Revista del Consumidor

Procuraduría Federal del Consumidor • México • Número 307 • Septiembre 2002 • www.profeco.gob.mx • $ 18.00 • ISSN 0185-8874

Nuestro Laboratorio reporta:

- ¿Sabe lo que come **su mascota**?
- ¡Ring!, ¡ring! **Teléfonos** a prueba



¿Quiere boleto? Lo que hay detrás de la **reventa**

Conozca sus derechos en materia de **salud**

Quién es quién en los precios de aparatos telefónicos

Profeco

Convocatoria

La Procuraduría Federal del Consumidor

a través de la Coordinación General de Investigación y Divulgación y la Dirección General de Organización de Consumidores, y considerando

- que es necesario fortalecer y consolidar los programas de las instituciones públicas en lo referente a la atención a las personas con discapacidad,
- que la Procuraduría Federal del Consumidor busca generar estrategias claras de atención para este sector de la población, para que se traduzcan en una mejora continua de las condiciones de vida para ellos y sus familias,
- que es necesaria la inclusión de las personas con discapacidad en el acontecer social de este país, y
- que los foros son el impulso que genera los cambios en las sociedades,

convoca

a las organizaciones de personas con discapacidad, las instituciones que atienden a personas con discapacidad, las personas con discapacidad y a todos los interesados en el tema, a participar en el

Primer Foro de Análisis

"Profeco y el consumo de las personas con discapacidad"

Bajo las siguientes bases

Del objetivo	Identificar las verdaderas necesidades de atención de las personas con discapacidad para asegurar que los programas y acciones institucionales efectivamente respondan a ellas, o para instrumentar nuevas políticas de apoyo para este sector de la población
De los participantes	Personas con discapacidad Organizaciones sociales de personas con discapacidad Instituciones que atienden a personas con discapacidad Instituciones educativas y de investigación Estudiosos del tema Interesados en el tema
De los temas objeto de análisis	• La Ley Federal de Protección al Consumidor y las personas con discapacidad • Actualidad de los artículos de la ley donde se hace referencia de las personas con discapacidad • ¿Qué es necesario incluir en la ley en lo referente a las personas con discapacidad? • Las personas con discapacidad y sus necesidades particulares de consumo • Alimentación • Transportación • Educación • Cultura • Esparcimiento • Técnicas • Las personas con discapacidad y sus proveedores de bienes y servicios • ¿Los proveedores consideran a este sector de la población? • La existencia de políticas comerciales dirigidas a las personas con discapacidad • La necesidad de crear normas mexicanas para productos dirigidos a personas con discapacidad • La atención de Profeco a las personas con discapacidad • ¿Cómo considera los servicios de Profeco en la actualidad? • Las perspectivas de los consumidores para su atención • Alternativas para acercar aún más a Profeco a los consumidores
De los lugares de inscripción y fechas	En las oficinas de las delegaciones de Profeco a partir de la publicación de la presente convocatoria; la recepción de documentos finaliza el 30 de septiembre
De los trabajos	Deberán presentar su análisis o propuesta de los temas o subtemas contenidos en esta convocatoria por escrito, con una extensión no mayor de cinco cuartillas, además de proporcionar los datos generales del participante
De los reconocimientos	A cada uno de los participantes se le entregará un reconocimiento para acreditar su contribución al desarrollo de este foro
De los casos no previstos	Los casos no previstos en la presente serán resueltos por la Dirección General de Organización de Consumidores

Profeco

México, D. F., a 31 de agosto de 2002

SUMARIO

Septiembre 2002 • Núm. 307

El Laboratorio Profeco reporta

• Teléfonos alámbricos e inalámbricos 14



Tecnologías domésticas

- Papa deshidratada
- Barras de avena
- Jabón líquido de sábila
- Salsa picante botanera

51



Quién es quién en los precios de

Aparatos telefónicos

22

Qué hay detrás de...

La reventa

36

Menú sabio

Pescado con tocino y papas

47

Cómo ahorrar

Gasolina

60

Buzón del lector	4
Miscelánea del consumo	6
25 derechos básicos • Reembolso si pagó de más	12
Hábitos de consumo • Cómo compramos teléfonos	26
Los consumidores opinan • ¿Le sigue el juego a la reventa?	39
A su salud • Conozca sus derechos como paciente	40
Miscelánea de salud	43
Alimentación y nutrición • Carne de cerdo	44
Cómo comprar y conservar • Zapatos	56
El tiempo que te quede libre • XXX Festival Cervantino	62
Hábitos y tradiciones • Pozole: legado de los dioses	66
Póngase a prueba	70
Pequeños consumidores	74
Yo, consumidor	78

28



El Laboratorio Profeco reporta

• Alimento para mascotas

Directorio

Procuradora Federal del Consumidor
María Eugenia Bracho González

Coordinador General de Investigación y Divulgación
Luis Mariano Acévez Estrada

Directora General de Publicaciones
Mónica Braun Guillén

Revista del Consumidor

Director Editorial
Mateo Miguel García

Directora de Arte y Diseño
Norma Patiño Domínguez

Jefa de Redacción
Jacqueline Ruiz Gómez

Jefa de Información
Yureli Cacho Carranza

Reporteros
Lorena M. Romo M
José Armando Aguilar Pérez
Alejandra Sánchez Plascencia

Jefes de Diseño Gráfico
Víctor M. Gutiérrez García
Pedro O. Castellanos Gómez

Diseño
Mónica Miranda Villalba, Margarito Sánchez Cabrera
Alfonso J. Solís Loza, Roberto Paz Amaya

Jefa de Corrección
Dora Torres Ponce

Consejo Editorial
María Eugenia Bracho González
Luis Mariano Acévez Estrada
Ignacio Bravo Betancourt Larrañaga
Rafael Adrián Avante Juárez
Efrén García García, Raúl García Moreno Elizondo
Carlos Miguel Jaime Vázquez
José Meljem Moctezuma

Teléfono
5568-8722

Publicidad institucional y fax
5553-0574

Envíenos sus comentarios y sugerencias a José Vasconcelos 208, piso 14, colonia Condesa, C. P. 06140, Delegación Cuauhtémoc; al apartado postal 20600, México, D. F.; o vía Internet: rconsumidor@profeco.gob.mx

Foto de portada
Boris de Swan

No a la reventa

Es misión de Profeco velar por los intereses de la población en general como consumidora de bienes y servicios, para lo cual, entre otros instrumentos, cuenta con la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Sin embargo, cabe mencionar que a veces los mismos consumidores fomentamos prácticas abusivas que van en perjuicio de nosotros mismos, de nuestros bolsillos; tal es el caso de la reventa de boletos que se sigue dando en espectáculos masivos, como partidos de futbol, funciones de ópera o conciertos diversos, por mencionar algunos.

Lo invitamos a reflexionar al respecto, porque la reventa existirá mientras haya quien pague dos o más veces el precio de un boleto "preferencial" conseguido a última hora. Además, ¿quién le asegura que no sólo no está comprando un buen sitio para ese espectáculo que tanto ansía ver, sino que tal vez esté comprando un boleto falso? No se vuelva cómplice de una actividad ilegal. Diviértase, sí, pero compre por anticipado sus boletos en sitios autorizados.


CRÓNICAS DE UN CONSUMIDOR COMPULSIVO
POR: TRINO
ZZZZZZ...
¡QUIQUE! ¡PST! ¡QUIQUE, DESPIERTE!
ZZZz
ORITA NO SALMA- TATE QUIETA
¡DON TRACALA! ¡S-SE LO COMPRO!
TRANQUILO
¡HOY NO LE VOY A VENDER NADA!
¿NO?
A VER... DÉJEME CHECARLE SU PRESIÓN ARTERIAL...
VEAMOS...
¡NO SEA PAYASO!
¡QUIERO QUE SEA MI SOCIO.. RESPONDA ESTE TEST!
¿TEST? ¿COMO EN EL COSMOPOLITAN?
¿QUISIERAS TENER UNA CASA DE LUJO?
¿QUISIERAS TÚ, QUIQUE, MANEJAR UN AUTO ÚLTIMO MODELO?
¿QUISIERAS VIAJAR A PARIS CON TU MUJER, TOTALMENTE GRATIS?
¿A QUIEN TENGO QUE MATAR DON TRACALA?
¡NO SEAS BABOSO!
TE INVITO A QUE TE DEDIQUES A LA REVENTA... EL NEGOCIO DEL FUTURO
¿R-PERO QUE NO ES ILEGAL?
¡PARA NADA! ¡TE PRESENTO AL COMPADRITO CHANCHULLO COCHUPO, NUESTRO LÍDER!
¡QUIOBAS!
¿QUE TAL?
¡POP!
VIEJA: ¿SOÑÉ O ES REALIDAD QUE LA REVENTA ES UN NEGOCIO LEGAL?
¿REVENTA? ¿EN ESTE PAÍS? ¡NA! ¡ESTABAS SOÑANDO MI VIDA!
TRINO

Su opinión es importante

Quiere la revista en la red

Deberían publicar la *Revista del Consumidor* en Internet, pues cada mes es difícil conseguirla en los puestos de revistas.

Leticia Escobar López

Hasta ahora no es posible publicar todo el contenido de la revista en Internet, sin embargo, usted puede encontrar en www.profeco.gob.mx los estudios de calidad y tecnologías domésticas que aparecen en nuestros números anteriores.

Ahora bien, si le interesa recibir nuestra publicación mes con mes, puede suscribirse por un año pagando $ 180.00; llame al Teléfono del Consumidor: 5568-8722 en el Distrito Federal y área metropolitana, o al 01-800-903-1300 larga distancia sin costo, acudiendo a la Delegación Profeco más cercana a su domicilio, o enviando el cupón que aparece en la revista a la dirección que se indica.

Envíenos sus comentarios acerca de la revista a Av. José Vasconcelos 208, piso 14, colonia Condesa, C. P. 06140, México, D. F., por Internet a rconsumidor@profeco.gob.mx, o bien, vía fax al 5553-0574. Esperamos sus cartas.

¿Qué leemos los mexicanos?

Es alarmante la proliferación, por lo menos aquí en la ciudad de Oaxaca, de cuentos estilo *El libro vaquero*.

En una ocasión, pude contabilizar en un puesto de revistas cerca de 20 títulos de este tipo, cuyas portadas mostraban principalmente pornografía. Son verdaderamente vulgares y de una falta de respeto total a las personas que por cualquier razón asisten a un puesto, pues tratan temas como el incesto, las orgías y los famosos *gang bang* (relaciones de una mujer con varios hombres).

Sin ánimo de parecer espantado por esta clase de revistas, pienso que esos títulos contribuyen a deformar la visión que pueden tener los niños acerca de su propia sexualidad, pues ven estas publicaciones cuando compran alguna revista de caricaturas o un cómic.

Por favor, como defensores de los consumidores, pongan un hasta aquí a esas revistas, o por lo menos hagan que las portadas y sus títulos sean cubiertos.

Narciso Serrano
Oaxaca de Juárez, Oaxaca

Le informamos que la dependencia que regula y otorga los permisos de publicación es la Secretaría de Gobernación a través de la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Usted puede enviar su queja para su resolución al licenciado Antonio Cruz, jefe del departamento jurídico de esta Comisión, a la dirección electrónica acruz@segob.gob.mx, o bien, a las oficinas ubicadas en Abraham González 48, PB, colonia Juárez, C. P. 06600, México, D. F.

tante

Aquí escribe usted

Andar sobre ruedas

Me gustaría saber si en su Laboratorio de Pruebas han realizado estudios de calidad de llantas y de aceites o lubricantes para motor. Estoy muy interesado en ellos, ya que quiero mejorar el servicio de mantenimiento en los camiones de carga de mi empresa. Agradezco su atención.

Ing. Alejandro Iturbide

En nuestras ediciones de septiembre de 1999 y febrero del 2000 usted puede encontrar los estudios de calidad de diversas marcas de llantas. Hasta ahora no se ha realizado ningún análisis de calidad de aceites para motor, sólo de líquidos para frenos (marzo 2002). Usted puede comprar, consultar o fotocopiar los números atrasados de la Revista del Consumidor *en nuestras oficinas centrales, ubicadas en Av. José Vasconcelos 208, piso 14, colonia Condesa, delegación Cuauhtémoc, México, D. F., o en la delegación Profeco más cercana a su domicilio.*

Si lo desea, también puede comunicarse directamente al Laboratorio de Pruebas para ampliar la información, al (55) 5549-0095, 5549-0495 y 5544-2122, de 9:00 a 18:00 horas, de lunes a viernes.

Lectores de todas las edades

Me llamo Paulina Jiménez Moreno, tengo 11 años y me gusta mucho leer su revista. Por favor, mándenme la elaboración de queso panela y helado de mango. ¡Gracias!

No contamos con la tecnología de helado de mango, pero te enviamos la receta de helado de vainilla junto con la de queso panela. Agradecemos tus comentarios y esperamos que nuestra revista siga siendo atractiva para ti.

