De derecho privado,
- Sin ánimo de lucro,
- Con responsabilidad limitada según su patrimonio, de acuerdo con un orden de prioridades,
- De participación democrática, un voto por asociado,
- Donde los usuarios de los servicios son los aportantes que hacen gestión colectiva y autogestionada,
- Con un monto mínimo de aportes pagados no reducibles mientras exista la cooperativa,
- Preveen y se prestan servicios conjunta y eficientemente,
- Todos sus asociados deben gozar de los mismo derechos y tienen los mismos deberes y responsabilidades,
- Realiza de modo permanente actividades de educación cooperativa,
- Presta los servicios con fines de interés social y con un número de asociados y patrimonio variable e ilimitado.
- Su duración es indefinida.

Estos significados son base para dar respuestas al porqué decidimos pertenecer a una cooperativa.

Podríamos decir que el principal motivo es que nos identificamos con el objeto de La Cooperativa, que para el caso específico de Colanta es la defensa de la economía y actividades sociales de los asociados, en todos los órdenes de su industria, trabajo y ocupación. Estos esfuerzos y actividades están dirigidos a la financiación y producción, industria, distribución y comercialización de la leche y sus derivados, alimentos y bebidas, así como de los productos del sector agropecuario en general, extendiéndose la acción social no solo en beneficio de la persona del asociado, sino de todos los integrantes de su familia y al desarrollo en general de la región que les sirve como radio de acción.

¿Qué les parece? Nuestra cooperativa surgió a partir del interés por el desarrollo integral de los productores de leche que hace más de 55 años se unieron para defender y promover su actividad económica, generando empleo rural que contribuye a elevar sus niveles de productividad y su calidad de vida.

Con nuestro compromiso, mantendremos encendida esta llama por muchos años más.

Somos
COoperativa

El programa que en 2020 nos recordará
porqué hacemos parte de Colanta



Sabe más,
Sabe a campo

Colanta®

¿Qué es el GAFI y por qué es importante para La Cooperativa?

Por: Tec. Daniel Arroyave R.,
Oficial de Cumplimiento Suplente

3908

Desde abril de 2018, La Cooperativa tiene implementado el SARLAFT (Sistema de Administración del Riesgo del Lavado de Activos y la Financiación del Terrorismo) que le permite tener un adecuado control de los riesgos al ejercer un papel protector en diversas instancias estratégicas de Colanta.

Esta normatividad tiene fundamento en el GAFI (Grupo de Acción Financiera Internacional). Nuestro país, gracias a diversos acuerdos internacionales de los que hace parte y como país miembro de la OCDE (Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico), aplica las recomendaciones establecidas por este organismo, las mismas que están desarrolladas en nuestro SARLAFT.

"El GAFI es un ente intergubernamental establecido en 1989 cuyo objetivo es fijar estándares y promover la implementación efectiva de medidas legales, regulatorias y operativas para combatir el lavado de activos, el financiamiento del terrorismo y el financiamiento de la proliferación de armas de destrucción masiva, y otras amenazas a la integridad del sistema financiero internacional" (2013, UIAF).

A través del SARLAFT, La Cooperativa se ha alineado con los actuales acuerdos Internacionales de nuestro país, dando cumplimiento a la normatividad vigente en la materia y estableciendo las mejores prácticas de control y prevención al interior de la organización.

Referencia: https://www.uiaf.gov.co/asuntos_internacionales/organizaciones_internacionales/grupo_accion_financiera_7114



En Colanta transformamos país

38442

Cada día amanece con el trabajo de miles de campesinos que se levantan para producir la mejor leche, hombres y mujeres que le dijeron sí a una propuesta cooperativa llamada Colanta, porque se identificaron con su propósito y porque vieron en esta la posibilidad de potencializar su saber hacer.

Los Asociados y Productores han crecido con Colanta y con su trabajo arduo y dedicado han aportado a construir su propio proyecto de vida. Hoy destacamos uno de estos casos para reflejar como desde el cooperativismo y desde la voluntad de nuestros campesinos, se transforma país.

