

DEPARTAMENTO DE PRODUCCION

SATISFACER UNA GRAN NECESIDAD

Cuando la Cooperativa Lechera Colanta inició el montaje de la Planta de Pasterización en Medellín, nadie pensó que iba a crecer en la proporción que lo ha hecho. Hoy es un Departamento de gran avanzada que cada vez crece más, no sólo en cuanto a la tecnificación sino especialmente por su recurso humano. De esa forma contribuye día a día al crecimiento integral de nuestra Cooperativa.

El objetivo del Departamento es satisfacer las demandas del mercado, tanto en leche como en derivados, y entorno a ese propósito trabajan todos.

Producción tiene varias secciones: las plantas de acopio, la planta de derivados, la planta de pasterización y el transporte de leche cruda en carrotaques.

Este artículo está dedicado a la Planta de Medellín. En los meses siguientes continuaremos con las demás plantas.

PLANTA DE MEDELLIN

Esta dependencia es el motor de la Cooperativa. A ella llega la leche de los productores y allí mismo se procesa para ser vendida a nuestros habituales consumidores.

Es necesario controlar constantemente cada una de las máquinas para verificar su perfecto funcionamiento.

El personal de la planta está muy bien coordinado. Todos conocen su trabajo y lo hacen con dedicación y empeño.



El "pasterizador" es una de las máquinas más grandes y buenas del país. Por eso producimos leche de la mejor calidad. Eso significa que hay un perfecto control de la leche que llega en carrotaques desde los otros centros de acopio y el correcto proceso de pasterización y empaque.

EQUIPO HUMANO:

El Jefe del departamento de la Planta Procesadora es el Zootecnista Rafael Chilamack, quien se encarga de dirigir el transporte de carrotaques y todas las plantas.

Con el Doctor Chilamack trabaja un valioso equipo que hace posible satisfacer las demandas y gustos de nuestros consumidores.

Para procesar 600 mil litros de leche y volúmenes importantes de crema de leche, de frescolanta y de mantequilla diariamente, la Planta de Medellín cuenta con 143 personas. Cada una de ellas es responsable de la producción.

La estructura organizativa es la siguiente:

Recibo de leche 24 personas; Pasterización 9; Envasado 63; Lavado 8; Devolución 1; Supervisores 2; Supernumerario 1; Mantequilla 12; Crema de leche 12; Fabricador mermelada 1; Queso holandés 2; Fabricación frescolanta 2 y un supernumerario; y 6 supernumerario de vacaciones.

¿QUÉNES SOMOS