Sobre guarderías

Con respecto al reportaje *Guarderías: sus pequeños en buenas manos*, contenido en el número 306, corregimos algunos errores publicados en la tabla de la página 23:

- DIF Sistema Municipal Naucalpan de Juárez, Estado de México. La inscripción con aportación del 7% se aplica en las estancias Pipiltzin, Paquiltzin, Xochipilli, Cozamalotzin, Totozin, Huitzilli y Papalotzin. En todas las estancias, la mensualidad es gratuita (no se cobra $1,950).
- Jardín de niños y guardería Alitas. La inscripción cuesta $3, 000 sin importar el mes. La mensualidad es de $1,950 de 7:30 a 17:30, y de $2,150 de 7:30 a 18:30.
- Guardería Infantil Felices hacia el Futuro. Inscripción y mensualidad gratuitas.

¿Y Selther?

Los felicito por los estudios de calidad que publican mes con mes, pero en especial por su estudio sobre colchones de julio del 2002; sin embargo, me gustaría saber por qué no se incluyó en ese estudio ningún colchón de la marca Selther. ¿Me podrían informar de los resultados que obtuvo dicha marca, si es que fue analizada?

Víctor H. Pérez

Agradecemos sus felicitaciones y nos complace saber que nuestros estudios de calidad le son útiles.

Con respecto a su inquietud, le informamos que varios modelos de colchones de la marca Selther fueron analizados por el Laboratorio de Pruebas de Profeco, pero al final no se incluyeron en los resultados ya que esta compañía decidió descontinuar estos modelos hacia la fecha en que se publicó el estudio.

Contra el tabaquismo



Con la finalidad de combatir el consumo de tabaco en México, la Secretaría de Salud y la industria tabacalera acordaron aplicar varias disposiciones con respecto a la publicidad de cigarrillos, mismas que entrarán en vigor a partir del 2003, a saber: a) la publicidad será suspendida en radio y televisión; b) la publicidad exterior (espectaculares) no deberá ubicarse a menos de 300 metros a la redonda de escuelas de nivel preescolar a bachillerato; c) los anuncios espectaculares no podrán tener un tamaño mayor de 35 metros cuadrados; d) quedará prohibido el muestreo de cigarrillos y la promoción de tabaco en artículos de vestir, gorras y demás productos que no sean exclusivos para fumadores; e) tampoco podrán publicitarse cigarros en portadas, contraportadas de revistas y artículos dirigidos a jóvenes.

Se espera que estas medidas contribuyan a frenar el consumo creciente de tabaco por parte de niños y jóvenes, que son la población más vulnerable.

Directorio del Consumidor

Saptel (Sistema Nacional de Apoyo Psicológico). En momentos difíciles, a veces lo único que necesitamos es que alguien nos escuche, sólo eso. En Saptel, a través de la línea telefónica, hay una persona dispuesta a brindar ayuda psicológica a quienes atraviesan por una crisis emocional.

Cada día hay un mayor número de personas con problemas asociados a la depresión; tan sólo el año pasado, Saptel recibió más de 44 mil llamadas, de las cuales el 74 por ciento eran de mujeres. En los últimos 30 años, en nuestro país se duplicó el número de casos de suicidio, lo que hace de este problema un asunto serio.

En caso de que esté pasando por un mal momento, puede llamar a Saptel, donde alguien lo atiende las 24 horas todos los días del año. El número telefónico es el (01 55) 5259-8121 y 01-800 Saptel (472-7835) para toda la península de Baja California, Oaxaca, Campeche, Chihuahua, Quintana Roo, Tabasco y Yucatán.

Centros de Integración Juvenil, A. C. Esta asociación invita a la juventud mexicana a mantenerse lejos de las drogas. Fundada en 1969, tiene como objetivos: a) promover una cultura de participación en la comunidad para frenar el problema de la farmacodependencia, b) ofrecer servicios de prevención primaria, tratamiento y rehabilitación, y c) desarrollar programas de investigación y capacitación.

Los Centros de Integración Juvenil cuentan con 70 unidades en todo el país y una página en Internet, www.cij.gob.mx, donde encontrará el teléfono y la dirección del centro más cercano a su domicilio. Para mayor información no dude en llamar al (01 55) 5212-1212, que funciona 24 horas los 365 días del año.



Una revista *Unika*

Como parte de un proyecto denominado Comunicación en Discapacidad, surgió en México la primera revista especializada en abordar temas totalmente relacionados con la integración de las personas con discapacidad: *Unika*. El licenciado Roberto González Trujillo, director general de dicha revista explica que "la discapacidad es un tema que nos debe ocupar a todos porque entre el 10 y el 12 por ciento de la población mexicana la padece. Nuestra misión es crear condiciones que favorezcan la preservación de la justicia y el respeto de la dignidad humana. Asimismo buscamos llenar el vacío informativo, de auxilio y apoyo que requieren las personas con discapacidad". El objetivo de la revista es crear una conciencia social con respecto a la necesidad de vivir sin ningún tipo de distinción por ser una persona discapacitada. En las páginas de esta revista se publican noticias sobre discapacidad alrededor del mundo, entrevistas con personas que son un ejemplo de vida, vínculos con asociaciones civiles, instituciones de asistencia privada y organismos gubernamentales que apoyan a las personas con discapacidad, etcétera. *Unika* es una publicación bimestral, se distribuye en todo el país, tanto en puestos de periódicos como en algunos lugares cerrados, a un costo es de $ 20.00. El 30 por ciento del tiraje se distribuye de forma gratuita en centros de rehabilitación públicos y privados, hospitales y otras organizaciones interesadas en difundir esta información.



Un refresco de cola peruano



Directamente del pueblo inca llega a probar suerte en nuestro país una nueva bebida de cola, la cual no pretende competir con la marca de refrescos de mayor comercialización a nivel mundial, sino acaparar la atención de quienes consumen esta bebida pero que cuentan con un presupuesto más limitado para hacerlo. Este refresco ya se consume en Guadalajara, Acapulco, Veracruz y Puebla (ciudad donde se ubica la planta productora), a un precio de $ 8.00 por 2.6 litros, lo cual permite un ahorro de hasta $ 6.00 si se considera que 2 litros del refresco de cola más famoso cuestan $ 14.00. Cabe resaltar que según cifras del INEGI, la población mexicana media-baja y baja destina 7.3 por ciento de sus ingresos a la compra de refrescos y aguas carbonatadas, mientras que el sector con mayores ingresos sólo destina 1.1 por ciento, realidad paradójica porque los refrescos no alimentan y, consumidos en exceso, pueden ocasionar problemas de salud.

No se apaniquen

A nadie le cabe la menor duda del enorme poder que ejercen los medios de comunicación, por eso surge un dilema: ¿es válido atemorizar a la gente para hacerla reaccionar?

De acuerdo con una noticia difundida por el diario francés *Le Monde* del 25 de junio, varios anuncios publicitarios se difundieron por la televisión y la prensa francesas como parte de una nueva campaña de sensibilización contra los daños a la salud que causa el tabaquismo.

Un mensaje breve, transmitido durante el horario televisivo de mayor audiencia, decía: "Aviso a los consumidores: se han descubierto rastros de mercurio, amoniaco, ácido cianhídrico y acetona en un producto de consumo habitual. Para mayor información llame al número gratuito 0800 404 404". Minutos después, cerca de un millón de personas estaban provocando una especie de motín telefónico. Los más obstinados finalmente tuvieron acceso al mensaje explicativo y se enteraron de que el producto incriminado no era otro que el cigarrillo. Las reacciones (900 mil llamadas registradas entre las 19:00 horas y la medianoche, 40 mil de ellas efectuadas durante los 15 minutos siguientes a la difusión del anuncio) rebasaron las expectativas del Instituto Nacional de Prevención y Educación para la Salud (Inpes) de Francia, iniciador de esta campaña gubernamental, a la cual se ha destinado un presupuesto de 6 millones de euros.



Ésta es la primera vez que un mensaje publicitario patrocinado por el gobierno (ratificado también por la Dirección General de la Salud de Francia) utiliza deliberadamente un "efecto de pánico" para crear conciencia.

Marielle Durandet, directora general adjunta de Euro RSCG, la agencia publicitaria creadora de la campaña, afirma que "la gente sólo reacciona ante una situación de crisis, por eso tratamos de encontrar la forma de alertarla eficazmente sobre los riesgos de fumar: en Francia el tabaquismo provoca 60 mil decesos por año".



Autoestéreo

Una reconocida marca de productos electrónicos lanzó al mercado mexicano dos nuevos modelos de autoestéreos (CDX-MP30 y CDX-MP70). ¿Y qué tienen de novedoso?, se preguntará usted.

Bien, el CDX-MP70, por ejemplo, reproduce música en formato MP3 (propio de las computadoras), CD's y CD-R/RW (Disco Compacto Grabable/Reescribible), e incluye la tecnología *G-Protection* que evita las interrupciones durante la reproducción de la música a pesar de los saltos o movimientos del auto. Ambos modelos ofrecen una selección de siete colores para el *display* de manera que el usuario pueda escoger el tono que más se asemeje al tablero de su automóvil.

Atractivo, es cierto, aunque antes de dejarse atrapar por el canto de las sirenas es necesario preguntarse si realmente conviene invertir en un aparato con *display* "camaleón", o uno "más sencillito".



Mascotas clonadas

La empresa estadunidense Genetic Saving & Clone está promoviendo entre quienes hayan perdido a su mascota favorita la posibilidad de congelar el ADN de perros o gatos por 895 dólares, más 100 dólares al año por concepto de depósito. Después de cierto tiempo de espera y una tarifa de 10,000 dólares, es posible que el dueño de la mascota perdida tenga la fortuna de volver a tener en casa una "copia" exacta de su minino o su perro.

No se trata de resurrección, sino de clonación. Genetic Savings & Clone Inc. es una empresa financiada por el banquero John Sperling, quien a la fecha ya ha invertido 3.5 millones de dólares en este proyecto y cuyo principal éxito ha sido la presentación a la comunidad científica y a los medios de comunicación de la primera gatita clonada que responde al nombre de Cc (del inglés *carbon copy*, copia al carbón, o *copy cat*, gato copia).

Así las cosas, hay empresarios que empiezan a ver en la clonación de mascotas un buen negocio, cuyos principales clientes pudieran ser las personas adineradas. Más información en www.savingsandclone.com

para MP3



Y se hizo la luz... con estiércol



Ahora que es urgente encontrar fuentes alternas de energía, y ahorrarla, la idea que han tenido las empresas Indesin de México y Madesa de España con el Proyecto Tratimex, viene como anillo al dedo. Este plan pretende instalar en México la primera planta de generación de electricidad a partir de estiércol; se ubicará en Tizayuca, Hidalgo y contará con una inversión de 70 millones de dólares, de los cuales 70 por ciento será capital mexicano y 30 por ciento español; tendrá una capacidad de 70 megavatios y sus principales clientes serán empresas privadas del estado de Hidalgo, centros de producción, establos, alumbrado para los municipios y bombeo de agua.

El proceso para convertir el estiércol en corriente eléctrica consiste en colocar el primero en un estanque y esperar a que seque para que produzca gas metano, el cual luego se mezclará con gas natural, dando como resultado un combustible que calienta agua, que a su vez se convierte en vapor y mueve las turbinas que generan energía eléctrica. Es así como el estiércol que proviene de la Cuenca Lechera de dicho estado contribuirá con el 10 por ciento de la materia prima utilizada; el 90 por ciento restante provendrá del gas natural y del combustóleo que proveerá Petróleos Mexicanos (Pemex).

Es importante mencionar que se pretenden obtener 625 mil millones de kilowatts hora/año, que serían suficientes para atender las necesidades eléctricas de 12 de los 48 municipios del estado de Hidalgo. Además, se estima que cada kilowatt producido costaría aproximadamente 90 centavos.



La telefonía "muerde"

Un par de estudiantes del Royal College of Art de Londres desarrolló una nueva forma para usar el teléfono.

Se trata de un implante dental, o mejor dicho molar, que funciona como un teléfono móvil. De acuerdo con la página en Internet news.bbc.co.uk/hi/sapnish este pequeño aparato recibe el sonido por medio de señales de radio y posteriormente lo transfiere al oído utilizando un vibrador. El teléfono, que puede ser implantado en una muela con una simple cirugía de rutina, es resultado de la investigación realizada por James Auger (nada que ver con James Bond, aunque parezca un invento para el espía) y Jimmy Loizeau, quienes aseguran que, aun cuando apenas es un prototipo, existe la tecnología para convertirlo en una realidad.


El último árbol
Si no denunciamos ahora la tala ilegal,
dentro de 57 años nuestros nietos
tendrán un país sin árboles.
Todos seremos responsables.
Entre todos podemos evitarlo.
Denuncia la tala ilegal
Lada sin costo: 01-800-770-3372
denuncias@correo.profepa.gob.mx
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES
SEMARNAT
PROFEPA

Reembolso del pago excedente

Por Lorena M. Romo

Si al momento de efectuar una compra o recibir la prestación de un servicio, por alguna razón usted paga más del precio estipulado, tiene derecho a que el proveedor le reembolse el excedente.

