

Vanessa Roger Monzó
(coordinadora)
María Pilar Llopis Amorós
Carmen Torrecilla Moreno

Caso Wonderbag: la cocina a fuego lento

Vanessa Roger Monzó
(coordinadora)
María Pilar Llopis Amorós
Carmen Torrecilla Moreno

Caso Wonderbag: la cocina a fuego lento



**Caso Wonderbag:
la cocina a fuego lento**

Vanessa Roger Monzó
(coordinadora)
María Pilar Llopis Amorós
Carmen Torrecilla Moreno

Caso Wonderbag: la cocina a fuego lento

Existe un manual del profesor como complemento pedagógico, está a disposición de aquellos profesores que utilicen este documento como material docente.
editorial@esic.edu



Septiembre, 2022

Caso Wonderbag: la cocina a fuego lento

Vanessa Roger Monzó (coordinadora), María Pilar Llopis Amorós y Carmen Torrecilla Moreno

Todos los derechos reservados.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo las excepciones previstas por la ley.

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.cedro.org).

© 2022, ESIC Editorial

Avda. de Valdenigrales, s/n
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 452 41 00

www.esic.edu/editorial

@EsicEditorial

ISBN: 978-84-18944-92-5

Cubierta: ESIC

Maquetación: Nueva Maqueta

Lectura: Balloon Comunicación

Impresión: Gráficas Dehon

Una publicación de



Impreso en España – *Printed in Spain*

Este cuaderno ha sido impreso con tinta ecológica y papel sostenible.

W

U

I

D

Z

I

1. INTRODUCCIÓN.....	9
2. ENTORNO, MARCO DEL CASO.....	10
3. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	11
4. COMPLICACIONES DEL PROBLEMA	12
5. PREGUNTAS DEL CASO	12
6. PLANTILLA SOLUCIÓN CASO	13
7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	13



Vanessa Roger Monzó

Doctora en Comunicación Audiovisual (Universitat Politècnica de València, 2010) y acreditada por ANECA. Licenciada en Ciencias de la Información –rama Imagen Visual y Auditiva– (CEU San Pablo, 2000) con calificación final Premio Extraordinario en Periodismo (Universidad de Valencia, 2005) y en Publicidad y Relaciones Públicas (Universitat Oberta de Catalunya, 2015). Durante más de 15 años ha trabajado en diversos medios de comunicación. Profesora e investigadora en ESIC Business & Marketing School y consultora independiente de Estrategia de Marketing y Comunicación. Investigadora principal del grupo de investigación SEDDeS (sociedad, economía digital y desarrollo sostenible).

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/vanessa-roger/>



María Pilar Llopis Amorós

Doctora en Marketing por la Universitat de València (2016) y acreditada por ANECA. Licenciada en Económicas y Empresariales –rama de Empresariales– por la Universitat de València (1990). Máster en Distribución Comercial por la Universitat de València (1990). Es profesora en el Departamento de Marketing y en el de Investigación de Mercados y Métodos Cuantitativos de ESIC Business & Marketing School, donde imparte clases en el área de grado y posgrado. Es responsable de convalidaciones de ESIC, campus Valencia. Sus líneas de investigación están centradas en valor de marca, eventos turísticos, marketing turístico e innovación docente.



Carmen Torrecilla Moreno

Doctora en Marketing e Investigación de Mercados por la Universidad de Valencia con la tesis «Evaluación a través de la neurociencia de la elección de marca en el punto de venta: un análisis integrado del seguimiento ocular y el recorrido espacial del consumidor mediante realidad virtual». Posee una amplia experiencia profesional en el sector del *retail*, así como una dilatada trayectoria docente e investigadora. Ha realizado estudios de sensorización del consumidor y análisis de la respuesta emocional mediante neuromarketing que se han publicado en revistas de impacto como *Journal of Business Research*, *DYNA Ingeniería e Industria* y *Esic Market Economics and Business Journal*, entre otras. Del mismo modo, ha publicado diversos capítulos de libros en editoriales de prestigio.

LinkedIn: <https://es.linkedin.com/in/carmen-torrecilla-moreno-08479126>

Researchgate: <https://www.researchgate.net/profile/Carmen-Torrecilla-Moreno>

*Caso original de **Vanessa Roger Monzó, María Pilar Llopis Amorós y Carmen Torrecilla Moreno**, desarrollado como base para discusión en clase y no como ejemplo ilustrativo del manejo eficaz o ineficaz de una situación administrativa. Los datos utilizados en este caso se basan en información pública de la empresa, obtenida a través de su página web y otras fuentes de información y complementada con información obtenida en las entrevistas personales realizadas. Los personajes y las situaciones expresadas son ficticios, excepto las declaraciones públicas.*

Original del 2 de diciembre de 2021. Última revisión 25 de enero de 2022.

1. Introducción

Caía la noche y Sarah Collins se dirigía a casa mientras contemplaba cómo el atardecer daba paso a una oscuridad salpicada por el brillo de las hogueras que las mujeres africanas avivaban en sus casas. Corría el año 2008 y durante más de cuatro meses el suministro de electricidad en Sudáfrica estaba restringido y los apagones eran constantes.

El fuego era la única alternativa en aquel momento, especialmente para cocinar. Y depender del fuego acarrea numerosos inconvenientes. Era necesario alimentarlo con leña, lo que provocaba una progresiva deforestación en la zona. Las mujeres debían estar pendientes del fuego para alimentarlo y mantenerlo, por lo que disponían de poco tiempo para hacer otras actividades. Cocinar con leña podía acaparar hasta ocho horas diarias para las mujeres en situación de pobreza en toda la región, lo que también conllevaba un uso elevado de agua para la cocción de los alimentos. Y, además, ocasionaba problemas de salud por la contaminación del aire en el interior del hogar.

Sarah siempre había sido una persona comprometida con el desarrollo social de su continente y, pese a su ascendencia británica, luchó contra la diferencia, la desigualdad y protestó contra el *apartheid*. Creció en una granja rural en Sudáfrica, y su carácter emprendedor la llevó a convertirse en empresaria filántropa y activista humanitaria. De hecho, se implicó en el ecoturismo comunitario, fundó una ONG y participó en un partido político sudafricano para mejorar las condiciones de vida de la mujer rural.

Aquella noche, ya en casa, Sarah reflexionaba sobre una posible solución para cocinar sin fuego y sin energía eléctrica. Estaba preocupada por la degradación medioambiental, por la pobreza, las injusticias que sufrían las mujeres en Sudáfrica... Sentía que debía contribuir para hacer del mundo un lugar mejor.

Sarah recordó que su abuela conservaba la comida caliente cubriéndola con cojines y mantas. Cocinar con retención de calor era un recurso muy antiguo, y si lograba replicar ese proceso a gran escala podría brindar más autonomía y calidad de vida a las mujeres en las zonas rurales de África; además, se preservarían los bosques, ya que se evitaría la tala para conseguir leña; habría menos contaminación y menos accidentes. De este modo, decidió crear una bolsa térmica que mantuviera el calor y permitiera la cocción de alimentos sin necesidad de fuego o energía eléctrica. Por fin, tenía una solución.

2. Entorno, marco del caso

Un poco de historia

La forma de cocinar los alimentos ha ido evolucionando a lo largo de nuestra historia. La aparición del fuego permitió, en las sociedades primitivas, cocinar alimentos a fuego abierto, esto es, con una fogata de leña. Pero no es hasta el siglo xvii cuando aparece la cocina de fuego cautivo, una cámara de metal que funcionaba con carbón en vez de con leña sobre la que se colocaban las ollas en los orificios que esta tenía.

De la cocina con leña y carbón, en el siglo xix, se dio paso a la cocina de gas, que era un sistema más económico, sencillo, limpio y menos voluminoso que la cocina de leña, pero no estaba exenta de riesgos, como escapes y explosiones. No obstante, este es el sistema que se impuso para cocinar y es el que ha perdurado hasta nuestros días.

Desde principios del siglo xx, la cocina de gas convive con la cocina eléctrica y, desde mediados de siglo, con el microondas y la vitrocerámica eléctrica que, posteriormente, ha evolucionado a vitrocerámica por inducción.

Sin embargo, a pesar de la transformación descrita en las líneas anteriores, la cocina a fuego abierto sigue utilizándose en nuestros días. En el mundo occidental es una forma de cocina tradicional que todavía persiste, bien porque es como lo hacían nuestras abuelas, o bien porque es como mejor sabor tienen ciertos platos.

En países en desarrollo y en zonas de extrema pobreza siguen cocinando a fuego abierto, lo que implica ciertos riesgos. Así, el humo provoca daños en la salud de las personas cuando se cocina en el interior de las viviendas y perjudica al medioambiente por las emisiones de dióxido de carbono. Por otro lado, es necesario recolectar leña para cocinar, lo que conlleva un paulatino proceso de deforestación. Además, en África, las niñas son las encargadas de recolectar leña, y se calcula que el 68% de las agresiones sexuales tienen lugar en ese momento.

Sarah seguía luchando para materializar su cocina portátil y ecológica. En uno de sus viajes, durante un vuelo conoció a Moshy Mathe, una mujer con la que compartió sus inquietudes. La conversación entre las mujeres fue tan efectiva que Moshy fue la que le ayudó a diseñar y materializar su idea. En ese