



SURCOLAC

INDUSTRIA LÁCTEA ORGULLOSAMENTE HUILLENSE



La Leche Pureza es reconocida en el mercado por su excelente sabor, al igual que los yogures de la marca. Los jugos Tampico se producen con la fórmula internacional.

Luis Bernardo Gutiérrez Trujillo, Gerente de Surcolac desde hace nueve años.

Por Margarita Suárez Trujillo

Hace 21 años nació la empresa privada, orgullosamente huilense, Surcolombiana de Lácteos Surcolac, de gran arraigo entre nuestra comunidad, no sólo por su trayectoria exitosa sino también porque su nombre identifica y fideliza a una región próspera de Colombia, que se caracteriza a nivel nacional por la riqueza natural y por su gente honrada, trabajadora y talentosa.

Familiar

La empresa fue fundada como sociedad de

familia por los hermanos huilenses Alcibíades y Humberto Polanía y su cuñado Rodolfo Jaramillo. En tiempo corto quedaron sólo los Polanía, el primer Gerente fue José Fernando Mejía Nieto y lo reemplazó Juan Carlos Polanía, hijo de Alcibíades. Después vino Ernesto Solano y luego Sergio Sarmiento, quien estuvo varios años.

Gerente

En la planta ubicada en el sur de Neiva nos recibe el Gerente desde hace nueve años, Luis Bernardo Gutiérrez Trujillo, neivano, de 63 años, economista de la Universidad Jorge Tadeo Lozano, quien comenzó

maestría en administración de negocios en Los Andes e hizo un posgrado en mercadeo en Los Ángeles, California. Llegó a Surcolac procedente de Armenia, donde se encontraba después de haberse retirado de Bavaria, empresa en la cual laboró por veintitrés años.

Sutierra

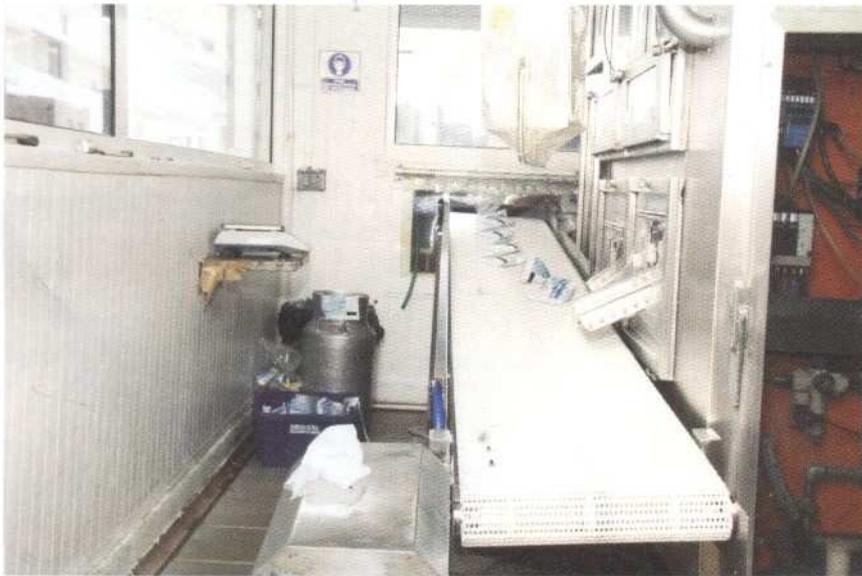
Siente satisfacción de haber regresado a su tierra y tener la oportunidad de disfrutar a sus padres Edmundo y Leonor. *"Poder estar con ellos es una gran ventaja y da muchísimas alegrías, además tener un trabajo donde uno puede aportar y desarrollarse. La verdad vivimos muy bien*



Tanques para el almacenamiento de la leche termizada.



En todo el proceso hay revisión por parte del laboratorio.



La leche se empaqueta en bolsas de varios tamaños.



El producto terminado se organiza en cestillos higienizados.



La empresa transforma 16 mil litros diarios de leche.

en el Huila", afirma. Su esposa es Luisa Fernanda Sierra, oriunda de Armenia, quien se desempeña como voluntaria de las Damas Rosadas y labora en la comercialización de productos Mary Kay. Ninguno de sus cinco hijos vive con ellos.