Poco le duró el gusto a Moisés Sánchez Alvarado, quien en octubre de 1998 celebró un contrato con la revista *Perros Pura Sangre* para que la publicidad relativa a su negocio apareciera en las páginas de esa publicación. El señor Sánchez se comprometió a pagar mensualmente $ 5,175.00 por un anuncio en un tercio de página.

A partir de marzo de 1999, el señor Sánchez solicitó la ampliación de su publicidad a una página, por lo que el importe se incrementó a $ 7,848.00. Sin embargo, a través de su página en Internet, *Perros Pura Sangre* promovía un descuento del 30 por ciento a los anunciantes, que entraría en vigor a partir de octubre de ese año, mismo que nunca le hicieron efectivo al señor Sánchez, argumentándole que sólo era para clientes "distinguidos", especificación que no aparecía en la promoción; además, la explicación que le dieron con respecto a bajo qué condiciones se consideraba "distinguido" a un cliente no resultó nada satisfactoria.

Por casualidad, la publicidad del señor Sánchez se esfumó de la revista poco después de que éste reclamó su descuento, aun cuando en ningún momento dejó de realizar sus depósitos. Por si fuera poco, *Perros Pura Sangre* notificó a la Asociación Canófila Mexicana sobre los supuestos adeudos del señor Sánchez, por lo que ésta suspendió la prestación de algunos servicios que había pactado con él.

Por fortuna, gracias a la intervención de Profeco, el señor Sánchez Alvarado pudo recuperar de editorial Antártida el reembolso correspondiente a lo que había pagado de más y a los meses en los que su publicidad no apareció en la citada revista.

Si el proveedor se niega a reembolsarle al consumidor el excedente de su pago argumentándole que no tiene derecho a éste, haga como el señor Sánchez: acuda a la delegación Profeco más cercana a su domicilio, o comuníquese al Teléfono del Consumidor: 5568-8722 en el Distrito Federal y área metropolitana, o al 01-800-903-1300 larga distancia sin costo desde cualquier punto del país.



Recuerde que en las delegaciones **Profeco** de todo el país puede solicitar en forma gratuita los *25 Derechos Básicos del Consumidor*, mismos que le presentamos de manera más amplia en cada una de nuestras ediciones.

Que no lo sorprendan

Conforme al artículo 91 de la *Ley Federal de Protección al Consumidor* (LFPC), los pagos efectuados en exceso sobre el precio máximo determinado o estipulado pueden recuperarse en un plazo máximo de un año a partir de la fecha en que se efectuó el pago, por lo que si el proveedor se niega a reintegrar dicha cantidad dentro del término de cinco días hábiles posteriores a la reclamación, además de la sanción que corresponda, estará obligado a pagar el máximo de los intereses a que se refiere este artículo, los cuales se calculan con base en el costo porcentual promedio de captación que determina el Banco de México, o de cualquier otra tasa que lo sustituya oficialmente como indicador del costo de los recursos financieros.

Fuentes Testimonio del señor Moisés Sánchez
• Dirección General de Quejas y Conciliación, Profeco

TÚ tienes el PODER



PROFECO lo respalda



Teléfonos a prueba

A veces es difícil saber para qué sirven todos esos botones que incluyen los teléfonos modernos, o qué modelo es el más adecuado para la casa o la oficina. Si usted tiene esa inquietud, es bueno que sepa que nuestro Laboratorio analizó diversos modelos de teléfonos alámbricos e inalámbricos para decirle cuáles son los mejores.

No importa cuán grande es el mundo, y lo alejado que esté un país de otro: puede tener la certeza de que es posible establecer comunicación a pesar de la distancia siempre que exista una línea telefónica disponible.

A diario comprobamos que, desde hacer llegar una pizza a casa, hasta mantener al día nuestros afectos con la familia y los amigos, el teléfono es insustituible para establecer contacto instantáneo con los demás, lo que resulta invaluable en medio de nuestro acelerado ritmo de vida.

Hoy día es impresionante la cantidad de marcas y modelos de teléfonos que ofrece el mercado nacional y que pueden funcionar con los servicios de telefonía residencial existentes en México.

El presente análisis realizado por el Laboratorio de Pruebas comprende teléfonos alámbricos conectados a una base por medio de cable de comunicación, y teléfonos inalámbricos que emplean señales de radiofrecuencia que enlazan el aparato portátil con una radio base; ambos están diseñados para conectarse a la red pública de telefonía y todos se comercializan en el mercado nacional.

¿Bueno bueno o malo malo?

Se analizaron 63 modelos de 13 marcas diferentes de teléfonos, importados y de fabricación nacional, entre alámbricos e inalámbricos para mesa y/o pared.

Se efectuaron 19 pruebas a cada aparato para evaluar el desempeño al comunicar a los usuarios de acuerdo con algunas preguntas básicas, por ejemplo: ¿escucho y me oyen bien?, ¿es susceptible el teléfono a señales provenientes de otras fuentes?, ¿se puede interrumpir accidentalmente la comunicación? La evaluación de algunas pruebas se reporta en conjunto para su mejor comprensión.

Información al consumidor. Se verificó que en el empaque del teléfono estuviera impresa, de manera clara y legible, la información comercial básica, y que incluyera manuales e instructivos, así como la póliza de garantía requeridos para su comercialización.

Calidad de la comunicación en transmisión y recepción. Se midieron índices de sonoridad para determinar que los niveles de señal de transmisión y recepción fueran adecuados, lo que permite escuchar y ser escuchado correctamente.

Calidad de acoplamiento de las líneas telefónicas. Se revisó que los aparatos permitan una conexión adecuada a la red telefónica para que no ocurran desconexiones espontáneas.

Protección contra interferencia de radiofrecuencia. Esta prueba tiene como finalidad verificar que el aparato telefónico no sea susceptible a interferencias, como las que pueden provocar las estaciones de radio.



Recomendaciones de compra

- Antes de elegir un aparato telefónico reflexione acerca de sus necesidades y del espacio que le va a destinar en su casa u oficina.
- Verifique que el empaque esté bien cerrado, ya que esto asegura que el teléfono y los accesorios estén completos.
- Exija y conserve su nota de compra porque le será indispensable para una posible reclamación.
- Compruebe que la información, el instructivo y la garantía estén redactados en español.
- Si usted requiere un equipo más completo, pregunte sobre la posibilidad de adquirir accesorios o servicios extra, como contestadora integrada, memoria de números telefónicos, teclado dual (en la base y en el microteléfono) y desplegador del número telefónico, entre otros.
- Adquiera su equipo en lugares establecidos, que cuenten con centros de servicio y refacciones, que le otorguen garantía por escrito y presenten el etiquetado del certificado NOM-NYCE.
- Solicite la póliza de garantía y el directorio de los centros de servicio autorizados donde pueda hacerla efectiva cuando así lo requiera.
- Verifique el instructivo y revise que el número de accesorios mencionados en el empaque correspondan con el equipo que le entregan.
- Compruebe el buen funcionamiento de cada una de las partes y, en caso de detectar alguna deficiencia, no dude en presentar su queja y exigir que resuelvan su inconformidad.



Óptimo funcionamiento

Los aspectos que deben vigilarse para obtener el óptimo funcionamiento de este tipo de aparatos telefónicos son:

Interferencia. La estática e interferencia ocasionales son hasta cierto punto normales e inevitables en casi todos los teléfonos inalámbricos. Esta condición puede ser causada por aparatos eléctricos u otros teléfonos inalámbricos que se usan en el área. Para evitarla seleccione otro canal o trasládese a una habitación o área diferente hasta que la transmisión sea clara.

Posicionamiento de la unidad de base. Los teléfonos inalámbricos usan ondas de radio para comunicarse entre el auricular y la base, por lo tanto es recomendable mantener la base alejada de luces fluorescentes y de televisores, hornos de microondas y computadoras personales. Estos aparatos pueden causar interferencia con la señal de comunicación debido a los campos electromagnéticos que producen. Es conveniente que la antena de la base esté completamente extendida para proporcionar un desempeño óptimo. Si un teléfono experimenta interferencias constantes, ubique la base de la unidad en otro lugar. Para determinar cuál es el sitio más adecuado camine dentro de su casa con un radio sintonizado en AM: el lugar donde se obtenga la mejor recepción será el idóneo para colocar la base del teléfono.

Bell no inventó el teléfono

Miles de libros de texto, enciclopedias, monografías y demás documentos históricos tendrán que modificarse porque ahora resulta que el estadunidense Alexander Graham Bell no fue el inventor del teléfono.

El pasado 15 de junio, el Congreso estadunidense reconoció oficialmente que la paternidad del teléfono le corresponde a Antonio Meucci. Al parecer, Graham Bell tomó "prestada" la idea del científico italiano quien, hacia 1860, descubrió que la transformación de las vibraciones sonoras en impulsos eléctricos permitía transmitir la voz a distancia a través de un cable; a esta invención la llamó "teletrófono", y su patente se solicitó en 1871 en Nueva York.

Entre su escaso conocimiento del inglés y su falta de dinero, a Meucci le fue imposible pagar los 10 dólares para renovar la patente. En 1874 Meucci presentó su prototipo a una poderosa compañía de telégrafos, la cual no se mostró interesada y argumentó que el prototipo se había perdido. Dos años más tarde, Meucci se enteraba de la "nueva invención" de Graham Bell, quien, patrocinado por la empresa que rechazó al italiano, presentaba al mundo el teléfono.

En ese momento Antonio Meucci interpuso una demanda para reclamar su invento, sin embargo, muy cerca de lograr la victoria, murió en 1889, pobre y sin ningún reconocimiento.

La batería

La batería

1. Antes de usar un teléfono inalámbrico por primera vez es necesario cargar la batería al menos durante 12 horas continuas.
2. La duración de la batería dependerá de las condiciones de uso y la temperatura del ambiente.
3. La batería no debe sobrecargarse.
4. Limpie los contactos del auricular y la base de la unidad una vez al mes con un paño suave y seco. Realice esta limpieza más seguido si en el ambiente hay grasa, polvo o humedad, de lo contrario la batería no se cargará adecuadamente.
5. Los teléfonos inalámbricos usan un paquete de batería recargable diseñado para durar hasta 24 meses o más dependiendo del uso. Usted notará que después de un tiempo y de muchos ciclos de carga, la batería necesita ser reemplazada.

Es momento de cambiarla por una nueva cuando el tiempo de conversación entre cargas es significativamente más corto y/o la alerta de batería baja se activa inmediatamente después de haberla cargado.



Normatividad

Se tomaron como referencia las siguientes normas y especificaciones técnicas:

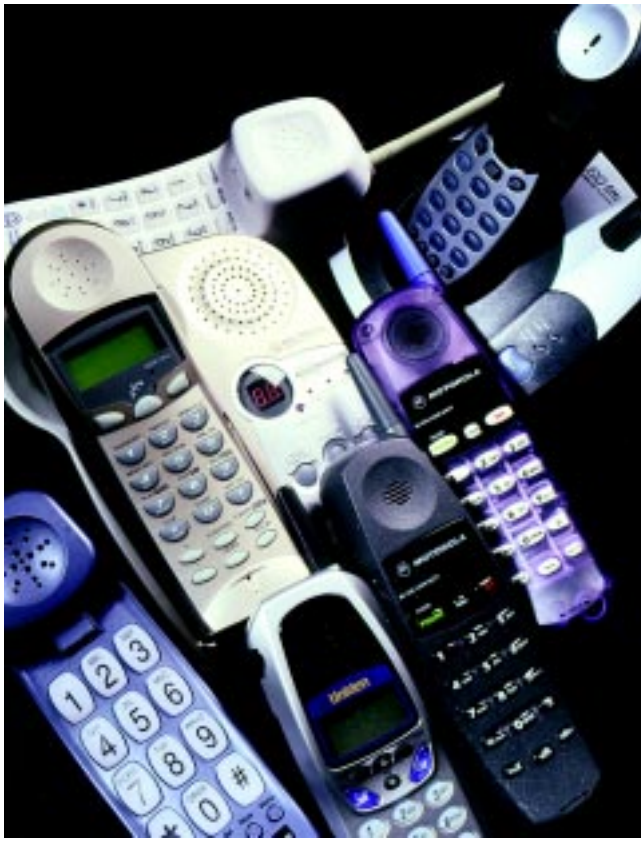
NOM-151-STC1-1999. Interfaz a redes públicas para equipos terminales.

TMX/EB/3015/D (01.06.16). Especificación de Telmex-Teléfonos automáticos de mesa y pared con unidad de señalización multifrecuencial.

NOM-024-SCFI-1998. Información comercial para empaques, instructivos y garantías de los productos electrónicos, eléctricos y electrodomésticos.

