

Desarrollo Sostenible en Centroamérica y República Dominicana

Empresa: PRODUCTOS LÁCTEOS SAN ANTONIO
(PROLACSA)

País: Panamá

Proyecto: Producción Más Limpia



La empresa

Productos Lácteos San Antonio, S.A. está localizada en Hato San Antonio, El Roble, Coclé, República de Panamá. Inició operaciones en 1990 y en la actualidad cuenta con una planilla de 30 empleados.

El total de la producción se destina al mercado nacional y representa el 10% del total de consumo de quesos en Panamá (frescos, madurados y procesados).



Productos

80% de Quesos (Cheddar 62%, Frescos 30%, Madurados 8%), Leche y Jugos.

Descripción del proyecto

En esta empresa se implementó un programa de Producción Más Limpia con el financiamiento de USAID. Los principales aspectos ambientales detectados en PROLACSA fueron los siguientes:

- Alto consumo de energía:
 - Pérdida de energía en los cuartos fríos
 - Sobrecalentamiento de la tina de queso blanco
 - Pérdida de energía en el sistema de generación de vapor
- Elevado consumo de agua: (1 lt de agua por lt de leche procesada)
 - Agua en el proceso
 - Agua para limpieza
 - Falta de una concientización hacia el ahorro
- Desechos de suero producen alta contaminación de suelos y cuerpos acuíferos en las cercanías de la planta.
- Derrames implican un consumo adicional de materia prima y suministros
- Alta generación de desechos sólidos provenientes de diferentes áreas del proceso.

Acciones implementadas y beneficios obtenidos		
Acciones implementadas	Ahorro anual real US \$	
<ul style="list-style-type: none"> • Mejor mantenimiento en el área de empaque para reducir los desechos en la empaedora. • Reutilización selectiva de los productos de rechazo. • Reuso de las cajas de cartón en el almacenamiento intermedio del queso. • Mantenimiento de las liras (control de la tensión) para eliminar los excesos de peso en el producto. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Mejora en la recepción de leche fresca: 25,200 lt 	\$7,300	
<ul style="list-style-type: none"> • Eliminación de la pérdida de cuajada por el drenaje: 9,300 kg • Venta del 25% del suero como alimento para cerdos • Utilización del 25% del suero para la producción de queso fresco. 	\$30,238	
<ul style="list-style-type: none"> • Reducción del desperdicio de quesos durante el prensado: 442 kg 	\$1,400	
<ul style="list-style-type: none"> • Uso del Agua (1/2 lt de agua por lt de leche procesada) <ul style="list-style-type: none"> – Utensilios remojados por la noche para facilitar el lavado al día siguiente. – Utilización de pistolas (pitones) en las mangueras de agua – Programación para el procesamiento de la leche para reducir los lavados en la tubería (primero grado A, luego grado B y por último grado C). – Reducción de agua en el lavado de tambos de leche en la recepción. <p style="text-align: center;">Total: 2900 m3</p>	\$6672	
<ul style="list-style-type: none"> • Reutilización de agua de envasadora de leche: 674 m3 	\$1,550	
TOTAL	\$ 47 160	

Producción Más Limpia en siete empresas en Centroamérica

Este caso fue desarrollado dentro del proyecto Producción Más Limpia en siete empresas en Centroamérica, el cual fue el resultado de la alianza entre la USAID/G-CAP, la Agencia de los Estados Unidos para la Protección del Ambiente (USEPA), la Comisión Centroamericana de Ambiente y Desarrollo (CCAD), y el Centro de Gestión Tecnológica e Informática Industrial (CEGESTI). 1999-2001.

