

Rapidez peligrosa: De lo que pica el pollo

Por: Arnaldo Musa / Especial para CubaSí

12/02/2021



La inmensa mayoría de los seres humanos en el mundo ha oído, y a veces comido, las famosas hamburguesas norteamericanas, encabezadas por McDonald's, que ha podido superar las pérdidas que ha causado la COVID-19 en Estados Unidos para, incluso, aumentar sus ganancias, gracias a la fórmula de la comida rápida, entrega en casa y el aislamiento.

Aunque muchos están ya avisados del peligro de la comida rápida, la inmensa mayoría se mantiene adicta al mundo de la hamburguesería, nombre derivado de la ciudad alemana de Hamburgo, pero apropiada literalmente por los magnates estadounidenses.

La propaganda de los medios masivos suele hablar del Modo de Vida Americano, asociado a una imagen de un pan con hamburguesa preparado esmeradamente, no importa los avisos de peligro acerca de su continuada y masiva ingestión.

Cierto, por aquí tenemos una modesta fábrica de hamburguesas y otros derivados en el ultramarino pueblo de Regla, de poca capacidad, pero esmerada y limpia fabricación, sin adictivos.

La propaganda esmerada al efecto no ha podido apagar las protestas ante los daños que ha estado ocasionando el popular manjar.

Pero no es solo McDonald's y su Big Mac, sino también Doublé Hopper, Kebab, Hot Dog, Rollito de Primavera, alitas de luxe, Mc Fes, Coca-Cola Grande, Mc Larry, Pizza Barbacoa... todos los cuales forman parte de la denominada comida basura, integrada a la cultura y tradición estadounidenses, que invade gran parte del mundo.

Tras ingeniosas campañas de marketing, estos elementos se han incorporado masivamente en la alimentación y han producido una preocupación por las nefastas consecuencias que tienen sobre la salud.

Como cualquier consumo, no hablaríamos de riesgos si este se realizara solo de manera esporádica. Sin

embargo, según las estadísticas, estos alimentos se ingieren de manera mucho más frecuente de lo recomendado.

Comida peligrosa

¿Qué la diferencia de otro tipo de alimentos? La respuesta es la clase de ingredientes que lleva y los nutrientes que aporta. Son comidas con una alta cantidad de proteínas de origen animal, abundantes cantidades de azúcares, grasas saturadas, colesterol y sodio, aporte nulo de fibras y vitaminas. Además, son comidas con un elevado número de calorías que difícilmente va el consumidor a quemar a lo largo del día. Otro detalle en su composición alarmante es el alto número de conservantes, colorantes y potenciadores de sabor, que generan el hábito de consumir este tipo de comida y, a su vez, la adicción.

Sí, como suena: existen ingredientes que pueden producir adicción y que hacen que el consumidor de este tipo de comidas sienta el deseo de repetir en el mismo restaurante o acudir con mayor asiduidad.

McDonald's es, probablemente, la cadena de restaurantes más extendida en todo el globo terráqueo y, a su vez, la que más polémica se ha ido ganando. La composición de sus alimentos siempre ha tenido dudosa reputación, así como las condiciones de higiene y las salariales de sus empleados.

El caso más famoso fue el de dos niñas de 15 y 20 años, Ashley Palman y Jalen Bradley, de 90 y 135 kilos, respectivamente, que solicitaron indemnización por daños y perjuicios, por considerar responsable a la cadena de sus problemas de diabetes, tensión, enfermedades cardíacas y un alto nivel de colesterol.

¿Es responsable la cadena de estas enfermedades? La defensa de ambas apelaba que, si el objetivo de la cadena es atraer clientela y que esta acuda con regularidad, ¿cómo puede McDonald's excusarse en que es lógico que las niñas padezcan enfermedades, si han abusado de sus alimentos?

Fue el primer caso en el que un tribunal norteamericano admitió una denuncia contra una multinacional de alimentación a la que se considera responsable de problemas de la salud vinculados con la obesidad.

Más dañino

Aunque quizás mucho más dañina para la imagen de la cadena fue la emisión en cines y la televisión cubana de un documental creado por Morgan Spurlock sobre los efectos de la comida basura en nuestro organismo. La película, a modo de experimento, mostraba el deterioro físico del director del documental, al someterse a un mes de comida a base de productos de McDonald's.

El documental es asombroso y contiene datos alarmantes, una prueba indiscutible de lo preocupante que es el uso, o más bien abuso, de este tipo de comidas.

La multinacional hizo poco después una campaña en la que hacía hincapié sobre que emplea a 1,6 millones de personas y en la que calificaba a su comida de "natural y equilibrada".

La entidad habla sin tapujos de la gran cantidad de ganado vacuno que utiliza para confeccionar la hamburguesa, y no meniona mucho la forma en que es aprovechado el detritus del pollo al respecto.

Fue entonces que apareció en Internet un video en el cual se muestra una inconcebible brutalidad para las aves que mantiene McDonald's para el consumo en sus centros de comida rápida.

Las imágenes fueron captadas por un empleado encubierto en las instalaciones de Sparboe, en Iowa, Minnesota y Colorado, con el fin de argumentar que si bien los pollos que mantienen las cadenas de restaurantes están destinados a morir, esto no significa que no les den una vida digna a los animales.

Cabe señalar que las fuertes imágenes muestran las jaulas sucias y muy pequeñas para los animales; también se muestra como los trabajadores torturan a los pollos quemándoles el pico, lanzándolos, jugando cruelmente con ellos, y hasta los meten vivos en las bolsas de aves muertas y podridas.