

EL PERIÓDICO DEL CONSUMIDOR

¿Qué hace Profeco por ti?

ESTUDIOS DE CALIDAD PROFECO

Fórmulas para lactantes

Su elección debe ser bajo orientación médica y así lo deben indicar en su envase.

Pág. 4



PROFECO INFORMA

EL LABORATORIO DE LA PROFECO CUMPLE 30 AÑOS

Los Estudios de Calidad que ahí se realizan empoderan al consumidor.

Pág. 7



GENTE GRANDE

VIVE LIBRE DE VIOLENCIA

Identifica situaciones que pueden vulnerar y afectar tu calidad de vida y actúa contra ellas.

La violencia contra las personas adultas mayores es aquella acción u omisión, única o repetida, que produce un daño a tu integridad física, psíquica, emocional y/o moral, que vulnera el goce o ejercicio de tus derechos humanos y libertades fundamentales, independientemente de que ocurra en una relación de confianza.

Si sufres algún tipo de violencia o maltrato pide ayuda.

En colaboración con el:



Denuncia

Si eres víctima de alguno de estos tipos de violencia y malos tratos, o conoces a alguien que lo sea, denuncia ante las instituciones correspondientes.

A nivel nacional

- Asesoría jurídica Inapam.
Contacto:
asesoriajuridicainapam@inapam.gob.mx
- Línea 911 de emergencia.
Atención telefónica en todo el país.
- Comisión Nacional de los Derechos Humanos.
Teléfono:
Lada sin costo 800 715 2000.
- Centro de Atención a Riesgos Victimales y Adicciones (CARIVA). Teléfonos:
55 5200 9166 y 55 5200 9172.

Violencia psicológica

Es cualquier acto u omisión que dañe tu estado psíquico y emocional, y puede manifestarse como: omisión de cuidados, negligencia, indiferencia, insultos, humillaciones, rechazos, devaluaciones u ofensas.

Estos malos tratos pueden afectar severamente tu salud psíquica y emocional, ocasionándote padecimientos como depresión y, en casos severos, orillarte al suicidio.

Violencia física

Es cualquier acto que te inflija daño físico, usando la fuerza física o algún tipo de arma u objeto para generarte lesiones intencionales en el cuerpo. Ejemplo de ello son: jalones de cabello, empujones, golpes, pellizcos, heridas superficiales o internas por armas blancas o de fuego.

Violencia patrimonial

Son aquellos actos que ponen en riesgo tu supervivencia e integridad, como pueden ser: extracción de tus documentos personales, escrituras, identificaciones, sustracción y retención de tus objetos de valor, bienes y dinero sin tu autorización y consentimiento, con la intención de beneficiarse u obtener ventaja de ellos.

Violencia económica

Es cualquier acto u omisión que afecte tu integridad económica. Se expresa como la retención de bienes económicos, el control, manejo o condicionamiento de tus recursos económicos y que afecta tu supervivencia.

Violencia sexual

Es cualquier acto que vulnere y dañe tu cuerpo y sexualidad sin tu consentimiento. Puede expresarse como: tocamientos, acoso, coerción sexual o violación.

Violencia institucional

Es cualquier acto u omisión que ejerzan agentes o funcionarios del Estado y que vulnere tu integridad física, mental, moral y emocional, entorpezca el acceso inclusivo e integral a la justicia y el goce de tus derechos humanos.

Conocer los tipos de violencia que existen te servirá para prevenirla, atenderla o denunciarla.

QUÉ HACER SI...

HOSPEDAJE CON TODO INCLUIDO



Si vas a contratar este servicio, investiga qué incluye para que tomes la mejor decisión.

¿Qué es?

Es la modalidad de servicio que además del alojamiento comprende transporte, alimentación u otros servicios complementarios acordados en el contrato que firmas.