Gabriela Múnera,
Alma, vida y corazón para transformar país.

En límites con Donmatías (Antioquia) se encuentra La Candelita, finca ubicada en la vereda Los Arrayanes en el municipio de Barbosa, de propiedad de la Asociada Productora Gabriela Múnera G., una mujer que le ha puesto tesón a esa herencia de su padre Joaquín Emilio, uno de los Asociados fundadores de Colanta, para convertir su finca en un prometedor reto.

Gabriela fue maestra de escuela, profesión que desempeñó durante más de 27 años en instituciones educativas rurales de Antioquia, de los cuales, los últimos 20 fueron en Donmatías. Su vocación como educadora le imprimió las características propias de la docencia. La disciplina, la constancia y el orden, fueron pilares de una personalidad que la destaca no sólo en el magisterio, sino como persona y, desde hace más de 17 años, como Asociada Productora de Colanta.



Luego de su jubilación, Gabriela dejó de enseñar para asumir el rol de aprendiz, y es desde entonces que esta alumna de la lechería, se dedicó a participar en cuanta capacitación, programa o práctica se tenga en el municipio para así llevar las riendas de lo que ella llama su empresa, La Candelita.

Con el Decreto 616 comenzó a recibir las capacitaciones y a cumplir con todos los requisitos solicitados. En su finca se encuentran por escrito los planes de vacunación y control de parásitos externos que allí se aplican. Así mismo, los procedimientos que en cualquier momento pueden ser auditables tales como la rutina de ordeño, el programa de prevención y control de mastitis, el lavado y desinfección de sus equipos y utensilios, el control de plagas y roedores y el manejo de residuos sólidos y líquidos, entre otros.

Su hijo John, administrador de empresas y quien es su mano derecha en la finca, es el encargado de llevar todos los registros de La Candelita y por supuesto, de consolidar y analizar los costos de producción.



Pero el recorrido de Gabriela Múnera G. por Colanta no sólo se limita a cumplir con las exigencias y procedimientos para producir una leche de la mejor calidad. Su compromiso como Asociada Productora y líder comunitaria la postuló para conformar el Comité de Educación Municipal de Donmatías, al cual pertenece en la actualidad, convencida de la importancia de este grupo de Asociados como puente de comunicación que une a La Cooperativa con el resto de Asociados de los municipios y zonas.

En la profesora Gabriela se admira esa mezcla de amabilidad y férrea

voluntad para mejorar su finca, una voluntad que se ha alineado con las políticas de La Cooperativa convencida de que al producir leche con calidad, se genera una relación donde gana ella como productora, gana La Cooperativa y gana el consumidor.



Usa tu smartphone
para ampliar
este tema



MEGA Innovación en procesos de gestión

Cinco ideas, cinco equipos, 20 Asociados Trabajadores y una misión en común: transformar creativa y económicamente a Colanta.

Bajo los pilares investigar, desarrollar e innovar en productos y procesos, el departamento de Planeación acogió una propuesta enmarcada en el Plan Estratégico 2018-2022 de La Cooperativa: fomentar la innovación como cultura y construir una metodología de trabajo encaminada al crecimiento de la organización.

Siendo una meta el adquirir conocimientos estructurados y capaces de impulsar el ingenio de los Asociados para generar nuevas fuentes de ingreso a La Cooperativa, Colanta se unió a la apuesta nacional liderada por el Ministerio de Turismo, Industria y Comercio que se encuentra bajo la entidad INNpulsa: MEGAi

Dándole vida al potencial creativo

En la primera fase se llevó a cabo la exploración e investigación de las ideas, en donde los integrantes de cada grupo analizaron el sector del mercado en el que se encontraban para identificar las 4A: Actores, Atmósfera, Artefactos y Acciones. Se elaboró un diagnóstico introductorio para aterrizar el sentido y dirección de los proyectos de innovación.

