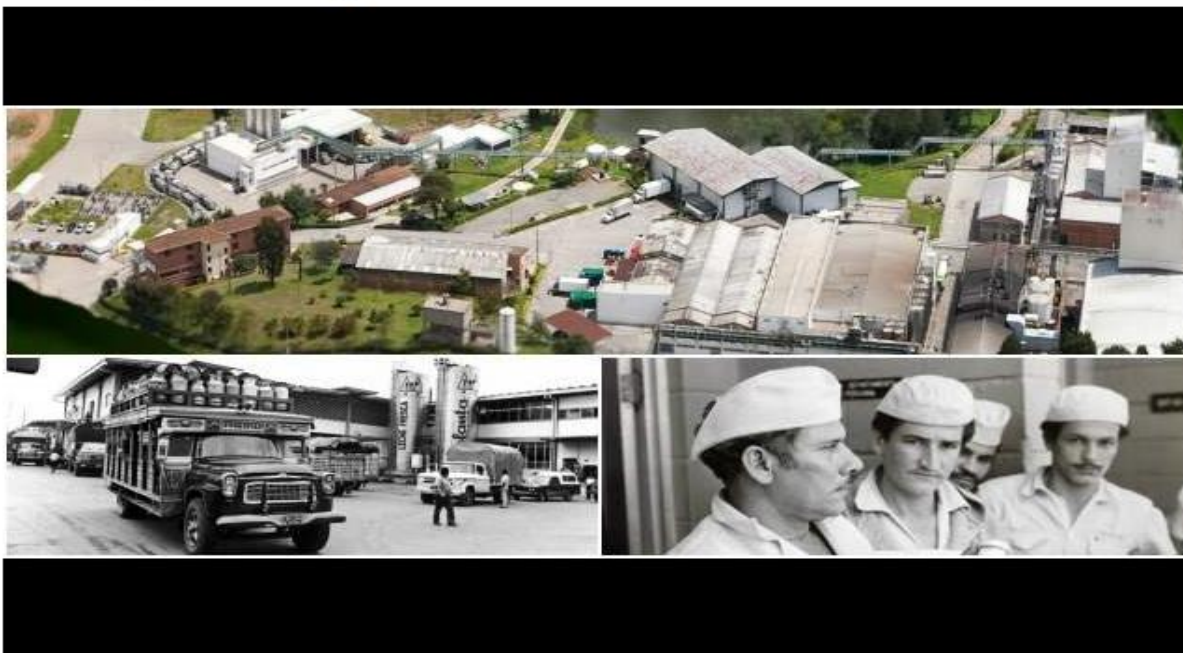


## Colanta, medio siglo de una leche con litros de esfuerzo



Colanta, medio siglo de una leche con litros de esfuerzo | Cada uno de los pasos históricos de Colanta han evidenciado una

POR JUAN FELIPE SIERRA SUÁREZ | PUBLICADO EL 25 DE OCTUBRE DE 2014

A+ A-

En una época donde erradicar por completo la fiebre aftosa del país era propósito nacional y donde el trabajo cooperativo empezaba a despuntar, un grupo de 65 campesinos de Donmatías, norte antioqueño, dio inicio en 1964 a la Cooperativa Coolechera.

Nació para hacerle frente al oligopsonio que existía del lado de la demanda. Pocos compradores ponían las condiciones para comprarle la leche a los productores y solo existían empresas como San Martín y Pakita. Por eso Coolechera quiso frenar esta realidad, ofreciéndole un mejor precio al productor, pero rápidamente evidenció problemas financieros que amenazaron cerrarla en tres ocasiones, solo en 9 años.

Paralelo a esta historia, el Instituto Zooprofiláctico Colombiano, con sede en Bogotá, y asesorado por italianos de la ciudad de Brescia, tenía a uno de los más acuciosos profesionales que hacía investigación contra la aftosa.

Se trataba del veterinario y zootecnista *Jenaro Pérez Gutiérrez*, nacido en Entreríos, norte de Antioquia, quien iba de finca en finca inspeccionando las vacas que morían por la fiebre. Tomaba muestras para ayudar a crear una vacuna propia con el fin de no tener que importarla desde Francia.

Fue cuando *Juan Guillermo Restrepo Jaramillo* (exalcalde de Medellín) y *Tulio Ospina Pérez* (empresario y concejal de la época) le dijeron a Pérez Gutiérrez que se viniera a Medellín a gerenciar la moribunda Coolechera.

