

21 de marzo de 2024

Sesión n°12:

Oportunidades de negocio en el sector de la
transformación para empresarios caribeños



*Serie sobre las Empresas
Agroalimentarias del Caribe*



Financiado por
la Unión Europea



INTERNATIONAL
FOOD SCIENCE
CENTER

International Food Science Center (IFSC)

El 28 de noviembre, 2022 Export Barbados (BIDC) inauguró las instalaciones de fabricación y laboratorio de alimentos, el International Food Science Center, situado en las unidades 2A y 2B del edificio 11, Newton Industrial Estate, Newton, Christ Church.



Centro Internacional de Ciencias de la Alimentación,
Edificio 11, Parque Industrial de Newton, Newton, Christ
Church

International Food Science Center: Perfil de inversión

- 6 millones de inversión total
- 2 millones de inversión en equipamiento
- 4 millones de dollars de inversión en obras de renovación



Centro Internacional de Ciencias de la Alimentación,
Edificio 11, Parque Industrial de Newton, Newton, Christ
Church

Ámbito de aplicación del IFSC

- Producción rentable
- Producto mejorado
- Mejorar la calidad de los productos
- Cumplimiento de la normativa
- Acceso a la experiencia
- Flexibilidad y adaptabilidad de uso
- Innovación mediante la ciencia de los alimentos y la garantía de calidad



Cocinas artesanales en el IFSC

- Ofrecer espacio comercial a empresarios de la alimentación, chefs, empresas de catering, camiones de comida y agricultores para preparar y procesar sus productos alimentarios.
- Ofrece libertad financiera a las empresas que no tienen que asumir los elevados costes de construir, equipar y mantener sus propias cocinas comerciales.



Servicios ofrecidos por la IFSC



- Lavado de botellas
- Embotellado y etiquetado
- Mezclado/purificado de materias primas
- Suministro de puré de cebolla y ajo, azúcar de Barbados
- Uso del deshidratador - Secado de frutas y verduras

Seguridad alimentaria y normas de calidad en el IFSC

- Seguridad alimentaria: los productos alimenticios deben ser seguros para el consumo humano y estar exentos de peligros que puedan comprometer la salud de los consumidores.
 - HACCP - Análisis de peligros y puntos de control crítico
 - ISO 22000:2018 - Sistema de gestión de la seguridad alimentaria
- Sistema de gestión de la calidad
 - ISO 9001:2015



Ventajas para las empresas que utilizan IFSC

- Reducción del tiempo de producción.
- Aumento de la producción.
- Asistencia para cumplir los requisitos y normativas de los mercados extranjeros.
- Asistencia para mejorar y desarrollar productos.
- Garantía de calidad (ph, viscosidad, etc.)

Conclusión

- Reducción del tiempo de producción.
- Aumento de la producción.
- Asistencia para cumplir los requisitos y normativas de los mercados extranjeros.
- Asistencia para mejorar y desarrollar productos.
- Garantía de calidad (ph, viscosidad, etc.)



El **International Food Science Center (IFSC)** es un centro de investigación **alimentaria**.

Esta iniciativa de **Export Barbados (BIDC)** tiene por **objeto** proporcionar una instalación de transformación de alimentos de calidad profesional a las empresas de microprocesadores que actualmente producen en condiciones no comerciales.

El **IFSC** también se esfuerza por ofrecer un punto de encuentro de especialidades culinarias.

Esto permite a los empresarios perfeccionar sus productos y pasar a la producción comercial, de acuerdo con las normas internacionales.

El IFSC ofrece actualmente los siguientes servicios:

- Alquiler de cocinas para pequeños lotes (Adecuado para pequeños fabricantes y empresas de catering)



- Lavado de botellas
- Embotellado y etiquetado
- Mezclado/purificado de materias primas
- Suministro de puré de chile
- Suministro de puré de cebolla
- Azúcar moreno de Barbados

Los futuros servicios incluyen

- Producción a gran escala de condimentos
- Servicios analíticos



DESCARGAR



INTERNATIONAL
FOOD SCIENCE
CENTER



(246) 536-0950



Edificio 11, Polígono Industrial
Newton, Newton, Iglesia de Cristo

Gracias por su atención

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Gracias