Luego, en el módulo Búsquedas Inteligentes se otorgaron herramientas para potencializar la investigación en bases de datos especializadas, las cuales brindaron información de fuentes primarias y secundarias. El objetivo era garantizar un soporte científico y fundamentado del trabajo que se estaba realizando.

Como tercer paso a seguir se definió la Propuesta de valor. Para ello se implementó la metodología del Océano Azul, que contrasta

las particularidades propias con respecto a las de la competencia, de modo que la más relevante sería la cualidad a resaltar.

Los mega-innovadores la tienen clara: la mejor fórmula para garantizar el futuro, es crearlo.

El dinamismo, la entrega y la inventiva de cada participante del proyecto MEGAi han permitido que los retos sean tomados como ejercicios de aprendizaje positivo. Además, la construcción de un ambiente ágil en la generación de ideas y el acompañamiento de patrocinadores internos de la organización han sido esenciales para incentivar una cultura direccionada a la innovación.

Luego de completar seis módulos, el gran desafío vendrá a mediados del mes de febrero de 2020, cuando los Asociados Trabajadores presenten los resultados y convenza a la Alta Dirección de materializar dichos proyectos.



La sangre de los bovinos

Por: M.V. Carlos Humberto Londoño L.
Asistencia Técnica Colanta
carlosll@colanta.com.co

38443

La sangre es intermediaria entre los elementos anatómicos y el medio exterior, es el fluido del crecimiento pues transporta los nutrientes desde el aparato digestivo hasta las células, además lleva las hormonas desde las glándulas hasta todos los tejidos del cuerpo. También es el fluido de la salud, pues transporta a los tejidos las sustancias que combaten las enfermedades, y lleva los desperdicios a los riñones, al hígado y a los órganos de excreción.

La sangre es un líquido de color rojo, que es impulsado por el corazón y circula por los vasos sanguíneos transportando oxígeno, nutrientes y productos de desecho. Está formada por el plasma que lleva agua y sustancias en disolución y por las células sanguíneas que conocemos como glóbulos rojos, glóbulos blancos y plaquetas.

La sangre tiene papel muy importante en funciones como la coagulación, la inmunidad y en el control de la temperatura corporal.

En términos generales, la sangre es un 55% plasma, que es un líquido semi amarillento transparente en el que hay agua, sales y proteínas plasmáticas. El Agua es un solvente para transportar sustancias. Lleva nutrientes, ácidos grasos, hormonas, glucosa, vitaminas y productos metabólicos. Las Sales son importantísimas para mantener el balance osmótico (regulación del pH) podemos mencionar entre otras sales de sodio, cloro, potasio, calcio, magnesio; y además Las Proteínas Plasmáticas que tienen importancia en la coagulación y en la defensa del animal.

El 45% son células, entre las que están Los Eritrocitos, llamados glóbulos rojos, que transportan el oxígeno y el dióxido de carbono (CO₂) que es un elemento de desecho luego de que el organismo usa el oxígeno. Los Leucocitos, llamados glóbulos blancos o células de defensa, que son indispensables para defender el organismo contra infecciones. Las Plaquetas que son aquellas células que se van acumulando cuando hay heridas para formar coágulos y tratar de parar hemorragias.

El término Volemia se refiere a la cantidad total de sangre que debe tener un bovino. Se ha calculado que un bovino sano debe tener mínimo el 8 % de su peso en sangre, es decir, un animal de 600 kilos debería tener unos 48 litros de sangre. Se han descrito 11 tipos de sangre bovina, algunos tienen varios factores y diferentes subtipos.

El Hematocrito expresa la cantidad de sangre formada por los eritrocitos (glóbulos rojos), los que transportan el oxígeno, y en los bovinos se acepta entre 24% y 46%.

En la medida que estos 2 valores se vayan disminuyendo y alejando de la normalidad, la vida de nuestro animal se va comprometiendo cada vez más. Obviamente se deberán considerar factores como raza, sexo y edad.

Cuando nuestros bovinos por diferentes razones: accidentes, hemorragias internas o externas, ataques hemoparasitarios u otras causas pierden sangre, parámetros como la volemia y el hematocrito se disminuirán y por ende afectarán otros indicadores de salud.

