

TODOS SOMOS RESPONSABLES DE LA CALIDAD

El Control de Calidad de nuestros productos ha sido preocupación constante.

Sin embargo, hace 18 años cuando se construyó la pasteurizadora, el sistema y las técnicas no eran tan sofisticadas.

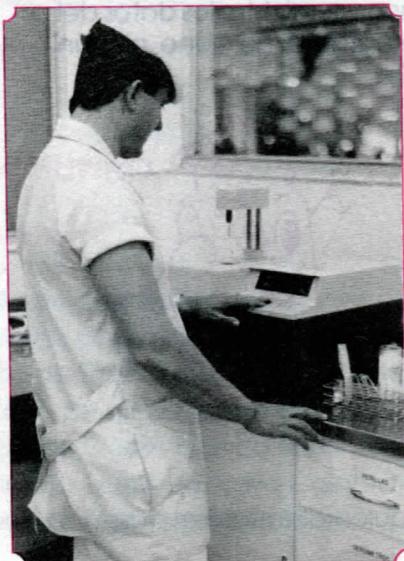
Hoy es nuestro mayor orgullo, pues logramos que la leche y los derivados gocen de la confianza de miles de consumidores, no sólo en Antioquia sino en otros puntos del país.

El Departamento de Control de Calidad asesora y asiste a la Cooperativa en todo lo que respecta a producción, mantenimiento y suministros, con el propósito de garantizar a todos los públicos, productos de excelente calidad.

Para ello es necesario controlar y evaluar todas las materias primas, insumos, empaques, etc.

ORGANIZACION PARA LA CALIDAD:

Con el objetivo de organizar el trabajo, el



Departamento de Control de Calidad se dividió en dos secciones básicas: Microbiología y Control Físico-químico.

La primera, evalúa las características microbiológicas de los productos en proceso y terminados; aditivos, materias primas como mermeladas y esencias. Así mismo, controla microbiológicamente las sales y concentrados que produce nuestra Cooperativa.

Esta sección cuenta con varios profesionales en bacteriología y 2 practicantes, que contribuyen al mejoramiento diario de la calidad.

Microbiología garantiza entonces, que todos los productos estén exentos de micro-organismos nocivos, o contengan los indicados de acuerdo al producto, es decir que todos los derivados sean aptos para su consumo.

CONTROL FISICO - QUIMICO DE LECHE Y DERIVADOS

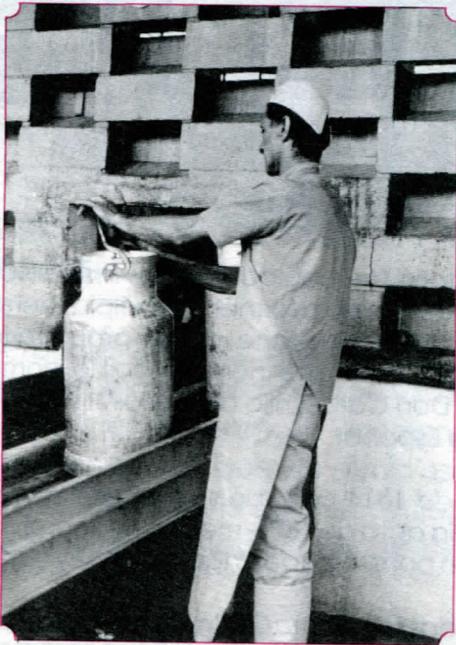
Esta sección se encarga de la evaluación de los aspectos físico-químicos de la leche que envían los productores y la pasteurizada, así como de todos los derivados.

Control leche de productores: nuestra leche es de excelente calidad. Ello se debe al exhaustivo control que se hace a cada litro de los que envían los productores.

Se evalúa la acidez, el color, el olor, la grasa, reductasa, temperatura, presencia de aditivos o sustancias extrañas como agua, etc. Para obtener buenos resultados ha sido necesario educar y concientizar a los productores sobre el manejo adecuado del producto.

CONTROL DE CALIDAD

“Los asociados de la Cooperativa ya saben lo estricto que son los controles y pocas veces llega la leche en malas condiciones”, dice la Química Farmacéutica Magdalena Henao R., Jefe del Departamento.



Control de leche cuenta con 24 personas, distribuidas en todas las plantas de acopio, pues en cada una de ellas se llevan los mismos controles.

Control de Leche pasteurizada y derivados: a estos productos en proceso y terminados, también se le llevan estrictos controles de calidad, los cuales muestran si las aptitudes para el consumo son adecuadas o no. Ya en la cava, cualquiera de los derivados o la leche, se evalúa también en cuanto a su empaque y temperatura. Finalmente se distribuyen a los diferentes puntos de venta.

Estos controles requieren de técnicas muy modernas que han ido avanzando de acuerdo con las necesidades de Colanta.

Para el caso de los derivados se revisan y controlan las materias primas, el producto en proceso y finalmente ya terminado y empacado. En esta sección trabajan 13 personas. Diez de ellos en la Planta de Medellín y tres en la de San Pedro.

ASEO Y DESINFECCION

El éxito de Control de Calidad depende en buena medida del aseo diario que se le hace a la planta.

Cada noche, desde las 9 hasta las 5:00 a.m., como abejas, ocho personas “desbaratan” completamente los tubos y tanques, para desinfectarlos y limpiarlos.



Este silencioso trabajo es básico para el Departamento. Cualquier tubo que no se limpie puede contaminar toda la leche y las pérdidas serían cuantiosas.

TODOS SOMOS RESPONSABLES

La calidad de nuestros productos es responsabilidad y compromiso de todos: desde el ordeñador, el empacador del producto terminado, el distribuidor hasta el vendedor.