IESE
Universidad de Navarra
Barcelona-Madrid

0-394-037
TD-88
Rev. 2/02

Abstract for promotional use only. Full version available at www.iesepublishing.com

Do Not Copy or Post

HAMBURGUESERIAS FRENTE A OCU (B)

Las cadenas americanas de hamburgueserías estaban seguras de la calidad de sus productos; por esta razón, propusieron a la OCU que los técnicos de la Administración cotejaran los análisis publicados en *Compra Maestra* con otros análisis. A estos efectos, las hamburgueserías facilitaron a la Administración, incluso, la relación de sus proveedores, para que éstos fueran también inspeccionados. McDonald's afirmaba, a través de su presidente, Eduardo Sánchez: «Nosotros hemos dicho al Ministerio de Sanidad que no tenemos que cambiar ningún procedimiento, porque tenemos el nivel más alto de calidad en el mercado, porque es lo que prima en la empresa».

Por otra parte, a los pocos días de conocerse el informe de la OCU, McDonald's España publicó en la prensa un comunicado a toda página explicando la excelencia de sus productos (véase Anexo 1). De modo parecido actuaron otras cadenas, como Pokin's (véase Anexo 2), no citadas en el informe, pero que también se vieron perjudicadas.

Las cadenas implicadas hablaron de querellarse contra la OCU. Estas querellas eran por presuntos delitos de difamación y calumnias, así como por imputarles un falso delito contra la salud pública y por responsabilidad civil. Wendy quería pedir 500 millones de pesetas a la OCU en concepto de indemnización por responsabilidad civil, como equivalente a las pérdidas de sus 15 establecimientos en España. En un comunicado, Wendy se comprometió a que la indemnización acordada en su día por los tribunales se destinara íntegramente al fomento y desarrollo de la investigación y de la formación sobre la dieta, así como al estudio de los hábitos alimenticios de la sociedad española.

Caso preparado por el Profesor Domènec Melé, como base de discusión y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada. Noviembre de 1993. Revisado en febrero de 2002.
Copyright © 1993, IESE.
Para pedir otras copias de este documento, o un documento original para reproducirlo, llame al 34 932 536 558, envíe un fax al 34 932 534 497, escriba a IESE PUBLISHING, Avda. Pearson 21, 08034 Barcelona, España, o consulte http://www.iesep.com
No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro o por otros medios.

Ultima edición: 6/5/02

Burger King y McDonald's empezaron a distribuir folletos que informaban de la alimentación equilibrada y sobre hábitos sanos de alimentación.

Cuando el presidente de Wendy Española decidió llevar a cabo las querellas judiciales contra la OCU, pidió a la cadena americana concesionaria que participara en los gastos de la denuncia contra la organización de consumidores, pero los americanos no parecían demasiado dispuestos a hacerlo. Uno de los altos directivos de Wendy justificó su actitud de no emprender acciones legales contra la OCU afirmando que también «en otros países es frecuente que de vez en cuando surjan críticas hacia la comida rápida... Esto son cosas normales... lo mejor es dejar pasar el tiempo».

Abstract for promotional use only. Full version available at www.iesepublishing.com

Do Not Copy or Post

El estudio de la Fundación Española de la Nutrición

Ante la polémica desatada, la Fundación Española de la Nutrición encargó un estudio a los profesores Bernabé Sanz y Gonzalo García de Fernando, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense, sobre las hamburguesas en la alimentación de los españoles.

Según este informe, que se dio a conocer a principios de abril de 1991, «el consumo de carnes picadas en la alimentación humana está justificado por un hecho bien conocido: gran parte de la carne de los animales de abasto no se puede transformar en filetes. Dicha carne puede ser menos apetecible, lo que no quiere decir en modo alguno que su valor nutritivo sea inferior al de aquella que aparece en la mesa en forma de filetes. Por el contrario, el tratamiento industrial y culinario que las carnes picadas reciben contribuye a hacerlas más agradables al paladar, facilita su masticación y digestión y, en consecuencia, aumenta su rendimiento nutritivo para el hombre».

El informe de la Fundación Española de la Nutrición aseguraba que la calidad nutritiva de la proteína de las albóndigas o las hamburguesas era excelente y del mismo orden que la carne no picada de la misma procedencia animal.