Seguridad del usuario. Se comprobó que el teléfono brinde seguridad contra descargas eléctricas accidentales.
Desempeño en la marcación de números telefónicos. Se verificó que el teclado registre y comunique de manera eficaz al número marcado.
Nivel del timbre de llamada. Se midió que el nivel sonoro del timbre de llamada fuera adecuado para que el usuario lo oiga cuando hay una llamada.
Prueba de la duración de la batería. Se midió el tiempo de operación continua al mantener el teléfono inalámbrico fuera de su base.
Prueba de alcance máximo de operación. Se determinó la distancia a la cual el teléfono inalámbrico podía mantener una comunicación aceptable fuera de su base. Esta distancia se midió en línea recta, en campo libre sin obstáculos entre la radio base y el aparato portátil.

Si desea conocer más detalles acerca de la presente investigación lo invitamos a comunicarse a nuestro Laboratorio de Pruebas a los teléfonos 5549-0495 y 5544-2122 si vive usted en el área metropolitana de la Ciudad de México. Desde cualquier otro punto de la República marque el Teléfono del Consumidor, 01-800-903-1300 larga distancia sin costo, donde con gusto lo atenderemos.



Recomendaciones

Recomendaciones de uso

1. Nunca instale cableado telefónico durante una tormenta eléctrica.
2. El cordón del teléfono no debe situarse en zonas por donde transite la gente.
3. No coloque rosetas telefónicas en lugares húmedos a menos que estén específicamente diseñadas para esas condiciones.
4. Evite tocar cables o terminales telefónicas no aisladas, primero asegúrese de que la línea telefónica haya sido desconectada de la interfase con la red telefónica.
5. Lea las instrucciones antes de usar el equipo.
6. Cuando utilice su teléfono tome las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y lesiones. Haga caso de las advertencias marcadas en el equipo.
7. Desconecte el equipo del contacto eléctrico antes de limpiarlo.
8. No utilice limpiadores líquidos o en aerosol. Solamente emplee un paño húmedo para su limpieza.
9. No use el teléfono cerca del agua, por ejemplo, en la regadera, bañera, fregadero, lavadora, sobre piso mojado o cerca de una alberca.
10. Las ranuras y aberturas en la base, parte trasera y baja del equipo permiten su ventilación para protegerlo contra sobrecalentamiento, por lo tanto, no deben bloquearse.
Para evitar que ocurra lo anterior no coloque el equipo en camas, sofás, alfombras o cualquier otra superficie similar. Tampoco lo deje cerca o sobre un radiador o aparatos semejantes.
11. Desconecte el equipo de la toma de corriente y solicite la ayuda de personal calificado cuando se presente alguna de las siguientes condiciones:

- Cuando el cable o el conector de alimentación estén dañados o desgastados.
- Si ha caído algún líquido al interior del equipo.
- Si se ha expuesto el teléfono a la lluvia o al agua.
- Si no opera normalmente aun siguiendo las instrucciones de uso.
- Si el teléfono ha sufrido una caída o la base se ha dañado.
- Si nota cualquier falla recurrente en su desempeño.

Teléfonos alámbricos

Marca	Modelo	Información al consumidor	Calidad de la comunicación en transmisión recepción	Calidad de acoplamiento de las líneas telefónicas	Protección contra interferencia de radiofrecuencia	Seguridad del usuario	Desempeño en la marcación de números telefónicos	Nivel del timbre de llamada	Atributos	Evaluación global de calidad
Atlinks	2312 Facitel	Completa	E	B	E	E	B	E	a4, b2 (5), b3 (3), d15, d19	96
Atlinks	2334 Facitel Class	Completa	E	B	E	E	B	E	a3, a4, a5, b2 (10), b3 (3), b4 (60), b7, b9, d2, d10, d11, d15, d19	95
Bass	BS-1868	Completa	B	R	B	E	E	B	a3, a5, b2 (10), b4 (40), b7, b8, d10, d11, d15, d16, d19, d21	88
Bell Phones	20200-3 Ivory	Incompleta	B	E	E	E	B	B	a2, b1, b2 (13), b3 (3), b7, b9, d15, d16, d19, presenta teclas grandes con código Braille	88
Modernphone	TC-926TID	Completa	E	B	E	E	R	B	a2, a4, a5, b3 (18), b4 (99), b7, c4, d10, d11, d15, d16, d19, d21	88
Panasonic	KX-TS108LXW	Completa	B	B	E	E	R	B	a2, a4, a5, b2 (20), b7, b8, b9, c1, c2, c4, d5, d6, d7, d10, d11, d15, d16, d19	86
Bang & Olufsen	Beocom 1401 Handset base mesa	Incompleta	E	B	B	E	B	B	b1, b2 (10), b7, d1	85
Modernphone	TC-8350	Completa	B	B	B	E	B	E	a4, a5, b3 (18), b7, b8, b9, d11, d15, d16, d19, d21	85
Bang & Olufsen	Beocom 2500	Incompleta	B	B	B	E	E	B	a3, a4, a5, b1, b2 (121), b4 (24), b7, b8, b9, d10, d16, d19	84
Modernphone	TC-198	Completa	R	E	E	E	B	B	a2, a4, b2 (10), b3 (3), b7, d5, d15, d19	84
Bang & Olufsen	Beocom 2000	Incompleta	B	B	E	E	B	B	a5, b1, b2 (10), b5 (3), b7, b9, d19	83
Conairphone	CID100MBCS	Completa	B	B	B	E	R	E	a3, a5, b2 (10), b4 (64), d1, d2, d10, d12, d15	83
Panaphone	KXT-2000	Completa	B	B	B	E	B	B	b7, d15, d19, d20	83
Panaphone	KX-T3014LMID	Completa	B	B	R	E	B	B	a2, a3, a5, b4 (200), b7, d10, d11, d15, d16, d19, d21	82
Bass Básico	BS-36	Completa	R	B	E	E	R	E	b7, b9, d1, d12, d15, d20	82
Modernphone	TC-816	Completa	R	B	E	E	B	B	a4, b2 (10), b7, d5, d15, d16, d19 presenta teclas grandes	82
Modernphone	TC-2060	Completa	R	R	B	E	B	B	a2, a4, b3 (3), b7, d5, d15, d19, d21	81
Panaphone	KXT-3014	Completa	B	R	B	E	B	R	b7, b9, d15, d19, d20, d21	79
Bang & Olufsen	Beocom 1600	Incompleta	B	R	B	E	R	B	a3, a5, b1, b2 (10), b3 (2), b5 (6), b7, b9, d10, d16, d19	78

El significado de las letras utilizadas en las tablas es el siguiente:

E = excelente; B = bueno;
R = regular y D = deficiente





Lista de atributos

Características principales

a1 (X) Cuenta con contestadora telefónica con capacidad de X minutos para mensajes
a2 Permite la operación a manos libres
a3 Cuenta con identificador de llamadas
a4 Permite el servicio de llamada en espera (se requiere contratarlo)
a5 Cuenta con pantalla de cristal líquido

Funciones del teclado

b1 Cuenta con control de volumen del teléfono
b2 (X) X memorias de marcación automática
b3 (X) Presenta X teclas de marcación de números telefónicos de un solo toque
b4 (X) Almacena hasta X registros de llamadas identificadas
b5 (X) X memorias de remarcado
b6 (X) Directorio telefónico con capacidad de almacenar hasta X nombres o números
b7 Tecla de flash o R
b8 Tecla de flash o R programable
b9 Tecla de pausa

Entradas para conexión

c1 Entrada para línea y datos
c2 Entrada para diadema (diadema no incluida)
c3 Entrada para diadema (diadema incluida)
c4 Entrada para dos líneas

Otras características

d1 Presenta teclado solamente en el auricular (teléfonos alámbricos)
d2 Lenguaje de funciones en pantalla en español o inglés
d3 Lenguaje de funciones en pantalla en inglés únicamente
d4 La contestadora permite la activación de funciones mediante la voz
d5 Permite activar/desactivar música de fondo durante una llamada en espera
d6 Permite el bloqueo del teclado (para evitar el uso indebido) mediante un código de seguridad
d7 Permite restricción de llamadas que empiecen con ciertos números (por ejemplo, marcación de larga distancia y a celulares)
d8 Permite intercomunicación entre base y auricular
d9 La función de contestadora puede ser accesada remotamente desde un teléfono de tonos
d10 Muestra la hora de recepción de una llamada en la pantalla de visualización
d11 Indica el tiempo transcurrido de la llamada actual
d12 El teclado se ilumina durante su operación
d13 Cuenta con localizador del auricular
d14 Presenta teclado en el auricular y en la base
d15 Puede instalarse en la pared
d16 Compartimiento para baterías como respaldo de energía
d17 El auricular presenta gancho o clip para sujetarse al cinturón
d18 Presenta filtro para disminuir ruidos
d19 Presenta teclado sólo en la base
d20 Presenta indicador luminoso de llamada entrante
d21 Presenta candado de seguridad y llave para bloquearlo/desbloquearlo

Teléfonos inalámbricos de 2.4 GHz

Marca	Modelo	Información al consumidor	Calidad de la comunicación en transmisión recepción	Calidad de acoplamiento de las líneas telefónicas	Protección contra interferencia de radiofrecuencia	Seguridad del usuario	Desempeño en la marcación de números telefónicos	Nivel del timbre de llamada	Duración de la batería (hh:mm)	Alcance máximo de operación (m)	Atributos	Evaluación global de calidad
Bell Phones	36248-M6	Completa	B	B	E	E	B	B	6:49	265	a1 (15), a3, a5, b1, b2 (20), b4 (40), b7, b9, c2, d1, d2, d9, d10, d11, d13, d15, d17, d18	85
Siemens	242	Completa	B	E	E	E	E	E	4:25	185	a4, a5, b1, b2 (10), b4 (30), b7, b9, d1, d2, d10, d11, d13	85
Uniden	EXR 2480	Completa	B	B	E	E	E	B	4:10	228	a1 (15), a2, a3, a5, b1, b2 (10), b4 (50), b7, b9, c2, d1, d8, d12, d13, d15	85
Uniden	EXR 2460	Completa	B	B	E	E	E	B	4:05	240	a3, a4, a5, b1, b2 (10), b7, b9, c2, d1, d3, d6, d11, d12, d13, d15,d17	85
Uniden	TRU 346	Incompleta	B	B	E	E	B	B	7:30	270	a3, a4, a5, b1, b2 (20), b4 (50), b7, b9, c2, d1, d12, d13	85
General Electric	27920GE6	Completa	B	B	E	E	B	B	8:25	220	b1, b2 (10), b7, b9, c3, d1, d12, d13, d15, d17, d20	84

Teléfonos inalámbricos de 2.4 GHz (continuación)

Marca	Modelo	Información al consumidor	Calidad de la comunicación en transmisión recepción	Calidad de acoplamiento de las líneas telefónicas	Protección contra interferencia de radiofrecuencia	Seguridad del usuario	Desempeño en la marcación de números telefónicos	Nivel del timbre de llamada	Duración de la batería (hh:mm)	Alcance máximo de operación (m)	Atributos	Evaluación global de calidad
General Electric	27930GE3	Completa	B	B	E	E	B	B	8:36	220	a3, a4, a5, b1, b2 (10), b4 (40), b7, b9, c3, d1, d2, d10, d13, d15, d17, d20	84
Siemens	2415	Completa	B	B	E	E	E	B	6:10	190	a1 (22), a3, a4, a5, b1, b4 (50), b5 (5), b6 (120), c2, d1, d2, d8, d9, d 10, d11, d13	83
Bang & Olufsen	Beocom 6000 Handset base maestra	Inompleta	B	B	E	E	R	B	12:10	241	a3, a4, a5, b1, b4 (24), b5 (24) b6 (200), b7, b8, b9, d1, d2, d10, d11, d13, d17	82
Bell Phones	36240-4	Completa	B	B	B	E	B	B	5:15	255	b1, b2 (10), b7, b9, c2, d1, d6, d13, d15, d17	82
General Electric	27910GE1	Completa	R	B	E	E	B	B	7:45	220	b1, b2 (10), b7, b9, c3, d1, d13, d15, d17, d20	82
Radio Shack	ET-1129 (43-129 Pewter metallic)	Completa	R	B	E	E	B	E	9:31	223	a3, a4, a5, b1, b2 (20), b4 (50), b5 (3), b7, b9, c2, d1, d6, d11, d12, d13, d15	82
Panasonic	KX-TG2501LAS	Completa	R	R	E	E	E	E	4:44	270	a4, b2 (11), b7, b8, b9, c2, d1, d6, d12, d13, d15, d17	79
Uniden	TRU 3465	Incompleta	B	B	E	E	B	B	9:20	168	a2, a3, a4, a5, b1, b2 (30), b4 (50), b7, b9, c2, d8, d12, d13, d14, d15, d17	79
Bell Phones	36240-4	Incompleta	B	B	E	E	R	B	6:00	260	b1, b2 (10), b7, b9, c2, d1, d6, d13, d15, d17	77
Uniden	TRU 248	Incompleta	R	B	E	E	B	B	8:40	220	a1 (15), a2, a3, a4, a5, b1, b2 (20), b4 (50), b5 (3), b7, b9, c2, d1, d3, d6, d8, d9, d11, d12, d13, d15, d17	77
Panasonic	KX-TG2551LAS	Completa	R	R	E	E	B	B	6:13	250	a3,a4, a5, b1, b2 (50), b3 (1), b6 (50), b7, b8, b9, c2, d1, d2, d6, d11, d12, d13, d15, d17	76
Panasonic	KX-TG2583S	Completa	R	R	E	E	E	B	3:37	265	a1 (15), a2, a3, a4, a5, b3 (1), b6 (50), b7, b8, b9, c2, d3, d4, d6, d8, d9, d11, d13, d14, d15, d17	76
Southwestern Bell	GH2400	Incompleta	B	B	B	E	R	B	6:40	230	a4, b1, b2 (10), b7, c2, d1, d13, d15, d17	76
Bell Phones	36247-4	Incompleta	B	B	E	E	B	B	5:48	118	a3, a4, a5, b2 (20), b4 (40), b7, b9, c2, d1, d2, d7, d10, d13, d15, d17, d18	75