Experto en ventas

En la cervecera, donde también laboró su padre, se desempeñó en mercadeo y luego manejando divisiones de ventas. Se retiró siendo director en Bogotá. Había estado antes en Bucaramanga, Cali, Barranquilla y Armenia. Cuando llegó a Surcolac "no sabía de leche, llegué a aprender el negocio", recuerda. Le produce hilaridad cuando le preguntamos si es mejor catar cerveza. "En Bavaria nos invitaban a mesas de catación, no iba porque mis sentidos no son tan afinados para ese menester. Aquí tenemos personas que hacen a diario la labor de catación, lo cual contribuye al muy buen sabor que caracteriza la leche Surcolac".

Sede

Los socios que iniciaron la empresa tuvieron la visión en ese entonces de comprar la casa de la hacienda de Jesús Trujillo, que tenía un lote de 90 x 30 metros cuadrados, es decir 2.700 metros de área. Poco a poco la fueron transformando en lo que es hoy día, adelantando las obras necesarias para operar e instalando los equipos requeridos.

Larga vida

Inicialmente trabajaban con leche pasteurizada, pero hoy sólo comercializan larga vida. La pasteurizada, necesita cadena de frío y los tenderos tienen la costumbre de desconectar la nevera en la noche, por lo que surgió vender sólo leche larga vida que puede durar 35 días al clima sin afectarse. Ofrecen leche deslactosada semidescremada y entera.

Personal

La empresa genera 70 empleos directos y cerca de 120 indirectos. Cuenta con jefaturas de producción, planta, contabilidad, costos, ventas, calidad, inventarios, almacén y compras. Sus ventas anuales ascienden a trece mil millones de pesos. Transforman alrededor de 16 mil litros diarios de leche. Para ingresar a la planta hay que colocarse botas, uniforme, tapabocas y gorro. El jefe de planta, Jair Figueredo, es muy exigente en eso.

Calidad

La empresa cuenta con un moderno y completo laboratorio atendido por expertos, la jefe de calidad desde hace ocho años es la microbióloga de la Universidad de Pamplona, Valeska Carrera. En sus manos está la responsabilidad de verificar todos los procesos de calidad para lograr que la leche Surcolac

siga siendo apetecida por su sabor, muy bien acreditado entre los numerosos clientes. Por su parte, Diana Carolina Ardila, es quien maneja los temas de salud ocupacional.

Empieza antes

El control de calidad empieza desde antes de comprar la leche en la planta. Una de las personas que trabaja en el laboratorio, Tecnólogo Agropecuario en Calidad de Producción de Lácteos, egresado del Sena, tiene como misión visitar los proveedores de leche en sus fincas, para asesorarlos en los procesos de ordeño y de esa manera ayudar a mejorar la calidad de la leche que llega a Surcolac.

La clave

Según refiere el Gerente, "somos muy exigentes en el acopio de la leche porque lograr que la leche dure en buen estado todo el tiempo implica tener buena materia prima, si la leche viene mala no importa el proceso que le hagamos, podemos tener problemas de calidad". Así mismo son muy estrictos en el tema de Responsabilidad Social, se

A diario compran
cerca de 16 mil
litros de leche.

enorgullecen de cumplir las normas establecidas en la ley en materia de obligaciones patronales. Se caracterizan por el trato respetuoso a sus empleados, lo cual les ha permitido un excelente clima laboral.

Compras

Hay dos formas de recibo de leche en la planta. Una, en cantinas que llega al clima lo cual implica tener cuidado, y la otra que acopian en carrotaques, la cual viene fría y en mejores condiciones. Cuando el líquido está en ambiente, las bacterias presentes en la leche son felices alimentándose y en proceso de digestión se genera una acidificación, es decir que la leche se puede cortar cuando las bacterias se multiplican.

Si el líquido está frío ese proceso se frena, por eso la que llega en carrotaques es mejor.

Medidores

Llega la leche cruda al patio de recibo donde se encuentran los tarques de almacenamiento y el primer proceso es el filtrado con unos cernidores microscópicos. La de cantina se pasa por un medidor electrónico que establece la cantidad recibida. Se lleva a un enfriador por cambiar la temperatura de más o menos 30°C que se recibe, hasta bajarla a 5°C. Se toman pruebas para detectar por ejemplo presencia de antibióticos, si hay trazas de medicamentos la leche se devuelve al proveedor.

Control permanente

A toda la leche se le hacen pruebas básicas fisicoquímicas. Se mide PH y otros elementos, para detectar acidez. En todo el proceso hay revisión por parte del laboratorio. Para garantizar que la leche dure en buen estado, se realiza el termizado, que consiste en elevar y bajar la



Jair Figueredo es el jefe de planta.



Organizando el producto para la distribución.



La leche se distribuye a las tiendas en cestas plásticas.



Cestillos después de salir de la máquina de lavado.