Antes de contratar

Es importante que conozcas muy bien sus características, como:

- | | | |
|--------------|-----------------|--|
| • Precios | • Cargos | • Procedimiento en caso de cancelación |
| • Tarifas | • Términos | • Demás condiciones aplicables al servicio |
| • Garantías | • Restricciones | |
| • Cantidades | • Plazos | |
| • Calidades | • Fechas | |
| • Medidas | • Modalidades | |
| • Intereses | | |

Esta es información que todo proveedor que actúa por sí mismo, o a través de un intermediario, está obligado a poner a tu disposición.

Aunado a las características ya mencionadas, antes de contratar también deberás verificar que el proveedor cuenta como mínimo con:

- Medios de contacto (teléfono, correo electrónico, redes sociales o cualquier otro medio de comunicación).
- Términos y Condiciones
- Avisos de Privacidad
- Mecanismo para cancelaciones y devoluciones

Investiga al proveedor

Además, para que puedas contar con mayores elementos a la hora de elegir, puedes consultar los comentarios publicados por las personas en redes sociales y página web del prestador de servicios turísticos. También puedes revisar el buró comercial de la Profeco en <https://burocomercial.profeco.gob.mx/>, para comprobar si hay registros sobre quejas en su contra.

Lee y pide copia del contrato

Al momento de la contratación léelo cuidadosamente para que entiendas los términos y condiciones que regirán la prestación del servicio. El proveedor debe entregarte duplicado del contrato firmado, el comprobante de pago, las papeletas de reservaciones, los boletos de avión u otros medios de transporte, así como el reglamento interno del establecimiento de hospedaje.

Compara beneficios y precios para que adquieras el paquete que te conviene.

Si no te dan el servicio por el que pagaste

En caso de que el hospedaje con “todo incluido” no sea prestado en los términos pactados, el proveedor está obligado a:

- Auxiliarte para conseguir los servicios que solucionen la emergencia causada, que incluye los gastos de transportación.
- Ayudarte en la reclamación y solicitud de bonificación ante el prestador final cuando se trate de intermediación.

Que no violenten tus derechos

Los proveedores de hospedaje están obligados por la NOM-010-TUR-2001 “De los requisitos que deben contener los contratos que celebren los prestadores de servicios turísticos con los usuarios-Turistas” a establecer una serie de requisitos mínimos en sus contratos de adhesión para que los mismos no violenten tus derechos como persona consumidora. Consulta la NOM en <https://bit.ly/3IlqN3U>.

¡Estamos para servirte!, te brindamos asesoría y puedes tramitar tu queja

Teléfono
del consumidor

Si compraste un paquete de hospedaje todo incluido y no te cumplieron acude a cualquier Oficina de Defensa del Consumidor de Profeco más cercana a tu domicilio o llama al Teléfono del Consumidor 55 5568 8722 y 800 468 87 22 lada sin costo para el interior de la República Mexicana o a través de la página de Internet <http://www.telefonodelconsumidor.gob.mx/>.



Fórmulas para lactantes

Su elección debe ser bajo orientación médica y así lo deben indicar en su envase.

Se analizaron 18 fórmulas para lactantes:

16 A base de leche de vaca

2 A base de leche de cabra

Realización del estudio: del 17 de noviembre del 2021 al 14 de febrero del 2022.



CONTIENEN ACEITE DE PALMA

Su cultivo a gran escala en países como Indonesia y Malasia ha provocado la destrucción de grandes bosques tropicales, en consecuencia ha puesto en peligro a orangutanes, gibones, tigres de Sumatra, rinocerontes, elefantes y tapires.



alula SMA GOLD
Fórmula con hierro para lactantes/
México/900 g



Enfamil PREMIUM
Fórmula para lactantes con hierro y una mezcla de prebióticos/México/375 g



