

David Gallego Clavero

Ingeniero técnico industrial y diseñador de maquinaria industrial

“Un proyecto innovador requiere mucha dedicación y esfuerzo, pero es muy gratificante”

Mónica Ramírez

Grandes dosis de ingenio, muchas horas de dedicación y quebraderos de cabeza para lograr el objetivo final: diseñar una innovadora máquina dispensadora de churros, que ha despertado el interés y la curiosidad de numerosas empresas hosteleras y de vending (máquinas expendedoras), así como de destacadas cadenas de hoteles, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. David Gallego Clavero es el ingeniero técnico industrial, colegiado en Madrid, que ha diseñado y desarrollado esta máquina para la empresa MBZ, y que permite disponer de churros ya elaborados al momento, sin humos ni olores. Tecnología española para llevar a todo el mundo un producto tan tradicional de nuestra gastronomía.

¿Cómo se embarcó en el proyecto de realizar esta máquina tan innovadora?

La verdad es que fue por casualidad; nos encontramos con Luis Miguel, el director general de MBZ, y hablando con él, me comentó que necesitaba a alguien que desarrollase y fabricase una máquina de este tipo, y así comenzó todo.

¿Cuánto tiempo le llevó diseñarla?

Con el primer prototipo estuvimos unos 8 meses hasta tenerlo funcionando, entre la realización del diseño, la fabricación y las pruebas; pero el primer prototipo era una máquina de vending de churros, de la cual presentamos la versión comercial en abril, concretamente en el Salón de Gourmets que se celebra en Ifema. De este prototipo nos surgió la idea de hacer una máquina con medidas más reducidas, que pudiese utilizarse en hostelería, y nos centramos en el desarrollo de esta última, ya que podríamos ponerla en el mercado en un tiempo menor; el tiempo total de desarrollo ha sido de alrededor de 2 años.

¿Cómo funciona básicamente?

La máquina dispone de un compartimento refrigerado, en el que se coloca



David Gallego Clavero.

el producto con una elaboración previa específica, y ultracongelado. Cuando el usuario desea una comanda marca en el *display* de la máquina la cantidad que quiere, y ésta lo prepara y lo sirve recién hecho.

¿Cuáles son los puntos fuertes y las ventajas de esta máquina con respecto al modo tradicional de producir churros?

La principal ventaja es que no genera humos ni olores, lo cual permite colocar la máquina en cualquier sitio, sin que sea necesaria salida de humo. Además, permite tener churros recién hechos a cualquier hora del día, lo que garantiza que el cliente siempre obtenga los churros calientes y recientes.

¿Había diseñado alguna vez algo parecido? ¿En qué otros proyectos de ingeniería se ha embarcado?

La verdad es que no había diseñado nada parecido, ya que las premisas que nos dieron fueron “quiero una máquina de vending de churros”. Anteriormente había trabajado principalmente en proyectos relacionados con el diseño de ma-

quinaria para alimentación, envasadoras, dosificadores etc.

El pasado mes de enero, la Feria de Madrid (Ifema) acogía la Feria Internacional del Turismo (Fitur), en cuyo marco se celebró también Fiturtech, foro de innovación y tecnología que ofrece al visitante la oportunidad de conocer las últimas novedades en materia de equipamiento tecnológico. MBZ Churros estuvo presente en dicho evento, presentando su innovadora máquina, de la mano del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y de Serglohot. ¿Cómo fue la experiencia?

La experiencia fue fantástica, ya que te das cuenta de que a la gente le encanta el producto, y hay muchos profesionales del sector que se interesan por la máquina y quieren tener una en sus establecimientos.

¿En qué otras ferias y/o espacios se ha presentado o está previsto presentar la máquina?

La presentación de la máquina de hostelería la hicimos en Madrid, en la feria Expo Foodservice, y en este evento nos invitaron a ferias de todo el mundo, aunque de momento solo tenemos previsto asistir del 18 al 20 de febrero a HIP (Hospitality Innovation Planet), y en abril estaremos en el Salón Gourmets, en Ifema.

¿Cómo está siendo la aceptación? ¿Qué proyección, tanto nacional como internacional, esperan que tenga?

La aceptación que estamos teniendo es algo inimaginable; está superando con creces las mejores de nuestras expectativas. La gente viene a probar el churro porque se lo ha contado algún amigo y no se lo cree, o vienen y te dicen que llevaban muchos años sin encontrarse un producto tan innovador en este sector.

Respecto a la proyección que está teniendo, es espectacular; te llaman de



David Gallego muestra la innovadora máquina dispensadora de churros, junto al equipo de la empresa MBZ, en Fiturtech, celebrado en Ifema el pasado mes de enero.



La máquina dispone de un display donde se introducen las comandas del usuario.

todo el mundo para decirte que quieren la máquina, e incluso hay personas que vienen de otros países solo para ver la máquina y probar los churros.

En su caso, nos comentaba que estudiar una ingeniería fue algo completamente vocacional, ¿qué capacidades y cualidades son necesarias para llevar a cabo, como ingeniero, un proyecto innovador?

Al final yo creo que las cualidades más importantes son tener ingenio, inquietud y dedicación. Ingenio porque siempre que te enfrentas a algo innovador, y tienes que "ingeniártelas" para conseguir el resultado que quieres, con componentes

o técnicas que tienes que desarrollar, o si están desarrollados y se aplican para otra cosa, esto te obliga a tener inquietud por cómo funcionan o cómo se aplican ciertas técnicas o procesos, especialmente los más novedosos, incluso los que no son de tu rama o especialidad. Y para todo esto hay que tener dedicación y emplear muchas horas para estar siempre actualizado y conocer las últimas tecnologías.

¿Qué consejos les daría a los ingenieros que quieren ser también emprendedores?

Mi consejo es siempre el mismo, que lo intenten, porque en esta profesión tenemos la ventaja de que el que quiera emprender

“En nuestra profesión, tenemos la ventaja de que el que quiera emprender tiene muchas opciones para hacerlo, por su versatilidad”

“La proyección que estamos teniendo es espectacular. Nos llaman de todo el mundo para interesarse por la máquina”

tiene muchas opciones. Por lo general, es bastante duro al principio, porque hay que dedicarle muchas horas, y te provoca muchos quebraderos de cabeza, pero luego resulta muy gratificante cuando ves cómo aprecia la gente tu trabajo.

¿Cómo ve la situación de la ingeniería en estos momentos? ¿Y la de los ingenieros del ámbito industrial (ingenieros técnicos industriales y graduados)?

La ingeniería, yo creo que es una de las profesiones que mejor ha pasado la crisis; en parte por la versatilidad que tenemos los ingenieros para realizar trabajos muy variados, y en parte porque en un mundo cada día más tecnológico, la figura del ingeniero técnico industrial y de los graduados toma cada vez más peso, con el desarrollo de las nuevas tecnologías y con los avances en la industria.

Desde 2015 desarrolla su carrera profesional en Margal Soluciones de Ingeniería S.L. realizando proyectos de diseño, programación y fabricación de maquinaria industrial. ¿Cómo se imagina su vida profesional dentro de diez años?

Mi vida dentro de diez años la imagino muy parecida a la que tengo ahora mismo, pero con la evolución tecnológica que tendremos dentro de 10 años. Estoy seguro de que me seguiré dedicando a la ingeniería.