

# Salón Mantequilla:

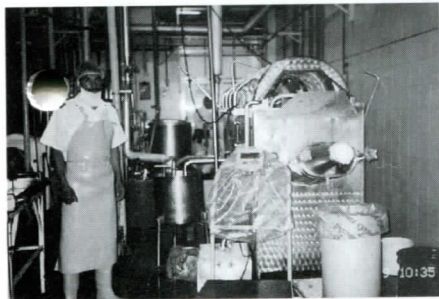
## PRODUCTIVIDAD Y COMPROMISO

**T**odo comienza desde el recibo de la leche que llega en los carro tanques y en canecas. Del 3.40% de grasa que tiene la leche en ese momento, se destinan las cuatro décimas para la crema de leche y mantequilla.

Miguel Arboleda es una de las personas que inicia el proceso. Trabaja en los dos pasterizadores de leche que tienen capacidad para 25.000 y 30.000 litros por hora. Luego, se descrema la leche para dejarla al 3% de grasa con una máquina estandarizadora o descremadora. En el pasterizador de crema de leche, don Argiro Aguirre pasteriza toda la crema de leche; de la que una parte se bate para mantequilla y la otra se empaqueta como crema de leche.



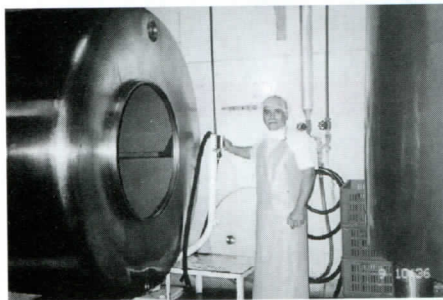
Argiro Aguirre, Pasterizador Crema



Juan Fernando Loatiza, Batidora Continua

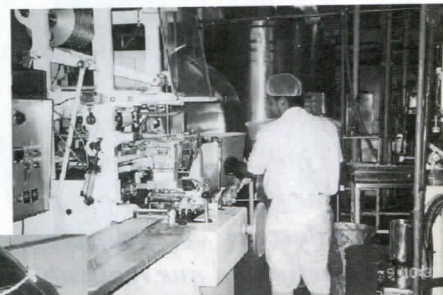
Al batir la crema se obtiene la mantequilla a granel para venderse en bultos de 25 kilos y la otra parte se arma en sus presentaciones: Mantequilla Colanta de 500gr (1 libra), de 250gr (1/2 libra), mantequilla Ricura (1/2 libra) y la unipersonal de 10gr. A la mantequilla Colanta se le adicionan cultivos que han sido evaluados por el departamento de Control Calidad para darle un sabor más suave y mejor textura que el de la mantequilla Ricura.

Victor Mario Alzate, Batidora Redonda



Luis Alberto Sierra, está a cargo de las dos batidoras que hay en el Salón Mantequilla. En un turno de ocho horas se batien aproximadamente 6 mil litros, de los cuales se obtiene la mantequilla.

Para garantizar un buen producto, desde el momento del descremado, la crema de leche es analizada para detectar el grado de acidez, grasa, temperatura y comprobar que microbiológicamente ésta sea de buena calidad. Durante el empaque, la mantequilla también es revisada para que salga en perfectas condiciones.



Carlos Foronda, Operador Empaque-Mantequilla



Flor García, Empaque-Mantequilla 10gr

En la mañana se arma el producto final. A unos 6 u 8 grados centígrados, la mantequilla sale de las cavas para ser empaquetada. Carlos Foronda es el operario de esta máquina. Flor García también está en el mismo proceso pero con una muestra menor, ella está al frente del

empacado de la mantequilla unipersonal que tiene que ser ablandada para empaquetarse.

Con mucho frío en el ambiente, Jorge Marín es el encargado de almacenar y despachar mantequilla en las cavas.

Aquí finalizan las actividades del Salón Mantequilla, un nombre muy particular para un grupo de personas que con su esfuerzo constante ratifican la calidad de su trabajo en un alimento de gran consumo diario: Mantequilla Colanta y Mantequilla Ricura.