



Centro de aplicación y desarrollo de alimentos en Brenntag Colombia

¿Dónde está este centro de aplicación y desarrollo de comida (FA&D)?

Brenntag Colombia fue fundado en 1921 y amplió su oferta de especialidades en 2015 con la adquisición de la empresa de distribución química Surtiquímicos. Cuenta con plantas en cinco puntos del país. Una de ellas, situada en Medellín -la segunda ciudad más grande de Colombia- es la sede del centro de desarrollo de alimentos (FA&D) de Brenntag Food & Nutrition.

100

Es el tamaño, en metros cuadrados, del centro FA&D de Brenntag Food & Nutrition en Medellín

¿Cuándo se inauguró el centro?

El propietario inicial, Surtiquímicos, inauguró el edificio que alberga el centro FA&D como laboratorio en el 2008 y este se convirtió en el centro FA&D poco después de que Brenntag Colombia adquiriera la empresa en el 2015. Con un laboratorio y tres plantas piloto, es la instalación de aplicación y desarrollo mejor equipada de Brenntag en Latinoamérica.

«Esta es una oportunidad única de aprovechar nuestro activo más valioso: el conocimiento. Creo que, con nuestra nueva estructuración, hemos sentado la base para beneficiarnos al máximo de nuestras competencias globales, la infraestructura de laboratorios de formulación y aplicación, las relaciones con clientes y proveedores y el conocimiento de las tendencias del mercado. La autonomía de esta organización permite al equipo perseguir energicamente un mayor crecimiento».



Tomás Navarro, VP Food & Nutrition Brenntag Latin America.



¿Qué pasa en el centro FA&D?

Nuestros expertos trabajan cercanamente con los clientes para elegir los ingredientes y aditivos adecuados para sus productos, así como para desarrollar nuevas soluciones a la medida de sus necesidades específicas. Ayudamos a los clientes a optimizar los costos y a ganar flexibilidad sugiriéndoles ingredientes alternativos. Además, creamos perfiles de sabores innovadores en una serie de ámbitos, como el diseño y las aplicaciones de los ingredientes, los estudios de estabilidad y la vida útil de almacenamiento. Para garantizar que se satisfacen los estándares más altos en todo momento, el centro FA&D cumple las disposiciones del sistema de gestión de calidad ISO 9000-2001.



El centro FA&D de Medellín está dividido en diferentes departamentos, cada uno dedicado a un sector clave de la industria alimentaria:

- Productos lácteos
- Bebidas
- Panadería y repostería
- Salsas y aderezos
- Procesamiento de carne

¿Qué más hay que saber?

El centro FA&D también alberga oficinas y salas de conferencias. Con los talleres y seminarios que organizamos regularmente, podemos transmitir nuestros conocimientos y experiencia en aplicaciones alimentarias para ayudar a los clientes a competir en el mercado actual.

