

PRESENTACIÓN DE BDN

BDN Ingeniería de Alimentación fue fundada en 1991 por profesionales con amplio recorrido y experiencia en diferentes campos de la industria alimentaria. Conocedores de las necesidades del sector, prestamos nuestros servicios a las empresas interesadas en conseguir un ahorro en el tiempo de ejecución de nuevos proyectos, absorber un exceso de trabajo temporal en el departamento de I+D+i, transformar el gasto fijo permanente de mantenimiento de un gran departamento en un gasto variable temporal, así como tener acceso a nuevas tecnologías, contactos y equipos pilotos.



En **BDN** generamos nuevas ideas y desarrollamos formulaciones; participamos en el diseño de nuevos productos combinando ideas, trabajando con ingredientes, procesos y sistemas de control. Nuestra continua formación y puesta al día permite disfrutar a nuestros clientes de una información de primera mano sobre las últimas novedades en tendencias de uso y aplicación de técnicas e ingredientes. Nuestra experiencia en maquinaria, líneas de producción y procesos es, fundamentalmente, práctica. Conocemos las ventajas e inconvenientes de los distintos sistemas de fabricación, sus limitaciones y sus posibilidades. Por ello podemos asesorar en el diseño de alimentos, su adecuación a los diferentes procesos y la selección de maquinaria y líneas de producción más adecuadas para cada necesidad.

BDN puede actuar como un departamento de I+D+i externo a la empresa como:

- apoyo en momentos de sobrecarga de trabajo
- ayuda en aquellos temas nuevos para el departamento propio de I+D+i
- lugar de consulta o intercambio de opiniones entre técnicos

Como tal departamento de I+D+i, **BDN** puede realizar o participar en los siguientes cometidos:

- desarrollo de nuevos productos (fórmulas, procesos, tecnología, proveedores de ingredientes...)
- adecuación de procesos y/o productos a nuevas exigencias de producción, calidad, marketing o económicas
- búsqueda de nuevos ingredientes y/o proveedores
- elaboración de muestras en planta piloto (para comparar aromas, ver funcionalidad de ingredientes/aditivos, probar nuevas formulaciones...)
- participar en proyectos de investigación
- realizar cursos de formación continuada para el personal técnico o de producción
- asesorar en temas de legislación (utilización de aditivos, etiquetado, normas de calidad...)
- buscar opciones para dar un valor añadido a los subproductos generados por la actividad industrial

La investigación, el esfuerzo y la formación aportan mejoras continuas que satisfacen las necesidades de nuestro cliente.

BDN es un punto de referencia en distintos sectores alimentarios: cárnico, pesca, lácteo, platos preparados, salsas, aplicación de ingredientes y aditivos, etc. Es una empresa tecnológica, dinámica y transparente que crea y gestiona proyectos de innovación.