Pero antes de aceptar el ofrecimiento, hubo otras propuestas como la de los médicos *Hernando Vélez Rojas* y *Oriel Arango*, del Centro de Diagnóstico del Instituto Zooprofiláctico, quienes "me dijeron que querían fundar una facultad de Veterinaria en Antioquia, que cuánto les cobraba. Les dije que nada y por eso me tocó ser el primer decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Antioquia y me vine de Bogotá".

Pero al poco tiempo, decidió retomar la primera oferta que le hicieron para salvar a Coolechera. "Les acepté al alcalde y al concejal de Medellín diciéndoles que me dieran un año en el cargo para ver qué se podía hacer. Lo primero que hice fue cambiar el nombre por Colanta porque ya había otra Coolechera en la Costa Atlántica".

Y no solo pasó el primer año, sino que ya van 41 de trabajo gerencial exitoso, pasando de procesar 7.000 litros de leche diarios a 2 millones, al punto de proyectar ventas de 2 billones de pesos al cierre de 2014.

Para lograr esta transformación, utilizó como primera estrategia aumentar el servicio en las fincas, a punta de investigación y diagnóstico veterinario. "Así empezamos a mejorar procesos, después conseguimos un préstamo de 20 millones de pesos con la Corporación Financiera de Fomento Agropecuario (Cofiagro) para comprar el terreno y los primeros equipos de la planta". Ese dinero no les alcanzó, pero fue el que marcó su historial crediticio para más inversiones posteriores y consolidarse como la empresa láctea más grande de Colombia.

#### **Luchas virales**

Además de la aftosa, existía la estomatitis vesicular, pero de la primera se hizo una vacuna y ya el país tiene 50 años sin ningún brote, según destaca con orgullo el gerente de Colanta. Medio siglo después, para ellos la Investigación y Desarrollo es fundamental, labor de 50 profesionales que trabajan en asistencia técnica gratuita.

Además de la planta del barrio Caribe, contaban con un pequeño almacén en Guayaquil sobre la carrera Cundinamarca.

"En esa época éramos siete trabajadores y procesábamos 7.000 litros de leche diarios. El líquido nos llegaba desde el norte antioqueño pero solo había carretera hasta Santa Rosa de Osos, a los otros municipios se entraba a lomo de mula. En Medellín la leche la distribuíamos en coches arrastrados por caballos. Cuando ofrecíamos Colanta creían que era Colaca o Milanta, pero no sabían que era leche", recuerda Pérez.

Por eso, entre risas, dice que "cuando me preguntaban que cómo íbamos a sacar la cooperativa adelante, les respondía: "hagan todo lo que se deba, aunque se deba todo lo que se haga".

#### **Impactos sociales**

El compromiso de la Cooperativa con la sociedad colombiana se ha hecho evidente en estos 50 años. Por ejemplo, se han entregado 90 millones de litros gratis a las comunidades más necesitadas del país. Esto resulta de la sobreproducción cuando no pueden venderse toda la leche por la abundancia usual en abril, mayo, junio.

Y, paradójicamente, este año Colanta fue retirada de una licitación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar porque no dieron la talla.

"Nos descalificaron porque ganamos muy poca plata como Cooperativa, dado que nuestros excedentes fueron 7.000 millones de pesos el año pasado y así no podíamos entrar a licitar porque el monto es bajo para ellos. Pero hablé ya con el presidente *Juan Manuel Santos* para que se cambie la norma y podamos apoyar este tipo de programas", cuenta el gerente de Colanta.

Pese a las diferencias que se puedan presentar con este tipo de normativa gubernamental, la cooperativa defiende la gestión que ha hecho este gobierno por el sector. De ahí que, aunque Pérez es conservador de tradición, dice en broma: "soy un godo, regodo que le reza a todos los santos".

El modelo cooperativo, que él aprendió en Inglaterra, ha permitido que esta empresa insignia de Antioquia no deje de crecer.

"El gerente de Proleche de la época, me decía que yo qué hacía estudiando cooperativismo en Inglaterra si había nacido en Entreríos, que para qué, pero ahora quedan los resultados que son categóricos".

La asistencia para implementar buenas prácticas productivas, empezando con los pastos, pasando por los animales y desarrollando estrategias como los tanques en frío para almacenar la leche recién ordeñada, son claves que complementan la operación.

Por todo eso, Colanta tiene mucho para celebrar en sus bodas de oro con los 7.000 asociados trabajadores y 14.000 más productores que hacen posible ofrecer 120 referencias, entre lácteos y cárnicos