Teléfonos inalámbricos de 900 MHz

Radio Shack	ET-1122 (43-1122 Graphite)	Completa	B	E	E	E	E	B	11:45	228	a3, a5, b1, b2 (10), b4 (30), b7, b9, c2, d1, d6, d13, d15	93
Radio Shack	ET-1114 (43-1114 Graphite)	Completa	B	B	B	E	E	E	10:05	210	a2, a4, b1, b2 (20), b3 (3), b7, b9, c2, d6, d8, d13, d14, d15	88
Uniden	EXA 8950	Completa	B	B	E	E	E	E	9:20	194	a1 (15), a2, b1, b2 (10), b7, b9, c2, d1, d8, d9, d13, d15, d17	88
Radio Shack	ET-681 (43-681 Graphite)	Completa	B	B	E	E	E	E	8:50	210	a1 (25), a2, b1, b2 (10), b7, b9, c2, c4, d1, d6, d8, d9, d13, d15	87

Teléfonos inalámbricos de 900 MHz (continuación)

Marca	Modelo	Información al consumidor	Calidad de la comunicación en transmisión recepción	Calidad de acoplamiento de las líneas telefónicas	Protección contra interferencia de radiofrecuencia	Seguridad del usuario	Desempeño en la marcación de números telefónicos	Nivel del timbre de llamada	Duración de la batería (hh:mm)	Alcance máximo de operación (m)	Atributos	Evaluación global de calidad
Southwestern Bell	FF-905	Completa	B	B	E	E	B	B	7:10	218	a4, b2 (10), b7, b9, d1, d13, d15	86
Vtech	VT 9123	Completa	B	B	E	E	E	B	5:30	250	a3, a4, a5, b1, b4 (50), b6 (20), b7, b9, c2, d1, d3, d13, d17	86
Uniden	EX 8901	Completa	B	E	E	E	E	E	6:54	120	b1, b2 (10), b7, b9, c2, d1, d12, d13, d15	85
Uniden	EXI 8965	Completa	B	B	B	E	B	E	9:50	200	a2, a3, a4, a5, b1, b2 (30), b4 (50), b5 (3), b7, b9, c2, d3, d6, d8, d11, d12, d13, d14, d15, d17	84
Motorola	CL3700	Completa	B	B	E	E	B	B	9:25	210	a2, a4, b1, b2 (10), b7, b9, d1, d8, d13, d15, d17	83
Radio Shack	ET-2101 (43-2101)	Completa	B	E	E	E	B	B	9:00	180	a3, a5, b2 (10), c3, d1,d6, d13	83
Uniden	EXI 7926	Completa	B	B	E	E	E	E	3:00	200	a2, a3, a5, b1, b2 (40), b4 (80), b7, b9, c2, c4, d8, d13, d14 d15, d17	82
Motorola	CL3900	Completa	B	B	E	E	R	B	9:30	220	a1 (15), a4, b1, b2 (10), b7, d1, d9, d13, d15, d17	81
Vtech	VT 2961	Completa	B	B	B	E	B	E	5:26	205	a1 (15), a2, a3, a4, a5, b1, b4 (50), b5 (5), b6 (50), b7, b9, c1, c2, d1, d3, d9, d10, d11, d12, d13, d15, d17	81
Motorola	CL3500	Completa	B	B	E	E	R	B	9:35	208	a4, b1, b2 (10), b7, d1, d13, d15,d17	80
Vtech	VT 9118	Completa	B	B	B	E	B	B	8:00	200	b1, b2 (10), b7, b9, d1, d13, d15	80
Bell Phones	39606-M2T Titanium	Incompleta	B	B	B	E	B	B	4:45	226	a1 (15), b1, b2 (10), b7, b9, c2, d1, d6, d9, d13, d15, d17, d18	79
Radio Shack	ET-1101 (43-1101)	Completa	B	B	R	E	B	B	10:35	205	b2 (10), b9, c3, d1, d6, d13	79
Southwestern Bell	FF-908	Incompleta	B	E	E	E	B	E	5:20	210	a4, b2 (10), b7, b9, d1, d13, d15	79
Uniden	EXI 7960	Completa	B	B	E	E	B	B	6:00	120	a3, a4, a5, b1, b2 (10), b4 (30), b7, b9, d1, d3, d10, d11, d13, d15	78
Bell Phones	39213-4	Completa	B	B	R	E	B	B	6:18	230	a4, b1, b2 (10), b7, b9, c2, c4, d1, d6, d13, d15, d17, d18	76
Bell Phones	39705-4 Black	Incompleta	B	B	R	E	R	E	5:50	190	a3, a5, b1, b2 (20), b4 (40), b7, b9, c2, d1, d3, d6, d10, d11, d13, d15, d17, d18	70

Teléfonos inalámbricos de 25 canales (49 MHz)

Panasonic	KX-TC1000LAB	Completa	B	B	B	E	B	E	10:30	58	a4, b1, b2 (10), b3 (1), b7, b8, b9, d1, d12, d13, d15, d18,	84
Southwestern Bell	FF-1751	Incompleta	B	R	B	E	B	B	5:30	42	a2, a4, b2 (10), b7, d8, d13, d14, d15	78
Southwestern Bell	FF-688	Incompleta	R	B	B	E	R	B	5:15	40	a1 (15), a2, a3, a4, a5, b2 (10), b4 (64), b7, b9, d1, d2, d4, d8 d9, d10, d12, d13, d15, d16	72

Ring, ring
¿Cuánto cuestan?

Elegir un modelo de teléfono que cubra adecuadamente sus necesidades de comunicación, a buen precio y con calidad, no es asunto sencillo, por eso le recomendamos que antes de comprar, consulte esta información.

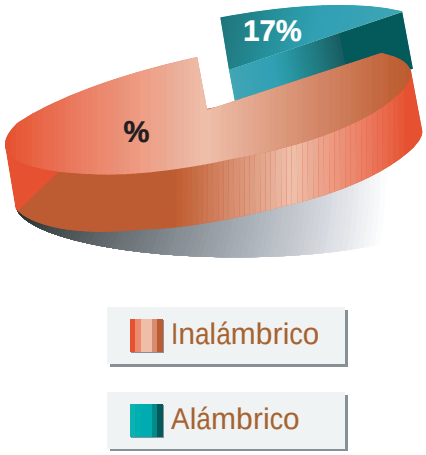


Con objeto de proporcionar datos que faciliten su decisión de compra, el programa Quién es quién en los precios realizó una encuesta entre el 8 y el 18 de julio en 22 ciudades del país para identificar el mejor precio y la disponibilidad de los 63 modelos analizados por el Laboratorio Profeco.

Por consideraciones de espacio sólo se presentan los precios de los teléfonos que obtuvieron calificaciones de 85 a 96 puntos para la ciudades de México, Puebla y Guadalajara.

Los datos completos de esta investigación se encuentran disponibles en la página de Internet de Profeco, cuya dirección es www.profeco.gob.mx, o en el Teléfono del Consumidor: 5568-8722 si vive usted en el Distrito Federal y área metropolitana, o en el 01-800-903-1300, lada sin costo desde cualquier otro punto de la República Mexicana.

De acuerdo con el estudio de calidad de teléfonos, la calificación más baja se ubicó en 70 puntos, mientras que la máxima fue de 96. Teniendo esto en consideración, el 75.8 por ciento de los



teléfonos analizados registraron una calificación inferior a 85 puntos, de hecho, los modelos de 84 puntos fueron los que se encontraron con mayor frecuencia en el mercado, de ahí la importancia de la información para comparar y comprar mejor.

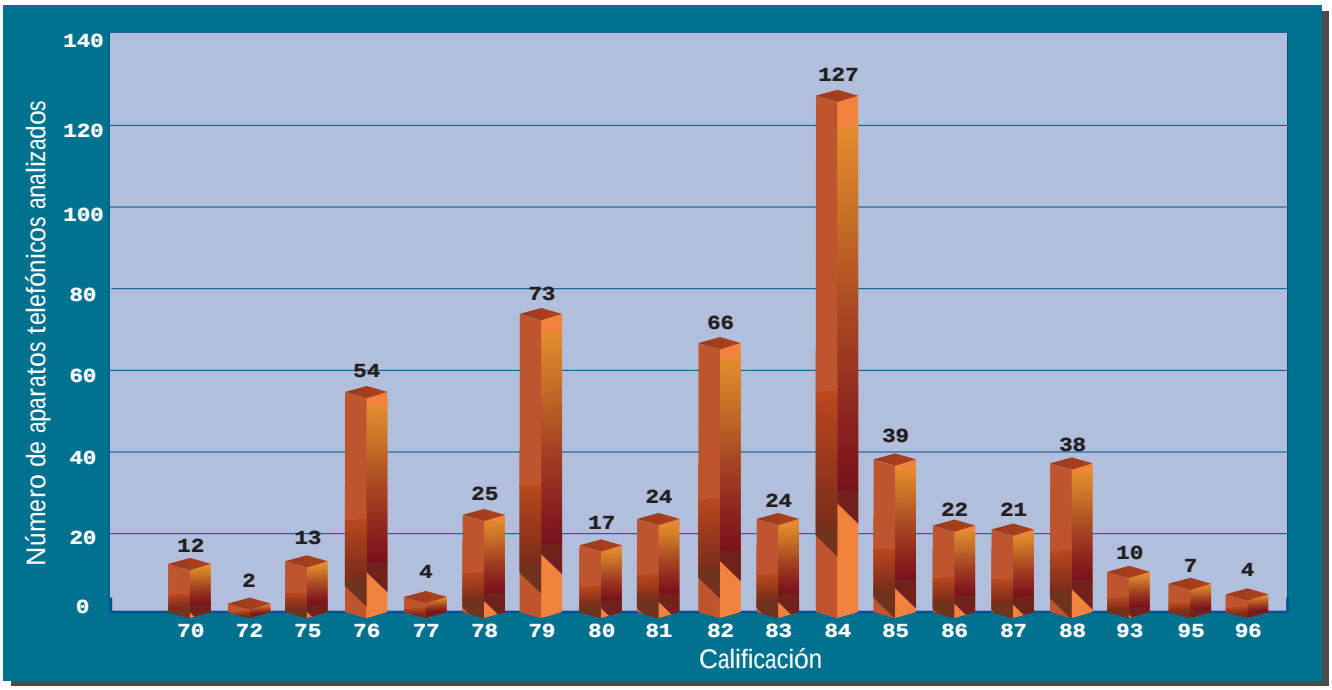
Por lo que se refiere a los dos tipos de teléfonos considerados en el estudio de calidad, fue mucho más frecuente dar con el de tipo inalámbrico: por cada teléfono alámbrico se encontraron cinco inalámbricos.

El análisis de mercado mostró que la marca Panasonic fue la de mayor presencia en los establecimientos comerciales: representó el 34 por ciento del total de aparatos telefónicos encontrados. Le siguieron en importancia las marcas Radio Shack y Bell Phones con 15 y 14 por ciento, respectivamente.

El hecho de que estas marcas abunden en el mercado no significa necesariamente que sean las de mejor calidad. La encuesta señaló que, de acuerdo con el estudio del Laboratorio, 93 y 84 por ciento de los modelos encontrados de las marcas Panasonic y Bell Phones obtuvieron una calificación inferior a 85 puntos.

El precio es otro atributo importante en la elección de un teléfono. A continuación, de cada una de las ciudades consideradas le presentamos por marca, modelo y tipo, cuáles son las cadenas y tiendas comerciales que ofrecen el precio mínimo y máximo y que, de acuerdo con el resultado del análisis del Laboratorio Profeco, presentaron la mejor calidad.

Distribución de los teléfonos analizados de acuerdo con la calificación del Laboratorio



Ciudad de México

Aquí se encontró el 32.8 por ciento del total de aparatos telefónicos analizados, observándose en algunos modelos una diferencia de precios de hasta 32.7 por ciento.