Frisolac GOLD
Fórmula para lactantes/
Holanda/800 g



Hipp Orgánico COMBIOTIC
Fórmula para lactantes/
Alemania/600 g



Holle Orgánica
Fórmula para lactantes/
Austria/500 g



infacare
Fórmula con hierro para lactantes/
México/400 g



Natu@ Baby
Fórmula para lactantes con Hierro/
México/400 g



Nestlé NAN OPTIMAL pro
Fórmula para lactantes con hierro y probióticos/México/400 g



Nestlé NIDAL Bebé
Fórmula para lactantes con hierro y probióticos/México/800 g



Novamil
Fórmula con hierro para lactantes/
Alemania/400 g



Novamil AC
Fórmula para lactantes con hierro/
Francia/400 g



Nutrilon Premium+
Fórmula para lactantes con prebióticos GOS/FOS (9:1,8 G/L), ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (LCPS)/
Polonia/400 g



Well Beginnings
Fórmula con hierro para lactantes.1/
México/900 g

SOLO LOS MÉDICOS PUEDEN INDICARLA

Como profesional, es la única persona que puede decirte si tu bebé necesita fórmula y te ayudará a elegir la adecuada. Evita las recomendaciones de otras personas.



Escanea para enterarte

Freidoras *de aire*

Conoce al electrodoméstico de moda que promete cocinar con el mínimo de grasa.

Se analizaron:

11 modelos

7 marcas

Realización del estudio: del 27 de septiembre al 12 de noviembre del 2021.



NO RETOMAN LA COCCIÓN AUTOMÁTICAMENTE

Una característica a destacar en las freidoras analizadas es que puedes sacar la canastilla porta-alimentos mientras están funcionando para que puedas mover los alimentos y lograr un dorado más uniforme, retomando el tiempo del ciclo de cocción al reinsertarla de manera automática. Sin embargo, hay dos modelos que no presentan esta característica:

Taurus

/ SUNSHINE (M97201100)

/ China  / 2 años / 750 (Watts)/ 1 l



No detiene su ciclo de preparación cuando sacas la canastilla porta-alimentos.

RCA

/ RC-106

/ China  / 1 año / 1300 (Watts)/ 3.6 l



Al sacar la canastilla para mover los alimentos, detiene totalmente el ciclo de cocción, por lo que debes reiniciar manualmente el tiempo donde te quedaste.

ES LA DE MENOR CAPACIDAD

Su compartimento para alimentos es el de menor capacidad (1 litro), que alcanza para cocinar aproximadamente dos porciones de alimentos:



Taurus

/ SUNSHINE (M97201100)

/ China  / 2 años / 750 (Watts)/ 1 l



Escanea para enterarte

Atleta Invitada:
Lenia Ruvalcaba
Judoca Paralímpica

Platillo Sabio
PROFECO

Lenia comparte su receta para preparar un platillo rico, nutritivo, fácil de hacer y de transportar.

Ingredientes:

- 500 g de carne (cocida y deshebrada) de res
- 3 chiles poblanos asados, desvenados y en rajas
- 1 papa cocida y picada en cuadritos
- 1 cebolla cortada en tiras
- 4 jitomates
- ½ tz de crema
- 3 cdas. de aceite
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

Procedimiento:

1. Sofríe la cebolla y las rajas de pablano en el aceite caliente.
2. Añade la carne, las papas y cocina durante cinco minutos.
3. Licúa el jitomate con el ajo, cuela y agrega a la carne.
4. Sazona con sal y pimienta y deja hervir a fuego bajo 10 minutos.
5. Añade la crema, mezcla perfectamente y retira del fuego.


214 KCAL
POR PORCIÓN


\$140.00


6 PORCIONES


40 MINUTOS



Consulta de información del 2 al 6 de mayo del 2022/ Ciudad de México y Área Metropolitana.



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

Fotografía: José Luis Sandoval

Carne Deshebrada al Poblano

PROFECO INFORMA

EL LABORATORIO DE LA PROFECO CUMPLE 30 AÑOS

Los Estudios de Calidad que ahí se realizan empoderan al consumidor.

