



Los operarios trabajan embutidos en batas, con casco y aislados para evitar cualquier contaminación

LAS CIFRAS

España, en la que está

presente desde 1975, es el

tercer mercado de Burger

Kign, con 787 establecimientos

mayoritariamente españoles, cuya carne llega a la planta con el correspondiente sello sanitario para ser deshuesada, previo pesaje, clasificación y almacenamiento en una cámara frigorífica. Concretamente, para las hamburguesas se utiliza la parte delantera de la vaca y de la falda. Como en todo el proceso, a través del etiquetado, se puede conocer el origen de cada una de las piezas.

De igual modo, ya desde la sala de deshuesado y durante toda la fabricación, hay varios puntos de control de metales, para filtrar restos de plástico, hueso o hierro. Tras el deshuesado, las piezas pasan al «obrador», donde, con un porcentaje de carne congelada, la materia prima es picada y filtrada de nuevo para terminar en las «formadoras» -un sistema de alta presión con hasta 1.000 kg de capacidad- que las introduce en diferentes moldes. Luego, pasan al túnel de ultra-congelación donde son congeladas en apenas 20 minutos, a una temperatura de -18 grados. Finalmente, pasan a la línea de envasado y remitidas al centro logístico de Burger King en Guadalaajara, para su posterior distribución.

Embutidos en batas, con casco y aislados para evitar cualquier contaminación, los responsables de la fábrica enseñan la cocina y el laboratorio de autocontrol, en los que se realizan hasta 3.500 analíticas al mes, tanto de la materia prima como del producto en todas las etapas de fabricación. O se comprueba que la temperatura de cocinado (74 grados) sea la exigida por Burger King. Para ello se cuenta con el «broiler», una parrilla de gas usada en los restaurantes, y que le aporta a la hamburguesa el sabor a parrilla. Además, Burger King realiza varias catas al año y la carne cuenta con certificaciones internacionales como BRC.

Para Bianca Shen, directora de Marketing de Burger King España y Portugal, estamos ante un producto de «alta calidad» hecho con carne 100% fresca de vacuno «que no contiene alérgenos, gluten, sal, ni aditivos ni conservantes». En esta línea, Shen avala la apuesta por trabajar con proveedores locales «ya que permite mantener el control también sobre toda la cadena, al tiempo que impulsa la economía de la zona».

Consumo

De la vaca al plato: el viaje diario de un millón de hamburguesas

► Burger King y Carpisa Food trabajan desde 1986 en sinergia empresarial para llevar la Whopper a la mesa

CARLOS MANSO CHICOTE

La hamburguesa goza de una amplia aceptación en España, tanta que incluso lo más granado de la cocina española la ha convertido en objeto de culto. Sin embargo, no ha perdido un ápice de su popularidad, como confirma las cifras de compañías como Burger King. Les invitamos a un viaje: el del millón de Whopper diarios producidos por la española Carpisa Foods, que trabaja para la multinacional estadounidense desde 1986. Unas 110 toneladas diarias de carne de vacuno nacional que no solo son servidas a los 787 establecimientos que posee Bur-

ger King en España sino exportadas a países como Portugal, Marruecos, Catar, Costa de Marfil o Ghana. En concreto, España es para la cadena de restaurantes el tercer mercado por volumen de establecimientos y uno de los cinco países más importantes en cuanto a crecimiento y rentabilidad.

Nuestro periplo comienza en la localidad madrileña de Griñón, donde se encuentra la fábrica de Carpisa Foods, de 16.000 metros cuadrados y que emplea a más de 250 personas. Unas instalaciones en continua modernización en las que se han invertido siete millones de euros desde 2016. «En estos 33 años hemos crecido al mismo ritmo de Burger King, invirtiendo en I+D, y en la última tecnología para cubrir su demanda», destacan los directores generales del fabricante español, Jorge Castelló y Carlos Quintas.

Pero, ¿cómo se fabrican las hamburguesas de Burger King? Carpisa trabaja con mataderos homologados,



Deconstruyendo un icono: materia primera española y rapidez

Hacer una Whopper lleva unos minutos, solo la carne poco más de dos desde que es introducida en la parrilla de gas (o «broiler»), en estado ultracongelado. Después toca vestirla: pan Bimbo recién hecho y servido diariamente, hojas de lechuga y un par de rodajas de tomate traídos de Murcia. Todo ello aderezado con mahonesa, pepinillos y, si hay hueco, con patatas fritas (el aceite es de Jaén).

CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES ONCOLÓGICAS (CNIO)

El CNIO, centro público de investigación situado en Madrid y uno de los pocos centros europeos de referencia que integra investigación básica y aplicada, precisa de incorporación para sus distintos grupos de investigación y servicios de las siguientes clases de colaboraciones:

INVESTIGADORES • TÉCNICOS

AYUDANTES DE INVESTIGACIÓN PRE Y POSTDOCTORALES

Para obtener más información sobre funciones de los puestos, requisitos de los candidatos, condiciones de incorporación, procedimiento selectivo y forma de presentar su solicitud, consultar la Sección de Empleo de la página web del Centro: www.cnio.es