En relación con la creencia de que las grasas que contienen las hamburguesas pueden desarrollar enfermedades cardiovasculares, la Fundación Española de la Nutrición explicaba que «la realidad es que la grasa de las carnes picadas, como la de los alimentos en general, tiene también sus virtudes. Ninguna de las recomendaciones encaminadas a la prevención dietética de las enfermedades cardiovasculares vigentes en muchos países prohíbe radicalmente el consumo de grasa. La mayoría aconsejan reducir el contenido en grasas de la dieta a un 30 ó 35% del valor calórico total. Las dietas extremadamente bajas en grasas obligan al consumo de un elevado volumen de alimentos, si se quiere mantener el aporte de energía necesario».

Además, el informe recordaba que «los llamados ácidos grasos esenciales o indispensables son necesarios, como su nombre indica, y su ausencia produce transtornos de la salud hoy bien conocidos. El suministro de estos ácidos grasos indispensables hace necesaria la presencia de una cierta proporción de grasa en la dieta habitual.

«Otro error bastante frecuente –añadía el informe– es el juicio acerca de si un alimento está equilibrado o no desde el punto de vista nutricional. El problema está en que ninguno de los alimentos habitualmente consumidos por el hombre cumple esta condición. La única excepción es la leche materna, y sólo durante los primeros meses de la vida del recién nacido.»

Abstract for promotional use only. Full version available at www.iesepublishing.com

Do Not Copy or Post

»Debemos recordar –señalaban los autores del estudio– que cuando en nutrición hablamos de equilibrio nutricional nos referimos a la dieta media, expresada por día, correspondiente a un período de tiempo no inferior a 15 días. Por tanto, ningún alimento individual puede ser juzgado como bueno o malo si no se tiene en cuenta la composición de la dieta consumida durante 15 días. Por ello, aun cuando un alimento o receta culinaria se consuma cotidianamente, su consumo no tiene por qué ser inconveniente, siempre que el resto de los alimentos que componen la dieta sean suficientemente variados. Esto es lo que generalmente ocurre en España y en las diferentes comunidades autónomas que la integran. Como norma general es, pues, aconsejable evitar la monotonía de las dietas: monotonía que aún se observa en algunas zonas rurales de nuestro país.»

El informe señalaba varias falacias asumidas por gran parte de la gente: «Es evidente que los ingredientes corrientes en las hamburguesas, a la par que son apetecibles, son convenientes para las personas sanas; el pan, las verduras, la carne, aunque se suplementen con grasa (al igual que en las albóndigas caseras), podemos consumirlos tanto conjuntamente en forma de hamburguesa como independientemente; entonces, ¿por qué menospreciar a la hamburguesa cuando, no obstante, consumimos habitualmente sus mismos ingredientes por separado? No existen razones nutritivas de peso que justifiquen tal desconfianza. En general, si los fabricantes trabajan con materias de calidad contrastada y ponen todo el esmero y cuidado necesarios para una buena elaboración, el producto que llega al consumidor reúne unas excelentes condiciones.

»Tampoco es cierto que las hamburguesas influyan negativamente en la dieta humana. Lo que nunca debe recomendarse es basar la dieta únicamente en las hamburguesas.

»Otro de los inconvenientes que se han señalado en las hamburguesas es su gran contenido de colesterol. A este respecto, puede asegurarse que no son peores que chorizos, salchichones, jamones, quesos, y no digamos, sobrasadas o mantequillas, y, sin embargo, estos alimentos no tienen tan mala prensa.»

Su conclusión era muy clara: «La desconfianza que a veces existe en la opinión pública acerca de este alimento, no resiste el mínimo análisis crítico».

El estudio de la Administración

El 7 de mayo de 1991, el Secretario General de Consumo, César Braña, concurría al Congreso de Diputados para explicar el estudio que ellos estaban realizando y adelantar algunas de sus conclusiones.

En su discurso, Braña afirmó que el 16% de las hamburguesas que se consumen en España, no sólo en hamburgueserías, sino en cualquier tipo de establecimiento que vende estos productos, incumple la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria. Las irregularidades higiénico-sanitarias detectadas se debieron principalmente a la incorrecta manipulación de los productos.

El Secretario General de Consumo aseguró que en los análisis de la materia prima utilizada para las hamburguesas no se habían detectado problemas nocivos para la salud de los consumidores, ya que los existentes desaparecían con una adecuada cocción del producto.