

ACTIVIDADES DE LA EMPRESA CODAN



Desde principios del 2009 CODAN viene realizando un trabajo de capacitación y visitas a los pequeños y medianos procesadores de leche.

Parte de estas participaciones se ha dado mediante la participación en ferias para poder estar presentes respondiendo cualquier pregunta y repartir información técnica. Codan comenzó impartiendo un curso en Riobamba y otro en Loja en donde pudo darse cuenta de la gran acogida y aprecio que tienen estos cursos entre los procesadores de leche. A continuación mencionamos algunos de los esfuerzos realizados.

El 3 de Septiembre del 2009 CODAN dictó un taller teórico-práctico sobre elaboración de quesos y yogurt, con el objetivo de cubrir las necesidades de los clientes de cuajo y cultivos pertenecientes la zona de Ibarra y Cayambe. Se trató temas como Buenas Prácticas de Manufactura, materia prima, cuajo, cultivos y procesos relacionados con la elaboración de derivados lácteos. En la parte práctica se elaboró el queso procesado o "Cheese Whiz", con el fin de ayudar a las empresas a bajar el stock, dependiendo de las demandas de cada queso (semi-maduro, fresco, mozzarella) en las diferentes épocas del año.

CODAN participo en "La Primera Expo Feria Agro-Productiva, Turística y Ambiental Santo Domingo de los Tsáchillas 2009". Se entregó información para los procesadores de lácteos y para aquellos que quieren empezar en esta industria. Entregamos material de mucha utilidad como consejeros para la elaboración de queso, yogur, y los conocidos trípticos de los insumos para lácteos que ofrecemos.

El 2 de Diciembre de 2009 el equipo técnico de CODAN realizó un taller para Funcoquerucom, en donde resolvimos

todas las dudas que tenían los asistentes acerca de la elaboración de yogurt y queso. Este curso se llevo a cabo en la quesera de San Pedro de Mulalillo, provincia de Cotopaxi.

El 20 de Febrero de 2010 un equipo de CODAN se trasladó a la XIV Feria Agropecuaria del cantón de Yantzaza en Zamora Chinchipe. El centro de la feria fue el queso de 1500 litros elaborado con cuajo MARSCHALL. Tuvimos la oportunidad de dictar charlas acerca del proceso de elaboración de queso y las normas de higiene básicas que se deben tener al manipular los alimentos.

El 8 de Agosto del 2010 se realizó el Big Cheese en la feria ganadera de Balzar, este queso fue de 15,000 litros de leche y todo el queso fue elaborado con cuajo Marschall. Este evento fue organizado por la Asociación de Ganaderos de ese cantón y contó con el auspicio de CODAN que estuvo dando soporte técnico a la elaboración de este queso.

El 24 de Septiembre del 2010 el personal de CODAN tuvo el agrado de dictar un curso en Latacunga para los procesadores de leche. Este curso tuvo un gran éxito entre los participantes, los cuales solicitaron más cursos para el futuro. En esta presentación se revisó temas que habíamos dictado en otras ocasiones como por ejemplo: las buenas prácticas de manufactura y las técnicas para elaborar queso y yogurt, con la finalidad de impartir mejores normas de higiene y aumentar el rendimiento de sus productos. Adicionalmente CODAN contrató a un consultor externo, para que dictara una charla referente a temas comerciales, administrativos y financieros

con el fin de ayudar a los participantes a tener una mejor visión de su negocio mismo que generó gran expectativa y satisfacción en los asistentes.

El Sábado 6 de Noviembre del 2010 se elaboró un queso con 25,384 litros de leche en los patios de la Asociación de Ganaderos de Santo Domingo (ASOGAN SD). El queso fue elaborado con el cuajo y asistencia técnica de CODAN. Este año dicho evento fue de gran acogida fue realizado en conjunto con la celebración del tercer aniversario de la provincialización de Santo Domingo de los Tsáchilas. El queso tuvo un peso de 90 quintales y midió 3 metros de diámetro por 45 cm de alto.

El 27 de Noviembre del 2010 se realizó la "Casa Abierta" de la facultad de ciencias agroindustriales de la universidad Politécnica del Chimborazo en Riobamba. En este evento tan importante para la academia, CODAN participó con un taller de uso de fermentos en quesos semi maduros y yogurt.

Estas son algunas de las iniciativas de los respaldos técnicos con los que nuestros distribuidores y clientes finales cuentan al trabajar con cuajo MARSCHALL y cultivos YO-MIX / CHOOZIT de DANISCO. COMERCIAL DANESA-CODAN tiene como objetivo llegar a todas las regiones del país y brindar el soporte necesario a los procesadores de leche.

Para mayor información:



Telf: (02) 243 7015