Alámbricos

Marca	Modelo	Características	Establecimiento/precio mínimo		Establecimiento/precio máximo	
Calidad 95						
Atlinks	2334 Facitel Class		Sanborns	$ 349.00	Wal Mart	$ 387.00
Calidad 88						
Bass	BS-1868	Con altoparlante e identificador de llamadas	Carrefour	$ 329.00	Hermanos Vázquez	$ 407.00
Bell Phones	20200-3 Ivory		Mercado Electrónico	$ 315.10	Promotora Sato-Matzumoto	$ 388.00
Modernphone	TC-926TID		Auchan	$ 519.90	Promotora Sato-Matzumoto	$ 628.00

Inalámbricos

Calidad 93				
Radio Shack	ET-1122 (43-1122 Graphite)	900 MHz	Radio Shack	$ 899.00
Calidad 88				
Radio Shack	ET-1114 (43-1114 Graphite)	900 MHz / Teclado dual	Radio Shack	$ 899.00
Calidad 87				
Radio Shack	ET-681 (43-681 Graphite)	900 MHz / Contestadora con altavoz	Radio Shack	$ 1,798.75

Puebla

Esta ciudad se ha convertido en una de las de mayor desarrollo económico, por lo que las necesidades de comunicación de sus habitantes se han incrementado. Los resultados de la encuesta la ubican como la segunda ciudad donde se encontraron los aparatos de la muestra. La diferencia de precios entre cadenas para un mismo modelo tuvo un máximo de 23.7 por ciento.

Alámbricos

Calidad 96						
Atlinks	2312 Facitel		Sears	$ 309.00	Home Mart	$ 339.00
Calidad 95						
Atlinks	2334 Facitel Class		Sanborns	$ 349.00	Home Mart	$ 459.00
Calidad 88						
Bass	BS-1868	Altoparlante e identificador de llamadas	Soriana		$ 450.00	
Modernphone	TC-926TID		Home Mart		$ 624.20	

Inalámbrico

Calidad 87				
Radio Shack	ET-681 (43-681 Graphite)	900 MHz / Contestadora con altavoz	Radio Shack	$ 1,799.00

Guadalajara

Esta ciudad se ubicó como la tercera en surtido de teléfonos de la muestra. Los modelos de mejor calidad se encontraron exclusivamente en un establecimiento comercial, por lo que no hubo diferencia en el precio.

Alámbrico

Calidad 88				
Bass	BS-1868	Con altoparlante e identificador de llamadas	Soriana	$ 450.00

Inalámbricos

Calidad 93				
Radio Shack	ET-1122 (43-1122 Graphite)	900 MHz	Radio Shack	$ 899.00
Calidad 88				
Radio Shack	ET-1114 (43-1114 Graphite)	900 MHz / Teclado dual	Radio Shack	$ 799.00
Calidad 87				
Radio Shack	ET-681 (43-681 Graphite)	900 MHz / Contestadora con altavoz	Radio Shack	$ 1,798.50

En el siguiente cuadro se presentan los precios mínimos y máximos de todos los modelos analizados, con lo cual puede identificar un rango de precios por modelo para incorporarlo en su toma de decisiones.

La marca Radio Shack, que se comercializa en tiendas exclusivas, registró uniformidad en el precio en las tres ciudades seleccionadas.



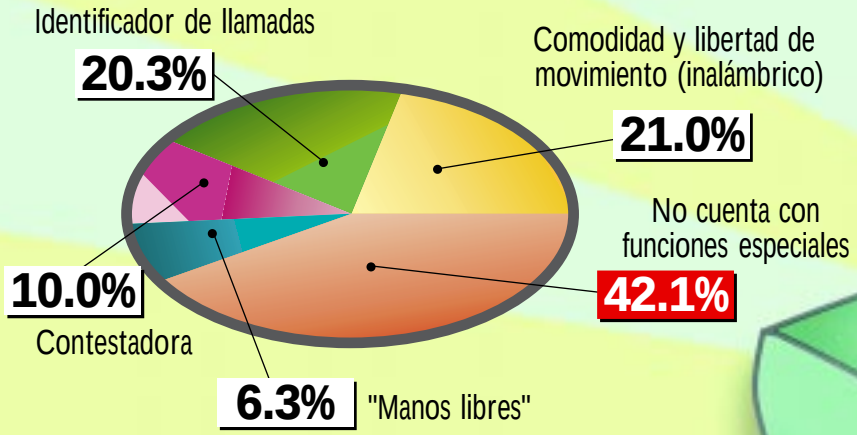
Precio de los aparatos telefónicos por calificación en las ciudades seleccionadas

Marca	Modelo	Calificación	Guadalajara		Puebla		Cd. de México	
			Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Tipo alámbrico								
Atlinks	2312 Facitel	96			$ 309	$ 339		
	2334 Facitel Class	95			$ 349	$ 459	$ 349	$ 387
Bang & Olufsen	Beocom 1401 Handset Base Mesa	85					$ 1,683	$ 1,683
	Beocom 2500	84					$ 3,882	$ 3,882
	Beocom 1600	78					$ 2,335	$ 2,335
Bass	BS-1868	88	$ 450	$ 450	$ 450	$ 450	$ 329	$ 407
Bell Phones	20200-3 Ivory	88					$ 315	$ 388
Conairphone	CID100MBCS	83			$ 314	$ 314		
Modernphone	TC-926TID	88			$ 624	$ 624	$ 520	$ 628
	TC-8350	85					$ 447	$ 487
	TC-198	84					$ 296	$ 325
Panaphone	KXT-3014	79	$ 130	$ 130	$ 129	$ 169	$ 129	$ 130
Panasonic	KX-TS108LXW	86			$ 652	$ 696	$ 666	$ 819
Tipo inalámbrico								
Bell Phones	(caja) 36248-M6 (aparato) 36248	85			$ 1,795	$ 1,795	$ 1,659	$ 1,659
	(caja) 39606-M2T Titanium (aparato) 39606	79					$ 767	$ 1,052
	(caja) 39213-4 (aparato) 39213	76					$ 1,226	$ 1,399
	(caja) 36247-4 (aparato) 36247	75			$ 1,515	$ 1,515	$ 835	$ 1,578
	(caja) 39705-4 Black (aparato) 39705	70	$ 779	$ 779			$ 789	$ 983
General Electric	27930GE3	84			$ 845	$ 845		
Motorola	CL3700	83	$ 699	$ 869			$ 699	$ 999
	CL3900	81	$ 1,299	$ 1,299			$ 1,199	$ 1,799
	Cl3500 (negro)	80	$ 399	$ 399				
Panasonic	(caja) KX-TC1000LAB (aparato) KX-TC1000	84	$ 344	$ 479	$ 359	$ 871	$ 347	$ 509
	KX-TG2501LAS	79	$ 1,147	$ 1,385	$ 1,103	$ 1,280	$ 1,119	$ 1,199
	KX-TG2551LAS	76			$ 1,331	$ 1,544	$ 1,299	$ 1,660
	KX-TG2583S	76			$ 2,376	$ 2,760	$ 2,424	$ 3,579
Radio Shack	ET-1122 (43-1122 Graphite)	93	$ 899	$ 899			$ 899	$ 899
	ET-1114 (43-1114 Graphite)	88	$ 799	$ 799			$ 899	$ 899
	ET-681 (43-681 Graphite)	87	$ 1,798	$ 1,799	$ 1,799	$ 1,799	$ 1,798	$ 1,799
	ET-2101 (43-2101)	83	$ 1,199	$ 1,490			$ 1,490	$ 1,499
	ET-1101 (43-1101)	79			$ 1,490	$ 1,490	$ 1,490	$ 1,490
Siemens	2415	85			$ 849	$ 849	$ 849	$ 849
	242	85	$ 599	$ 649	$ 599	$ 937	$ 539	$ 539
Southwestern Bell	(caja) FF-905 (aparato) NS2FF-905	86			$ 699	$ 719	$ 675	$ 675
	FF-908	79	$ 675	$ 675	$ 699	$ 699	$ 599	$ 599
	FF-1751	78			$ 699	$ 743	$ 805	$ 820
	(caja) GH2400 (aparato) GH2400 C	76	$ 975	$ 975			$ 975	$ 975
	FF-688	72			$ 1,499	$ 1,499	$ 1,391	$ 1,391
Uniden	EXR 2480	85					$ 1,999	$ 1,999
	EXI 7960	78			$ 500	$ 599	$ 599	$ 1,199
Vtech	VT 9123	86			$ 899	$ 899	$ 999	$ 999
	VT 2961	81					$ 2,559	$ 2,999
	VT 9118 (negro)	80			$ 549	$ 549	$ 499	$ 649

¿Cómo compramos teléfonos?

Del **8 al 18 de julio**, Profeco llevó a cabo una **encuesta en 271 hogares** que cuentan con una línea telefónica en la zona metropolitana de la Ciudad de México. Los siguientes resultados tienen un **nivel de confianza de 95 por ciento y un margen de error de 5 por ciento**.

¿Qué funciones valora más de su teléfono?



Características más buscadas

Control de volumen, **54.2%**

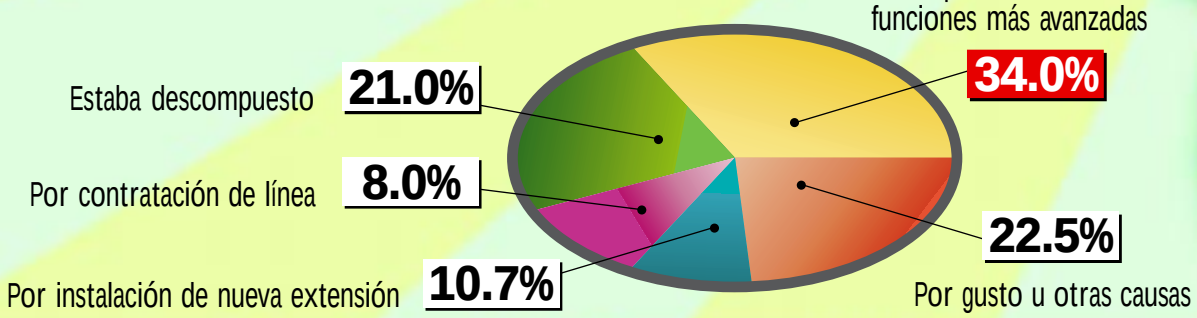
Teclas de remarcación automática (*redial*), silencio (*mute*) y alternancia (*flash*), **46.9%**

Teléfono de una línea, **31.7%**

Teclas de memoria, **25.5%**

Inalámbrico, **25.1%**

¿Por qué comprar un teléfono?



TELÉFONOS

Un gran porcentaje de consumidores deciden comprar un teléfono nuevo en las oficinas (sucursales) de la misma compañía que les proporciona el servicio debido a la comodidad que ello representa (aun más que por el precio o la calidad); ello explica que la marca más mencionada sea Telmex.

La segunda marca más mencionada fue Panasonic, que de acuerdo con los resultados del estudio de Laboratorio (páginas 14 a 21) no demostró tener la mejor calidad (93% de los modelos analizados obtuvieron menos de 85 puntos), pero en cambio es la de mayor presencia en los establecimientos comerciales (páginas 22 a 25), a un precio moderado (la razón principal de la elección), y porque muchos de sus modelos incluyen un amplio número de funciones extra.

La función más apreciada en un teléfono es que sea inalámbrico: por cada alámbrico incluido en el estudio se encontraron en el mercado cinco modelos inalámbricos.

Fuente Dirección General de Análisis y Prácticas Comerciales, Profeco

¿Dónde compra?