En estos vehículos se distribuye la leche a las tiendas.



El Gerente de la empresa y la jefe de calidad, durante la entrevista.

temperatura sin que llegue a pasteurizarla. Se lleva la leche al nivel de grasa requerido, buscando uniformidad. No se puede descremar demasiado porque pierde sabor. En el descreme, la leche se limpia nuevamente mediante centrifugado.

Ultrapasteurización

La ultrapasteurización se realiza con un esterilizador de placas, le suben la temperatura con choque térmico, llevándola de 5°C a 138°C, la mantienen por cuatro segundos, y luego la bajan a 18°C. Se hace mediante alternación de vapor y agua fría, siempre con la leche aislada en tubería para que no haya contacto. El golpe térmico mata cualquier organismo. Hay un tanque que permite enfriar 50 mil litros de agua, también un compresor que ayuda por evaporación a bajar la temperatura, para que no esté tan caliente cuando llegue al hielo. La tubería lleva por dentro amoníaco, transportado a alta presión, lo cual permite traspasar el frío al agua y genera alrededor de las tuberías una ola de hielo. Se cuenta con banco de hielo y planta eléctrica.

Empacado

Finalmente, la leche pasa a la empaedora, dotada de un sistema de cabina encerrada en un ambiente aséptico y controlado. La máquina donde se forman las bolsas y se llenan de leche, está encerrada, impregnada en peróxido de hidrógeno, sustancia que elimina cualquier microorganismo. La leche se encuentra en perfecto estado, pero el plástico requiere el baño de peróxido

para esterilizarlo. Se empaqueta en varios tamaños, de 400 mililitros (dos tazas), de 450 mm para supermercados, de 900 mm, de 1.100 mm y una bolsa pequeña personal.

Esterilidad

Al producto terminado se le hace nuevamente otra prueba en el laboratorio, que se llama de esterilidad comercial, exigida por el Invima. Se toman dos muestras, una se mantiene a 35°C y la otra a 55°C de temperatura constante durante 10 días. En ese tiempo no se debe desarrollar ningún organismo. Los procesos de la fábrica están debidamente aprobados por el Invima, a pesar de lo exigente que resulta cumplir dicha norma.

Leche Pureza

Surcolac procesa leche y yogures marca Pureza, y jugos Tampico. La empresa tiene la concesión de la multinacional norteamericana, lo que les permite importar de Estados Unidos los insumos con fórmulas específicas de elaboración de jugos, para procesarlos y comercializarlos en nuestro país.

Distribución

La distribución se realiza en los 37 municipios del Huila y en los departamentos de Putumayo y Caquetá. Hay agencias en Florencia, Garzón y Pitalito, las cuales cuentan con coordinador de ventas. Las distribuciones se realizan a través de rutas y canales. El canal TAT (Tienda a Tienda) cubre 25 rutas en Neiva. También distribuyen en los supermercados Éxito y Olímpica, a pesar que competir en estas cadenas sale costoso. Tienen presencia en bienestares, batallones y restaurantes escolares.

Lavado de cestillos

Los productos terminados se transportan

para la comercialización en cestillos que deben ser lavados todos los días. Para ello disponen de una máquina especial que desarrolla la limpieza con agua, detergente y enjuague automático.

Mercado

Surcolac tiene una participación en el mercado de leches en Neiva del 28% y el 10% en yogures. En jugos Tampico cubren el 25%. Referente al control para evitar fugas dentro de la empresa, la experiencia les indica qué procesos deben controlar para evitar fuga de recursos y dónde. "A todos los procesos les tenemos indicadores y niveles de control, hay registros y controles que alertan si los indicadores se salen de lo que está establecido", asegura el Gerente.

Mantenimiento

Hay tres operarios dedicados al mantenimiento permanente de equipos eléctricos y mecánicos. Así mismo, hay una persona destinada al mantenimiento de obras civiles, se trata de un maestro que todo el tiempo está en dicha labor.

Beneficios

Al culminar nuestra visita, el Gerente insiste en recordarnos la importancia de los nutrientes de la leche. Asegura que es el alimento más completo para un niño en crecimiento, porque contiene vitaminas, minerales y calcio. "Eso lo necesita el cuerpo humano, especialmente los menores de edad. Los adultos lo requieren para calcificar los huesos. La competencia ha obligado a que sea un alimento muy económico en el mercado, una bolsa se consigue en mil o mil cien pesos, menos de lo que vale una botella de gaseosa o de agua", afirma finalmente. ■

Fotos: Mauricio Bermúdez.

Sus ventas anuales
ascienden a trece mil
millones de pesos.