Al celebrar el 30 aniversario del Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor (LNPC), el Procurador Ricardo Sheffield Padilla resaltó la importancia que tienen los Estudios de Calidad que ahí se realizan en las decisiones de compra de los consumidores, así como su contribución en la defensa de sus derechos.

El laboratorio inició operaciones en julio de 1993, sin embargo, en 1976 —en el Instituto Nacional del Consumidor (INCO)—se realizaron los primeros estudios a cargo del Centro de Pruebas de Análisis para el Consumo (CEPAC). El primer Estudio de Calidad se publicó en noviembre de ese año y a la fecha se han publicado 700.

“Ustedes ayudan a producir información que permite a los consumidores saber si existe en el mercado un producto inseguro o uno que no sea saludable; son los peritos especializados en analizar, técnica y científicamente, así



como en darle confianza a los consumidores”, indicó Sheffield Padilla al personal del laboratorio.

En los últimos cinco años los resultados de las pruebas a las que han sido sometidos los productos han generado consecuencias legales para corregirlos, retirarlos del mercado, combatir la publicidad engañosa e incluso generar

cambios en normas oficiales. Como ejemplos están el cambio de la norma oficial para el atún, así como haber expuesto la calidad dudosa de algunos aceites de cocina.

Por su parte, la Directora General del Laboratorio de la Profeco, Maricela Juárez Herrera, considera que los estudios de calidad validan el compromiso de esta Pro-

curaduría en la defensa y promoción de los derechos de los consumidores por ser un parteaguas en la modificación y emisión de normas oficiales y estándares encargados de regular bienes y productos.

BARRAS DE AVENA

Tecnología Doméstica PROFECO

INGREDIENTES

- 250 g de avena
- 1/3 de tz de semillas de girasol
- 1/3 de tz de cacahuates
- 1/3 de tz de amaranto
- 1/3 de tz de aceite de canola
- 1/3 de tz de jarabe de agave

UTENSILIOS

- Charola de 29 x 21.5 cm
- Papel para hornear
- Pala de madera
- Guante para tomar cosas calientes

- 🕒 **Tiempo de elaboración:** 1 hora
- 📅 **Caducidad:** 3 meses
- 🍴 **Rendimiento:** 14 barritas
- 💰 **Costo:** \$31.80



PROCEDIMIENTO



1 Forra el fondo de la charola con el papel y coloca la avena encima.



2 Mete al horno a 180°C a que dore, moviendo cada 10 minutos y sacando la charola cada vez.



3 Agrega las semillas de girasol y los cacahuates, moviendo de vez en cuando durante 10 minutos y sacando la charola cada vez.



4 Añade el amaranto, mezcla perfectamente y mueve ocasionalmente durante 10 minutos. Cuida que no se queme.



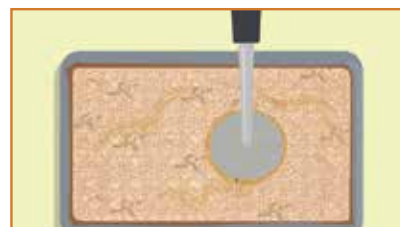
5 En un recipiente incorpora el jarabe con el aceite y vacíalos sobre los ingredientes de la charola.



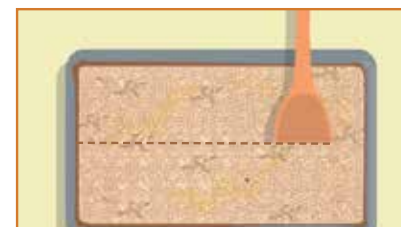
6 Mezcla perfectamente y deja 5 minutos más dentro del horno.



7 Saca la charola del horno y distribuye los ingredientes.



8 Compáctalos bien y deja enfriar completamente.



9 Con una pala de madera corta las barritas comenzando por la mitad (en la parte más larga) y después cada 4 cm.

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