En la compañía que proporciona el servicio, **52%**

Autoservicios, **16.2%**

Tiendas especializadas, **13.7%**

Comercio informal, **9.2%**

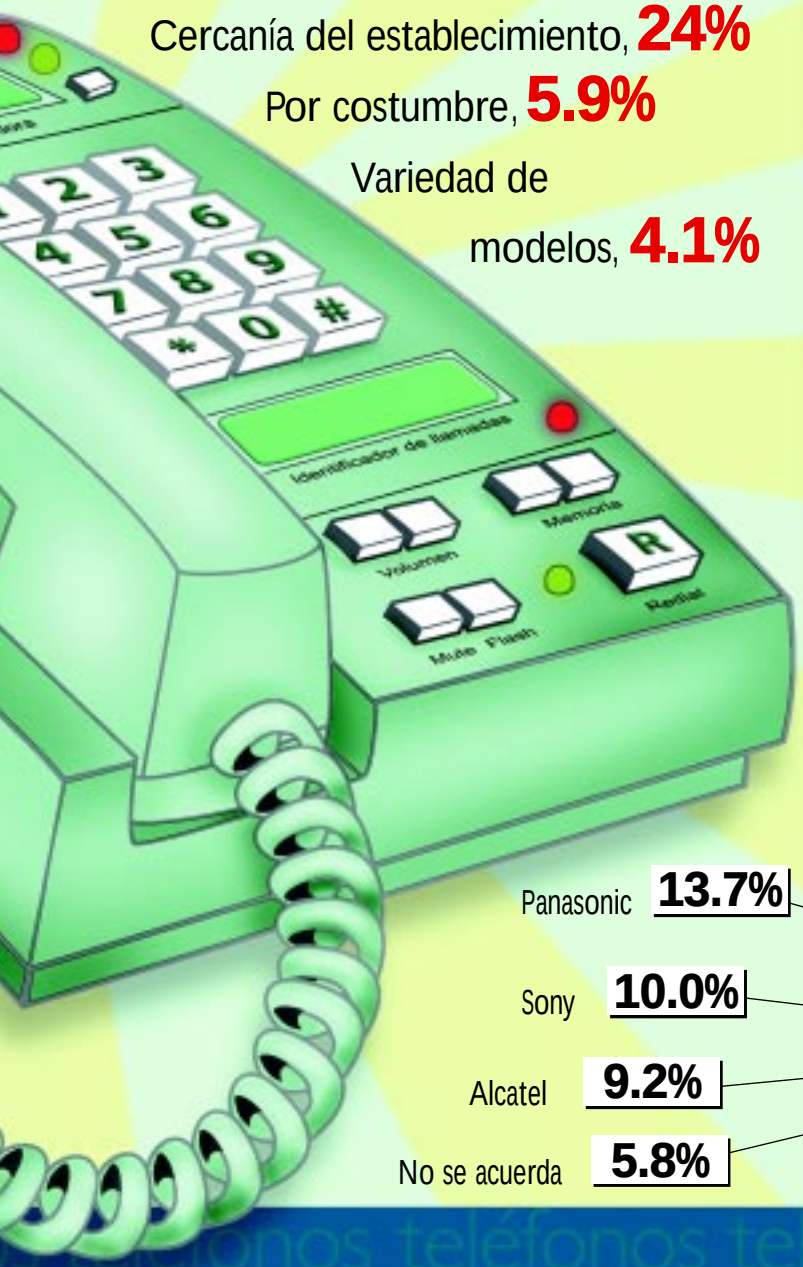
Razones para comprar ahí

Precio, **34.7%**

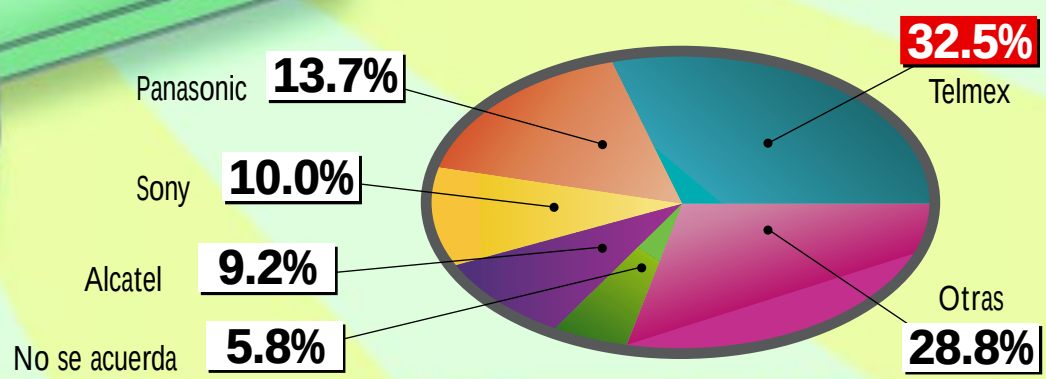
Cercanía del establecimiento, **24%**

Por costumbre, **5.9%**

Variedad de modelos, **4.1%**



Marcas preferidas



Infografía Mago



Alimento para mascotas

Ante un menú tan variado como el que hoy ofrecen los alimentos industrializados para mascotas, no habrá paladar, ni gatuno ni perruno, que no encuentre su preferido... Y para que usted consienta a su mascota, le presentamos lo que encontró nuestro Laboratorio al analizar estos productos.

Salud, energía y buen aspecto son tres características de una mascota, que dependen en gran medida de su alimentación, que debe estar bien balanceada y cubrir los requerimientos básicos de cada animal en función de su edad, tamaño y el grado de actividad que realiza.

Lejos han quedado los días en que era común destinar los sobrantes de la comida familiar al perro o al gato; en la actualidad las mascotas pueden consumir alimentos comerciales, cuya variedad ha crecido en los últimos tiempos y que se caracterizan por estar especialmente formulados para cachorros, adultos, hembras en etapa de gestación, etcétera.

Alimentos secos o húmedos

Los alimentos secos para mascotas (croquetas) contienen entre 6 y 12 por ciento de humedad, y un 88 por ciento o más de materia seca. Entre sus ingredientes se incluyen cereales, productos de carne de res, cerdo, ave o pescado, algunos productos lácteos, suplementos vitamínicos y minerales. A muchos se les agrega grasa u otro ingrediente para acentuar el sabor. El procesamiento y manejo de este tipo de alimento debe evitar la contaminación microbiana.

Normatividad

Las normas consideradas en el presente estudio fueron:

NOM-002-SCFI-1993. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-012-ZOO-1993. Especificaciones para la regulación de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

NOM-061-ZOO-1999. Especificaciones zoosanitarias de los productos alimenticios para consumo animal.

NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.

También se utilizaron datos generados por la Asociación Americana de Controles Oficiales Alimentarios (AAFCO, por sus siglas en inglés) y del *National Research Council* (NRC).

Recomendaciones

1. Seleccione el alimento de su mascota según la etapa o estilo de vida. Revise que el envase esté bien cerrado y que la fecha de caducidad no esté cercana.



2. Compare el aporte nutrimental de diferentes productos, pues aunque existan variaciones en cuanto al uso y proporción de ingredientes como carne, vegetales o saborizantes, el aporte nutrimental puede ser similar. Si elige el alimento seco consérvelo siempre bien cerrado y en un lugar libre de humedad.



3. Los animales que consumen una dieta balanceada no requieren suplementos alimenticios. Si usted alimenta a su perro o gato con productos comerciales es recomendable darle la ración que indica la etiqueta o consultar al veterinario al respecto.



4. Evite alimentar a su mascota fuera del horario establecido para su comida, porque esto provoca que el animal pierda el instinto de autorregulación, adquiera el hábito de solicitar continuamente alimento y sea propenso a padecer obesidad.



5. La cantidad de heces fecales es un indicador de la asimilación del alimento. El exceso es señal de que la comida no se digiere correctamente.



6. Es importante saber que el metabolismo y las necesidades nutrimentales de perros y gatos son diferentes, por eso nunca les dé el mismo tipo de alimentación.



7. Considere que la taurina (un componente estructural de las proteínas) es indispensable en el alimento para gato; ésta puede obtenerse del pescado, o bien, por medio de la adición en el alimento.

Muchos alimentos húmedos ostentan en su etiqueta contener una mezcla de ingredientes tales como carne de res, cerdo, ave, harinas de pescado, cereales, proteínas vegetales, vitaminas y minerales.

El contenido de grasa de estos productos oscila entre 4 y 9 por ciento, y los niveles de proteínas entre 5 y 13 por ciento. Su procesamiento incluye la esterilización para garantizar la inocuidad sanitaria del producto.

Cualquiera que sea su presentación, los alimentos para mascotas deben cubrir completamente las necesidades energéticas, incluso las más elevadas, que corresponden a animales muy activos o estresados, hembras gestantes o cachorros y lactantes.

Las pruebas

El estudio de calidad incluyó 84 marcas de alimentos secos y húmedos para mascotas, 35 para gato y 49 para perro. Se verificó que cada muestra cumpliera con los siguientes parámetros:

Información al consumidor. Se revisó que el etiquetado del producto incluyera la declaración de ingredientes usados en su formulación, lote y fecha de caducidad, así como las indica-

Alimento balanceado

La Asociación Americana de Controles Oficiales Alimentarios (AAFCO) recomienda que el alimento balanceado de un perro adulto contenga un mínimo de 18 por ciento de proteínas, y el de un gato 26 por ciento (porcentajes calculados en alimentos libres de agua).

El valor nutrimental de la proteína depende de la facilidad para digerirla y de su valor biológico, que es el contenido de aminoácidos que el animal utiliza para cubrir sus requerimientos. La recomendación de AAFCO respecto a grasas es de 5 por ciento para un perro y para un gato de 9 por ciento (también en porcentajes calculados en alimentos libres de agua).

En cuanto a los carbohidratos, si en la dieta se incluyen suficientes fuentes de grasa y proteína, por medio del metabolismo se cubren los requerimientos de glucosa. Sin embargo, en etapas como la gestación y la lactancia, esos requerimientos se incrementan en las hembras por la energía que demanda el desarrollo del feto.

Algunos carbohidratos son difícilmente digeribles, lo que repercute en producción de gases y mayor cantidad de heces fecales.

Las vitaminas más importantes en la nutrición de perros y gatos son la A, D, E, K, B1, B2, B3, B6, B12 y C, mientras que entre los minerales destacan el calcio y el fósforo, que están sumamente interrelacionados pues el 85 por ciento del fósforo óseo se encuentra, en combinación con el calcio, en huesos y dientes.

100 puntos

Entre 99 y 70 puntos

Menos de 70 puntos

* Según las especificaciones de la Asociación Americana de Controles Oficiales Alimentarios (AAFCO).

** Según las especificaciones del *National Research Council* (NRC).



Fotografía Boris de Swan

Alimento húmedo para gato

Marca / Tipo / Procedencia / Presentación (g)	Información al consumidor y veracidad de la composición declarada en etiqueta	Calidad sanitaria del producto	Cumple con ser un producto balanceado*	Proporciona el aporte energético necesario de acuerdo con la ración diaria recomendada en etiqueta**	Evaluación global de calidad	Observaciones
Purina Gatina / Pescado / E. U. / 374	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según la etapa del gato.
Sheba / Cortes selectos de pollo en su jugo / E. U. / 100	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del gato.
Whiskas / Comida de pollo y atún / E. U. / 350	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según la etapa del gato.
Kalkan Optimum / Cena de mariscos con atún / E. U. / 156	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma y presenta leyenda no permitida por la norma (1)	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de calcio	Sí	88	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del gato. (1) Afirma ser "tan nutritivo como una multivitamina en cada comida".
9 Lives / Rebanadas de salmón en salsa / E. U. / 156	No indica denominación del producto	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el gato adulto	83	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según la etapa y el peso del gato.
Friskies / Rodajas de carne en salsa / E. U. / 156	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el gato adulto	78	Para gatos y gatitos con actividad. Recomienda ración según la etapa y el peso del gato.
Friskies / Salmón / E. U. / 156	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el gato adulto	78	Para gatos y gatitos. Recomienda ración según la etapa y el peso del gato.
Supreme / Atún y pescado blanco / Australia / 85	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el gato adulto	78	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del gato.
Supreme / Paté, pollo y pato / Australia / 85	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el gato adulto	78	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del gato.
Whiskas / Carne molida, estofado para gatos / E. U. / 156	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma (2)	Sí	Sí	73	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según la etapa del gato. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.
Hill's Science Diet / Receta hígado y pollo / E. U. / 156	La etiqueta se encuentra en idioma inglés	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma (2)	Sí	Sí	70	Para gato adulto. Recomienda ración según el peso del gato. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.
Whiskas / Trozos selectos en salsa con carne de res y pollo / E. U. / 156	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma (2)	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	68	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según la etapa del gato. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.
Supreme / Manjar salmón y cangrejo / Australia / 85	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma (2)	Sí	No lo proporciona para el gato adulto	53	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del gato. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.
Purina Cat Chow / Pescado blanco / E. U. / 156	Excede la humedad declarada y ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma(2)	Sí	No lo proporciona para el gato adulto	48	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del gato. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.
Purina Cat Chow / Pescado y pavo / E. U. / 156	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma (2)	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	No lo proporciona para el gato adulto	48	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del gato. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.
Whiskas Supreme / Rebanadas de pavo en su jugo / Canadá / 85	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma (2)	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	No lo proporciona para el gato adulto	48	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del gato. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.

Alimento seco para gato

100 puntos
Entre 99 y 70 puntos
Menos de 70 puntos

* Según las especificaciones de la Asociación Americana de Controles Oficiales Alimentarios (AAFCO).
** Según las especificaciones del *National Research Council* (NRC).