Para estos casos, la asistencia tiene que ser inmediata y con dos objetivos: parar la pérdida de sangre y reponer el nivel faltante. Si el Hematocrito baja entre el 10% -12% y se relaciona con síntomas como taquicardia, debilidad, paso inseguro, frecuencia respiratoria aumentada, decaimiento y palidez de las mucosas, se hace urgente la reposición de sangre.

Si la pérdida de sangre es rápida y llega o sobrepasa el 30% del nivel normal, nuestro animal entrará en shock.

Los avances en el manejo de nuestros animales, la capacitación de propietarios y operarios y la atención de Médicos Veterinarios preparados, han hecho grandes progresos, pues ya son muy pocos los bovinos que llegan a esos extremos. En las transfusiones de sangre, se recomienda seleccionar como donador un animal sano, fácil de manejar, maduro y con recorrido en la finca, es decir, que lleve tiempo allí, de la misma raza y ojalá que no esté en el último tercio de gestación.

En todos los casos es necesario que el Profesional de la Medicina Veterinaria esté preparado para realizar el procedimiento, evaluar cuánta sangre se deberá transferir y estar en la capacidad de manejar los problemas derivados de posibles reacciones adversas.

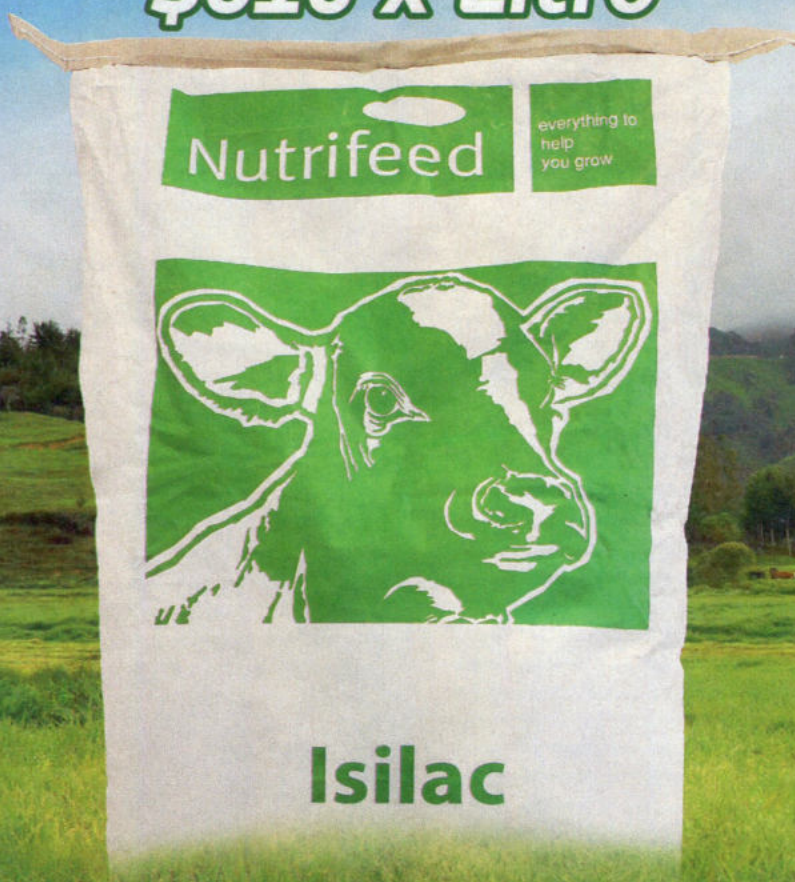


Agro Colanta[®]
Su amigo en el campo



Isilac

**El sustituto de leche
ideal para tus terneras**
\$610 x Litro



VIGILADA SUPERSOLIDARIA

**MÁS CRECIMIENTO Y
DESARROLLO A MENOR COSTO**

Colanta[®]

es de campesinos
colombianos.



Colanta[®]

Sabe más,
Sabe a campo



Colanta®

Sabe más,
Sabe a campo

Liquidación y Pago de leche y flete

Pago del período 48 de 2019

Días de pago

Días festivos

Enero							
L	M	M	J	V	S	D	
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			

Febrero							
L	M	M	J	V	S	D	
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29		

Marzo							
L	M	M	J	V	S	D	
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

Abril							
L	M	M	J	V	S	D	
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

Mayo							
L	M	M	J	V	S	D	
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

Junio							
L	M	M	J	V	S	D	
1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30						

Julio							
L	M	M	J	V	S	D	
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			

Agosto							
L	M	M	J	V	S	D	
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

Septiembre							
L	M	M	J	V	S	D	
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30					

Octubre							
L	M	M	J	V	S	D	
			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		

Noviembre							
L	M	M	J	V	S	D	
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30							

Diciembre							
L	M	M	J	V	S	D	
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				



Pago del período 48 de 2019

El pago se hace en la siguiente semana

Enero			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
48	24 a 31 dic	8	Ene 03
1	1 a 8 ene	8	Ene 17
2	9 a 16 ene	8	Ene 24
3	17 a 24 ene	8	Ene 31
4	25 a 31 ene	7	Feb 7

Marzo			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
9	1 a 8 mar	8	Mar 13
10	9 a 15 mar	7	Mar 20
11	16 a 23 mar	8	Mar 27
12	24 a 31 mar	8	Abr 3

Mayo			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
17	1 a 8 may	8	May 15
18	9 a 15 may	7	May 22
19	16 a 23 may	8	May 29
20	24 a 31 may	8	Jun 5

Julio			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
25	1 a 7 jul	7	Jul 17
26	8 a 15 jul	8	Jul 24
27	16 a 23 jul	8	Jul 31
28	24 a 31 jul	8	Ago 6

Septiembre			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
33	1 a 7 sep	7	Sep 11
34	8 a 14 sep	7	Sep 18
35	15 a 22 sep	8	Sep 25
36	23 a 30 sep	8	Oct 9

Noviembre			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
41	1 a 8 nov	8	Nov 13
42	9 a 15 nov	8	Nov 20
43	16 a 23 nov	8	Nov 27
44	24 a 30 nov	7	Dic 4

Febrero			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
5	1 a 7 feb	7	Feb 14
6	8 a 14 feb	7	Feb 21
7	15 a 21 feb	7	Feb 28
8	22 a 29 feb	8	Mar 6

Abril			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
13	1 a 8 abr	8	Abr 17
14	9 a 16 abr	8	Abr 24
15	17 a 23 abr	7	Abr 30
16	24 a 30 abr	7	May 8

Junio			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
21	1 a 8 jun	8	Jun 12
22	9 a 15 jun	7	Jun 19
23	16 a 22 jun	7	Jun 26
24	23 a 30 jun	8	Jul 10

Agosto			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
29	1 a 7 ago	7	Ago 14
30	8 a 15 ago	7	Ago 21
31	16 a 23 ago	8	Ago 28
32	24 a 31 ago	8	Sep 4

Octubre			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
37	1 a 7 oct	7	Oct 16
38	8 a 15 oct	8	Oct 23
39	16 a 23 oct	8	Oct 30
40	24 a 31 oct	8	Nov 6

Diciembre			
Periodo Liquid.	Días liquidados	No. días	Fecha de pago
45	1 a 8 dic	8	Dic 18
46	9 a 16 dic	8	Dic 24
47	17 a 23 dic	7	Dic 31
48	24 a 31 dic	8	Ene 8/21

NUEVA

Agro Colanta®

Su amigo en el campo



Línea económica de porcicultura

**AHORRA HASTA \$8.000
por bulto**



Colanta® es de campesinos colombianos.



Colanta®

Sabe más
Sabe a campo

Nuevo

Tampico®
IRRESISTIBLE

CER
AZÚCAR
CITRUS PUNCH

0



Vigilado supersistencia