

# QUIENES SOMOS

## Planta de San Pedro

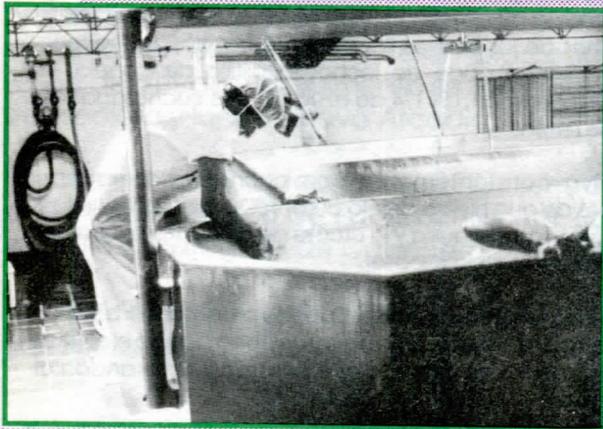
Cuando usted se toma un rico yogur COLANTA, o se come una deliciosa tajada de nuestro queso, recuerde que en San Pedro hay 176 personas trabajando para que disfrute de esos productos de gran calidad.

El sábado 11 de abril de 1985, la Planta de San Pedro recibió 18.319 litros de leche en un sólo canal. Sin muchos bombos y platillos, pero con todas las ganas de hacer lo mejor, empezó a funcionar la Planta de derivados.

Se construyó como una planta de recibo, con sólo 13 trabajadores, un supervisor, la anotadora y el veterinario de la zona.

La Cooperativa Lechera COLANTA, empezó a crecer y en Medellín ya no había espacio para elaborar el quesito y el queso. Pensaron en San Pedro.

La Mejor Leche, el entusiasmo y amor de la gente por la Cooperativa estaba en San Pedro.



La limpieza y desinfección de la planta, hace parte del control de calidad que se realiza con cada producto

## Zué' delicia!

Para COLANTA significó una nueva etapa de progreso y para los habitantes del Municipio, el crecimiento social y económico de la región.

En 1987 comenzó a elaborarse el queso y el quesito. San Pedro y COLANTA contaban con una planta de derivados lácteos.

### GRAN CALIDAD

Las necesidades del mercado, pero sobre todo la calidad de la leche, obligó a nuestra Cooperativa a lanzar al mercado nuevos productos, se produjo entonces el Yogur, luego fue el Queso Crema, el Queso tipo Holandés, y ahora el arequipe y el quesillo.

La Planta inició un crecimiento acelerado que obligó a buscar más personal, maquinaria y ampliación de la estructura física.

Hoy son 176 personas trabajando con calidad y entusiasmo, pues cada uno siente la Cooperativa como propia.

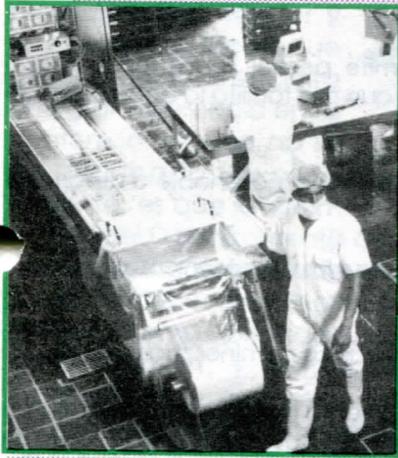
Detrás de cada derivado existe personal capacitado y competente que se esfuerza por obtener el mejor producto.

COLANTA puede decir con orgullo que contribuye a evitar la migración campesina hacia la ciudad, pues sólo un 4% del personal de esta planta es de



Medellín. El resto es de San Pedro, Belmira, Entreríos y otras regiones cercanas.

Es decir que con la Planta de San Pedro nos beneficiamos todos. Para el Municipio es la mayor empresa y en torno a ella gira buena parte de su economía y para COLANTA porque cuenta con un excelente recurso humano.



La nueva empacadora de queso logró que aumentara su liderazgo en el mercado colombiano

planta de aguas residuales, para no contaminar las quebradas y ríos de la zona.

Se realiza un control físico-químico para leche y Derivados, para materias primas y rotación de inventarios. Con eso logramos obtener los mejores productos.

## CADA VEZ CRECEMOS MAS

La planta de Derivados tiene una gran responsabilidad: sostener e impulsar a COLANTA en el mercado de los derivados con la mejor calidad y sabor.

Por eso todos los días se investiga la forma de elaborar nuevos productos. La meta es competir en el mercado con quesos madurados, doble crema, helados, kummis y otros.

En los próximos días tendremos en el mercado el Arequipe y el Superyur, yogur para niños.

De otra parte se están tecnificando y automatizando varios equipos, lo que nos convierte en una de las plantas más modernas del país.

## SEGURIDAD PARA TODOS

Con el propósito de obtener los mejores lácteos, la Planta de Derivados tiene en cuenta estrictas normas de seguridad:

- Los trabajadores reciben un chequeo médico anual y un curso para manipuladores de alimentos.
- Existe un comité de Salud Ocupacional que regula las normas de Salud y Seguridad Industrial.
- Todo el personal recibe una inducción especializada sobre el puesto de trabajo.
- Cualquier persona que visite las instalaciones debe usar gorro y blusa blanca, para evitar la contaminación.

De otro lado, existe un lago y una planta de tratamiento de agua, para purificarla. Así mismo, se está construyendo una

Con orgullo, la planta de San Pedro, cuenta ya con más de 5 derivados entre los cuales está el Queso Crema.

