



HISTORIA DE EXITO

CAMBIOS BÁSICOS – RESULTADOS RÁPIDOS: MICROPROCESADORES DE LECHE



“Hay muchas cosas que tienen sentido común y que no las aplicamos por diversas razones; ésta asistencia puntual y personal me ha ayudado a abrir los ojos.”

Fernel Villanueva.
Copropietario de Lácteos
Valdezpin



Por medio del Proyecto USAID-Diversificación Económica Rural (USAID-RED), se provee asistencia técnica a micros, pequeños y medianos procesadores de leche, con el objetivo primario de incrementar los ingresos y las oportunidades de empleo en las comunidades rurales de Honduras.

Fernel Villanueva es copropietario de una planta procesadora de leche situada en Villanueva, Cortés procesando un máximo de 800 litros de leche por día. Desde comienzos del mes de Noviembre 2005 recibe asistencia por parte del proyecto en métodos de reducción de costos y mejora de procesos y productos. Ejecutando pequeños cambios en procedimientos rutinarios ha logrado en tan solo un mes obtener grandes logros. Como él lo refiere: “Hemos mejorado el rendimiento grandemente, esto pues, desconocíamos ciertas aplicaciones como el efecto que tiene la temperatura en las encimas o sobre las proteínas.”

Este pequeño cambio, ha permitido a Lácteos Valdezpin generar otros productos como el requesón y el queso frijolero los cuales tienen mucha demanda en su localidad; aprovechar subproductos como el suero el cual antes desechaban, impactando el medio ambiente. Con el suero, ahora obtienen cream cheese, un producto altamente rentable, y crema ácida obtenida a base del cream cheese. Otro cambio que trae muy buenas perspectivas a la procesadora es la adición de leche en polvo a la producción diaria. Con la fórmula y temperatura adecuada ha logrado incrementar su producción en un 34 por ciento permitiéndole adicionar otro proveedor de leche y aportar a la cadena, además de disponer de más mantequilla, la cual por su alta comercialización a nivel local le asegura los costos de los subproductos y la rentabilidad del día.

Con estos y otros cambios significativos, se han reducido los tiempos de algunos procesos y se ha alargado la vida de anaquel de ciertos productos. Actualmente, la planta se encuentra realizando pruebas de productos como base de grasa vegetal para crema, cream cheese y yogurt.