Marca / Tipo / Procedencia / Presentación (g)	Información al consumidor y veracidad de la composición declarada en etiqueta	Calidad sanitaria del producto	Cumple con ser un producto balanceado*	Proporciona el aporte energético necesario de acuerdo con la ración diaria recomendada en etiqueta**	Evaluación global de calidad	Observaciones
Hill's Science Diet / No presenta / E. U. / 1810	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para gatos adultos. Recomienda raciones según el peso del gato.
Purina Cat Chow / Delicias rellenas / E. U. / 500	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para gatos de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del gato.
Purina Pro Plan / No presenta / E. U. / 1810	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para gatitos. Recomienda raciones según la edad y el peso del gato.
Waltham / No presenta / E. U. / 2720	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para gatitos. Recomienda raciones según la edad del gato.
Whiskas / Receta de aves / México / 500	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para gatos de todas las etapas. Recomienda raciones según la etapa y el estado del gato.
Thrifty / No presenta / E. U. / 500	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para gatos de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso y la actividad del gato.
Waltham / No presenta / E. U. / 2720	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para gatos de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del gato.
Eukanuba / No presenta / E. U. / 1000	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de fósforo	Sí	95	Para gatitos. Recomienda raciones según el peso del gato.
Hill's Science Diet / No presenta / E. U. / 1810	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de fósforo	Sí	95	Para gatitos. Recomienda raciones según el peso del gato.
Kalkan Optimum / No presenta / México / 1500	Ostenta leyenda no permitida por la norma (1)	Adecuada	Sí	Sí	95	Para gatos de todas las etapas. Recomienda raciones según la etapa y el estado del gato. (1) Afirma ser "tan nutritivo como una multivitamina en cada comida".
Purina Gatina / Pescado / México / 500	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	95	Para gatos adultos. Recomienda raciones según el peso del gato.
Whiskas gatitos / Receta de pollo / México / 500	Ostenta leyenda no permitida por la norma (1)	Adecuada	Sí	Sí	95	Para gatitos. Recomienda raciones según la edad del gato. (1) Afirma ser un "alimento que prolonga la salud y felicidad de su gato".
9 Lives / Res y pavo / Canadá / 3180	No indica en español ser alimento para gato	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	93	Para gatos de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del gato.
Gigante / No presenta / México / 2000	Ostenta leyenda no permitida por la norma (1)	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	90	Para gatos de todas las etapas. Recomienda ración para gato adulto. (1) Afirma ser "más nutritivo".
Master Cat / No presenta / México / 500	No cumple con el contenido neto declarado en etiqueta	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de fósforo	Sí	90	Para gatos de todas las etapas. Recomienda raciones según la etapa del gato.
Friskies / Pollo, carne e hígado / E. U. / 1420	Cumple	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el peso de 6.4 kg	85	Para gatos adultos. Recomienda raciones según el peso del gato.
Purina Cat Chow / No presenta / México / 500	Cumple	Adecuada	Sí	No cumple para el peso de 3.1 kg	85	Para gatitos de 1 a 12 meses. Recomienda raciones según la edad del gato.
Eukanuba / No presenta / E. U. / 500	Cumple	Adecuada	Sí	No cumple para los pesos de 2, 4 , 6, 8 y 10 kg	80	Para gatos de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del gato.
Friskies / 4 sabores / E. U. / 1420	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	No cumple para los pesos de 4.5 y 6.4 kg	75	Para gatos adultos. Recomienda raciones según el peso del gato.

Alimento húmedo para perro

Marca / Tipo / Procedencia / Presentación (g)	Información al consumidor y veracidad de la composción declarada en etiqueta	Calidad sanitaria del producto	Cumple con ser un producto balanceado*	Proporciona el aporte energético necesario de acuerdo con la ración diaria recomendada en etiqueta**	Evaluación global de calidad	Observaciones
Pedigree / Pollo y carne / E. U. / 375	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para cachorros, hembras gestantes o lactantes. Recomienda ración según el peso del perro. Indica estar fortificado con calcio, cuando su contenido es similar a los productos de su especie.
Puricarne / Carne de res / E. U. / 1020	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el tamaño del perro. El producto contiene 33 por ciento de humedad y se denomina semihúmedo.
Puricarne / Con pavo y arroz / E. U. / 1020	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para perros adultos de baja actividad. Recomienda ración según el tamaño del perro. El producto contiene 33 por ciento de humedad y se denomina semihúmedo.
Pedigree / Con carne de res / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del perro.
Ol'Roy / Con carne de res, hígado y tocino / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del perro.
Ol'Roy / Sabor carne de res / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del perro.
Waltham / No presenta / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para cachorros. Recomienda ración según el peso del cachorro.
ApiCan / Estofado con trocitos de res / E. U. / 375	Cumple	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el peso de 1.5 kg	95	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del perro.
Pedigree / Con trozos de carne de res / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Excede la relación calcio / fósforo	Sí	93	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del perro.
Award / Carne con vegetales / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	93	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso y tamaño del perro.
Award / Carne de res con arroz / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre los porcentajes mínimos requeridos de potasio y zinc	Sí	93	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso y tamaño del perro.
Hill´s Science Diet / Receta de pollo / E.U. / 418	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el peso de 2.3 kg	93	Para perros adultos. Recomienda ración según el peso del perro.
Hill´s Science Diet / Receta de pollo / E. U. / 418	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	93	Para cachorros de hasta 12 meses y perras gestantes o lactantes. Recomienda ración según el peso y estado del perro.
Pedigree Alta Proteína / Con hígado y carne de res / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido para relación calcio / fósforo	Sí	93	Para perros activos, crecimiento y mantenimiento. Recomienda ración según el peso del perro.
Pal / No presenta / Brasil / 340	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje requerido para relación calcio / fósforo	No lo proporciona para el peso de 4 kg	88	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del perro.
Pedigree Grandes Consentidos / Con pollo e hígado picado / E. U. / 156	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma y excede el contenido de humedad que declara	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el peso de 4.5 kg	88	Para razas pequeñas. Recomienda ración según la etapa y el peso del perro.
Friskies Alpo / Con pavo y tocino / E. U. / 369	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma (2)	Sí	Sí	73	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del perro. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.
Diamond Beef / No presenta / E. U. / 375	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	No presenta las condiciones de esterilidad que exige la norma (2)	No cubre el porcentaje mínimo requerido de calcio	Sí	68	Para perros de todas las etapas. Recomienda ración según el peso del perro. (2) Ver párrafo sobre calidad sanitaria en el texto.

Alimento seco para perro

Marca / Tipo / Procedencia / Presentación (g)	Información al consumidor y veracidad de la composición declarada en etiqueta	Calidad sanitaria del producto	Cumple con ser un producto balanceado*	Proporciona el aporte energético necesario de acuerdo con la ración diaria recomendada en etiqueta**	Evaluación global de calidad	Observaciones
Kibbles'n bits / No presenta / E. U. / 1810	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para perros adultos. Recomienda raciones según el peso del perro.
Los Belenes / No presenta / México / 4000	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para perros de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del perro.
Pedigree / Guisado de pollo y multigrano / México / 2000	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para cachorros. Recomienda raciones según la edad, el peso y el tamaño del cachorro.
Rosketas Apican / No presenta / México / 1750	Cumple	Adecuada	Sí	Sí	100	Para perros de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del perro.
Eukanuba / Growth / E. U. / 1800	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para cachorros. Recomienda raciones según el peso y la edad del cachorro.
Friskies Alpo / No presenta / E. U. / 1800	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para perros de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del perro.
Hill's Science Diet / Harina de cordero y arroz / E. U. / 2260	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Perros de 1 a 6 años. Recomienda raciones según el peso del perro.
Thrifty / No presenta / E. U. / 4000	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para cachorros. Recomienda raciones según la edad, el peso y el tamaño del cachorro.
Waltham / No presenta / E. U. / 3630	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	Sí	Sí	98	Para perros adultos. Recomienda raciones según el peso del perro.
Comercial Mexicana / No presenta / México / 4000	No cumple con el contenido neto que declara	Adecuada	Sí	Sí	95	Para perros de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del perro.
Ganador Premium / No presenta / México / 2000	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	95	Para cachorros. Recomienda raciones según la edad y el tamaño del cachorro.
Ganador Premium / No presenta / México / 4000	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	95	Para perros adultos de todas las razas. Recomienda raciones según el peso del perro.
Gigante / Con extracto de yuca / México / 3750	Cumple	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el peso de 45 kg	95	Para perro adulto. Recomienda raciones según el peso del perro.
Pedigree / Alta proteína / México / 2000	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	95	Para perros activos. Recomienda raciones según el peso del perro.
Pedigree Grandes Consentidos / Pollo y cereales / México / 2000	Cumple	Adecuada	No cubre los porcentajes mínimos requeridos de potasio y cobre	Sí	95	Para razas pequeñas. Recomienda raciones según el peso del perro.
Purina Dog Chow / Croquetas pequeñas / México / 1000	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	95	Perro adulto de 1 a 7 años. Recomienda raciones según el peso del perro.
Purina Dog Chow / Hi-Pro / México / 1000	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	95	Para perros activos. Recomienda raciones según el peso del perro.
Purina Dog Chow / No presenta / México / 1750	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	95	Para cachorros. Recomienda raciones según el peso y la edad del cachorro.
Purina Kroketas Campeón / 5 ingredientes/ México / 1000	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	95	Para perro adulto. Recomienda raciones según el peso del perro.
Hill's Science Diet / Harina de cordero y arroz / E. U. / 2260	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	93	Para cachorros. Recomienda raciones según el peso del cachorro.

Alimento seco para perro (continuación)

Marca / Tipo / Procedencia / Presentación (g)	Información al consumidor y veracidad de la composición declarada en etiqueta	Calidad sanitaria del producto	Cumple con ser un producto balanceado*	Proporciona el aporte energético necesario de acuerdo con la ración diaria recomendada en etiqueta**	Evaluación global de calidad	Observaciones
Purina Proplan / Con pollo y arroz / E. U. / 1000	No indica denominación como lo exige la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	93	Para cachorros. Recomienda raciones según el peso y la edad del cachorro.
Waltham / No presenta / E. U. / 3630	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	93	Para cachorros. Recomienda raciones según la edad y el peso del cachorro.
Eukanuba / Small Breed / E. U. / 1800	No indica dónde se elaboró y ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	Sí	90	Para cachorros. Recomienda raciones según la edad y el peso del cachorro.
Pal / No presenta / México / 3750	No cumple con el contenido neto que declara	Adecuada	Sí	No lo proporciona para el peso de 1 kg	90	Para perros de todas las edades. Recomienda raciones según el peso del perro.
Purina Proplan / Con pollo y arroz / E. U. / 1000	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	No lo proporciona para el peso 1.5 kg	88	Para perro adulto. Recomienda raciones según el peso del perro.
Purina Kroketas Campeón / 5 ingredientes / México / 500	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	No lo proporciona para el peso de 38.5 kg	85	Para cachorros. Recomienda raciones según la edad, el peso y la raza del cachorro.
Diamond Premium / No presenta / E. U. / 3620	No indica la denominación y ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	No lo proporciona para los pesos de 4.54 y 9.08 kg	80	Para perros de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del perro.
Kibbles'n bits / No presenta / E. U. / 1810	La etiqueta se encuentra en idioma inglés	Adecuada	Sí	No lo proporciona para los pesos de 9.08, 22.7 y 40.86 kg	75	Para cachorros. Recomienda raciones según el peso y la edad del cachorro.
Pedigree / Guisado de carne / México / 2000	Cumple	Adecuada	No cubre el porcentaje mínimo requerido de potasio	No lo proporciona para los pesos de 4.5, 11.3 y 22.7 kg	75	Para perros de todas las etapas. Recomienda raciones según el peso del perro.
Nuevo Friskies Alpo / No presenta / E. U. / 1800	Ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre los porcentajes mínimos requeridos de calcio y fósforo	No lo proporciona para cachorros grandes de 30 kg	73	Para cachorros. Recomienda raciones según la edad, peso y tamaño del cachorro.
Eukanuba / No presenta / E. U. / 1800	No indica dónde se elaboró y ostenta fecha de caducidad sin apegarse a la norma	Adecuada	No cubre los porcentajes mínimos requeridos de potasio y la relación calcio/fósforo	No lo proporciona para los pesos de 1, 3, 5, 10, 15, 20, 30, 40, 50, 60, 70 y 80 kg	70	Para perros normalmente activos, adulto de 1 o más años. Recomienda raciones según el peso del perro.

* Según las especificaciones de la Asociación Americana de Controles Oficiales Alimentarios (AAFCO).
** Según las especificaciones del *National Research Council* (NRC).

100 puntos | Entre 99 y 70 puntos | Menos de 70 puntos

ciones sobre el uso, especie, aplicación y análisis garantizado, señalando las cantidades mínimas y máximas de los nutrientes. La normatividad no permite leyendas que confundan o induzcan al mal uso del producto.

Calidad sanitaria. En el caso de alimentos húmedos se realizaron pruebas para evaluar su esterilidad; en algunos casos se detectó la presencia de mesofílicos o termofílicos, aerobios o anaerobios, los cuales, aunque no ponen en riesgo la salud de su mascota, son indicadores de posibles fallas en el método de esterilización.

En alimentos secos se verificó la ausencia de microorganismos que pudieran poner en riesgo la salud de la mascota; ninguno presentó microorganismos patógenos.

Veracidad de la información. Se comprobó que la información de la etiqueta fuera veraz en lo relativo a contenido neto y composición, específicamente en porcentajes de proteína, grasa, humedad, fósforo, calcio, zinc, cobre, fierro y potasio.

Aporte energético. Se evaluó que el alimento cubriera los requisitos nutrimentales de acuerdo con la ración diaria recomendada en la etiqueta.

Cumplimiento para ser un producto balanceado. Se verificó que el alimento cumpliera con los requisitos de proteína, grasa y minerales para ser un producto balanceado.

Si desea conocer más detalles acerca de la presente investigación, lo invitamos a comunicarse a nuestro Laboratorio de Pruebas a los teléfonos 5549-0495 o 5544-2122 si vive usted en el área metropolitana de la Ciudad de México. