

# EL PERIÓDICO DEL CONSUMIDOR

*¿Qué hace Profeco por ti?*

ESTUDIOS DE CALIDAD PROFECO

## QUESO OAXACA

E IMITACIÓN DE QUESO OAXACA

Ya sea por gusto o por presupuesto, conoce las diferencias entre un queso y una imitación.

Pág. 5



PROFECO INFORMA

**PROFECO PIDE A EMPRESA  
VALERO QUE SUBSIDIO A  
GASOLINAS SE REFLEJE EN EL  
PRECIO AL CONSUMIDOR**

Pág. 7



GENTE GRANDE

# SALUD BUCODENTAL



Se gesta en la boca e influye en tu salud, bienestar y calidad de vida.

Las enfermedades bucodentales son las enfermedades no transmisibles más comunes que afectan a las personas durante toda su vida, causando dolor, molestias, desfiguración e incluso la muerte.

## ¿Qué es la salud bucodental?

Es un indicador de la salud, el bienestar y la calidad de vida en general. La Organización Mundial de la Salud (OMS) la define como: “un estado exento de dolor bucodental o facial crónico, cáncer de la cavidad bucal o la garganta, infección oral y anginas, periodontopatías, caries dental, pérdida de dientes y otras enfermedades y trastornos que limitan la capacidad de una persona para morder, masticar, sonreír y hablar, así como su bienestar psicosocial”.

En colaboración con el:



## Enfermedades bucodentales

Se definen como toda aquella alteración de cualquier órgano o tejido, blando o duro, dentro de la cavidad bucal o en su periferia, que limite la actividad mermando la nutrición, comunicación, expresión, aparezcan molestias o dolor que deterioren la calidad de vida. Las enfermedades bucodentales más comunes son la caries dental, la periodontitis (enfermedad gingival) y el edentulismo (pérdida de dientes).

## La Odontogeriatría

Esta rama de la Odontología, la Gerontología y la Geriatría brindan a la persona mayor un tratamiento integral desde el punto de vista biológico, social, psicológico y espiritual, diagnosticando y atendiendo la problemática de la cavidad bucal y la relación con su entorno.

**En México, la prevalencia de caries dental en personas mayores de 60 años es superior al 98%.**

## Caries dental

Se produce cuando la placa bacteriana que se forma en la superficie del diente convierte los azúcares libres, contenidos en alimentos y bebidas, en ácidos que con el tiempo disuelven el esmalte dental y la dentina.

## Periodontopatía

Afecta los tejidos que rodean y sostienen al diente. Esto a menudo se presenta como sangrado o encías hinchadas (gingivitis), dolor y, a veces, halitosis. En su forma más grave provoca la pérdida de la unión de las encías al diente y al hueso de soporte, genera “bolsas” y aflojamiento de los dientes (periodontitis). Las principales causas son la mala higiene bucal y el consumo de tabaco.

## Pérdida de dientes

La caries dental y las periodontopatías son las principales causas de la pérdida de dientes. La pérdida grave de dientes y el edentulismo total son trastornos muy extendidos y afectan especialmente a las personas mayores.

## Caries y flúor

La caries dental se puede prevenir en gran medida mediante el mantenimiento de un nivel bajo y constante de flúor en la cavidad bucal. El flúor se puede obtener de manera óptima a través del agua potable, la sal, la leche y el dentífrico fluorados.

## Consulta con un médico



De manera rutinaria en cada consulta médica se debe de hacer una revisión de la cavidad bucal y manejo de la prevención para evitar enfermedades bucodentales.

El Instituto Nacional de las Personas Adultas Mayores, como Órgano Rector de las Políticas Públicas a favor de este grupo poblacional, se interesa en la prevención, diagnóstico oportuno y tratamiento de las enfermedades bucodentales, por lo que busca informar acerca de estas y dejar al alcance de la población las acciones que se deben de seguir.

## Prevención

La carga de morbilidad por enfermedades bucodentales, y otras enfermedades no transmisibles, se puede reducir mediante intervenciones de salud pública dirigidas a los factores de riesgo más comunes.

Esto incluye:

-  El fomento de una dieta equilibrada:
  - Pobre en azúcares libres para prevenir el desarrollo de caries dentales, la pérdida prematura de dientes y otras enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta.
  - Con una ingesta suficiente de frutas y verduras que pueden desempeñar una función protectora en la prevención del cáncer bucal.
-  La reducción del consumo de tabaco y de alcohol para minimizar el riesgo de cánceres bucales, periodontopatías y pérdidas de dientes.

### Fuentes

- Resultados del Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Patologías Bucales SIVEPAB 2011.
- Diagnóstico y Manejo de los Problemas Bucodentales de los Adultos Mayores. México: Instituto Mexicano del Seguro Social, 2012.
- Organización Mundial de la Salud. Comunicado de prensa: “La OMS publica un nuevo informe sobre el problema mundial de las enfermedades bucodentales”. Disponible en: <https://www.who.int/mediacentre/news/releases/2004/pr15/es/>.
- Organización Mundial de la Salud. Comunicado de prensa: “Salud bucodental”, publicado el 24 de septiembre de 2018. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/oral-health>.



## QUÉ HACER SI...

# TIEMPOS COMPARTIDOS

Compromisos económicos a largo plazo para vacacionar.

### ¿Qué son?

Un sistema vacacional que, mediante el pago de una cantidad de dinero durante un periodo específico, permite acceder por intervalos de tiempo al uso periódico de las instalaciones de un desarrollo turístico.



## Tus derechos como consumidor

### Recibir información clara, veraz y comprobable

En especial sobre los términos y condiciones del contrato, así como los costos del servicio. El proveedor no debe aplicar cargos sin tu consentimiento o que no deriven del contrato.



### Cancelar el contrato

Siempre y cuando lo solicites dentro de los 5 días hábiles siguientes a la firma. Transcurrido este plazo el proveedor podrá aplicar las penas convencionales establecidas en el contrato.



### Recibir el pago de los gastos de traslado

Necesarios y comprobables que hayas realizado para llegar al establecimiento, así como el regreso si no te brindaron alojamiento alternativo y en 15 días máximo.



### Consultar los contratos de adhesión

Recuerda que deben estar registrados ante la Profeco. Revisa la página: <https://rpca.profeco.gob.mx/>



### Recibir la devolución de tu dinero

En un plazo máximo de 15 días hábiles, si cancelaste el contrato dentro del plazo establecido.



Exigir el pago de las penas convencionales Establecidas en el contrato, en caso de incumplimiento.



### Comprobar que el proveedor cuente con un seguro

Que ampare tu integridad física y pertenencias, así como por daños y siniestros causados al inmueble.



### Recibir alojamiento alternativo en el mismo destino

En un desarrollo de categoría y calidad similares o mejores, cuando el proveedor no pueda prestar el servicio por causas imputables a él.



### Presentar una queja en la Profeco

Si el proveedor no te da respuesta ante un incumplimiento del contrato.



## Recomendaciones

### Lee el contrato

Revisa que esté registrado ante la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) y léelo cuidadosamente.

### Que no te presionen

Sé firme en tus decisiones y no cedas ante la presión de los vendedores para firmar cualquier documento.

### Si dudas, no pagues

No realices pagos o anticipos si no estás seguro de tu decisión o no has comprendido los términos del contrato.

### Piensa en tus finanzas

Revisa tu capacidad de pago y valora si tú y tu familia aprovecharán lo contratado y su disponibilidad para viajar.

### No aceptes o consumas bebidas alcohólicas

Ya sea durante el ofrecimiento de venta o pláticas informativas. Recuerda que tus decisiones debes tomarlas en tus cinco sentidos.

### Revisa los datos de contacto

Checa que el proveedor informe su:

- Nombre
- Razón social
- Domicilio completo en México
- Teléfono
- Correo electrónico



Recuerda que la Profeco no puede actuar si no cuenta con estos datos.

### Evita formalizar tratos en espacios públicos

Esto puede ser en eventos realizados en plazas comerciales, salones o en redes sociales.

## Revisa si el proveedor tiene quejas

Consulta el Buró Comercial, en él podrás checar si el proveedor tiene quejas ante la Profeco. Solo ingresa su nombre o razón social en:

<https://burocomercial.profeco.gob.mx/>

Si resides fuera del país y contrataste con un proveedor con domicilio en México, envía tu queja a:

**extranjeros@profeco.gob.mx**

Adjunta copia de tu identificación oficial, del contrato y demás documentación entregada por el proveedor y describe brevemente el motivo de tu reclamación.



# IMPERMEABILIZANTES CATEGORÍA 3A BLANCOS

Cuida e impermeabiliza los techos de tu casa antes de que inicien las lluvias.

## Se analizaron

**15** Impermeabilizantes elastoméricos, en categoría 3A (la mayoría ofrece 3 años de garantía) y en color blanco.

Todos comercializados en cubetas de **19** litros

Periodo de análisis: del 26 de septiembre del 2022 al 13 de febrero del 2023.



## NO OFRECEN GARANTÍA

Si bien no es requisito de la norma, puede dar tranquilidad al consumidor.



FESTER

SIKA

## NO PRESENTAN FECHA DE CADUCIDAD NI CONDICIONES DE ALMACENAJE

Si bien no es requisito de la norma, es información útil para el consumidor.






OSEL

PARAGUAS

## EL PRODUCTO CON LA MÁS BAJA RELACIÓN PRECIO-CALIDAD

Hay productos con calidad similar a un menor precio.

-  No cumple en las siguientes pruebas:
-  Absorción de agua
-  Flexibilidad a baja temperatura
-  Adherencia en húmedo



SIKA



Además, al término de la prueba de Intemperismo acelerado presentó reblandecimiento.

Escanea para enterarte

<https://bit.ly/44NvQ8Z>



# QUESO OAXACA

## E IMITACIÓN DE QUESO OAXACA

Ya sea por gusto o por presupuesto, conoce las diferencias entre un queso y una imitación.



### Se analizaron:

30

Quesos Oaxaca

3

Quesos Oaxaca reducidos en grasa

8

Imitaciones de queso Oaxaca

Periodo de análisis: del 27 de abril al 13 de junio del 2022.

### NO SON QUESO

Se denominan queso pero no lo son pues adicionan **grasa vegetal**:



El Rey

Tiene **70%** de grasa vegetal.



Xaltepec

Tiene **47%** de grasa vegetal.

La Profeco está dando seguimiento a los hallazgos del Estudio de Calidad.

### SON UN RIESGO A LA SALUD

En los siguientes productos encontramos hongos, levaduras y microorganismos patógenos (*Staphylococcus aureus*).



Don Lucas R.S.

Productos Lácteos HP S.A. de C.V.

Las *Staphylococcus aureus* son un grupo de bacterias que representan un riesgo a la salud.



Escanea para enterarte

<https://bit.ly/3nWDhd6>



**Platillo Sabio**  
P R O F E C O

# Papas Primavera

**Dolores cocinó para la Revista del Consumidor un platillo saludable, económico y fácil de preparar. Una alternativa para cuidar tu alimentación.**

Atleta Invitada:  
**Dolores Hernández**  
Clavadista Olímpica



## Ingredientes:

- 1 kg de papas cocidas, peladas y picadas en cubitos
- ¼ de queso panela en cubitos
- 2 tz de frijoles bayos cocidos y escurridos
- 90 g de cacahuates pelados
- 1 jitomate picado en cubitos
- 1 chile morrón verde picado en cubitos
- ½ tz de elote cocido y desgranado
- 1 trozo de cebolla finamente picada
- 2 cdas. de perejil lavado, desinfectado y finamente picado
- 6 cdas. de crema ácida
- 1 cda. de mostaza
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

## Procedimiento:

1. En un tazón mezcla la crema, la mostaza y el aceite de oliva. Salpimienta al gusto.
2. Incorpora la cebolla, el jitomate, el chile morrón, el elote y mezcla todo muy bien.
3. Agrega los frijoles, las papas, el queso, el perejil y mueve cuidadosamente para evitar que las papas se rompan.
4. Al emplatar adorna con una ramita de perejil y cacahuates.



375 KCAL  
POR PORCIÓN



\$136



6 PORCIONES



30 MINUTOS



Consulta de información del 30 de mayo al 2 de junio del 2022 / Ciudad de México y Área Metropolitana.



Inténtalo en tu casa y etiquétanos en Instagram  
#PlatilloSabioProfeco y @revistadelconsumidormx.



PROFECO INFORMA

# PROFECO PIDE A EMPRESA VALERO QUE SUBSIDIO A GASOLINAS SE REFLEJE EN EL PRECIO AL CONSUMIDOR

Algunas estaciones tenían ganancias excesivas por cada litro de combustible.

En atención a la instrucción del Presidente de la República, Andrés Manuel López Obrador, durante la conferencia mañanera del 27 de marzo de este año, el titular de la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), Ricardo Sheffield Padilla, se reunió con el director general de Valero México, Carlos García, para solicitarle que las estaciones que venden combustible bajo esa marca apliquen el subsidio a combustibles en favor del consumidor.

En las últimas semanas, algunas estaciones de Valero han sido señaladas en el reporte *Quién es Quién en los Precios* por tener márgenes de ganancia excesivos por cada litro, a costa de un precio alto que no traslada al consumidor el beneficio del subsidio gubernamental.

En la reunión, que tuvo lugar en las oficinas centrales de la Profeco en la Ciudad de México, el representante de Valero asumió el compromiso de revisar y llamar al orden a los franquiciatarios de su marca que no estén aplicando el subsidio en beneficio del comprador.

García señaló que si bien cada gasolinero puede establecer los precios que quiera por tratarse de un mercado libre, lo que no pueden hacer es retener el subsidio del impuesto es-

pecial sobre producción y servicios (IEPS); es algo en lo que la marca no está de acuerdo y, aunque sean pocos casos en el país, se tomarán cartas en el asunto, afirmó.

Por su parte, el procurador Ricardo Sheffield Padilla señaló que como resultado de la estrecha colaboración que se ha

establecido con Valero México se espera que en los próximos reportes de *Quién es Quién en los Precios*, se refleje que las estaciones de la marca que han abusado moderen sus márgenes de ganancia ofreciendo mejor precio al consumidor.



# Chips de manzana

Tecnología Doméstica PROFECO

## PROCEDIMIENTO

### INGREDIENTES

- 1 kg de manzanas amarillas

### Tiempo de elaboración:

1 hora 30 minutos

### Caducidad: 1 semana

### Rendimiento:

10 porciones

### Kcal: 590

### Costo: \$39

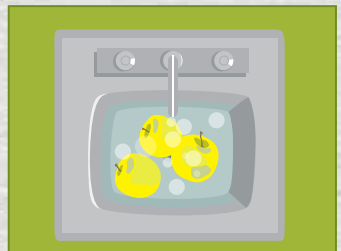
### UTENSILIOS

- Charola para hornear
- Cuchillo
- Papel para hornear

### EQUIPO

- Horno

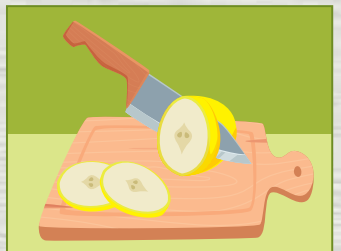
**Ahorra:**  
Al elaborar chips de manzana con esta tecnología obtienes un ahorro que va desde el 40%, si la elaboras con manzanas mexicanas, comparado con el producto comercial.



1. Lava las manzanas.



2. Sécalas.



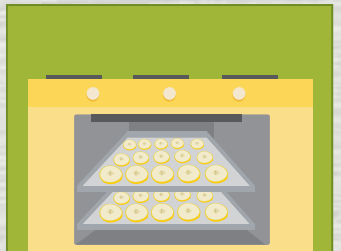
3. Córtalas en rodajas muy delgadas.



4. Prepara la charola con el papel para hornear.



5. Coloca las rodajas extendidas sobre la charola preparada. Procura no encimarlas.



6. Hornea durante 1 hora 20 minutos a 100°C.



7. Consérvalas en un recipiente con tapa.



Suscríbete a nuestro canal de YouTube PROFECO



# Teléfono del consumidor

(55)5568 8722 - 800 4688722

de lunes a viernes de 9:00 a 19:00 horas, sábados, domingos y días festivos de 10:00 a 18:00 horas.

También disponible en: <http://telefonodelconsumidor.gob.mx>



denunciasprofeco@profeco.gob.mx  
denunciapublicitaria@profeco.gob.mx  
asesoria@profeco.gob.mx



@AtencionProfeco  
@Profeco



ProfecoOficial



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**  
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR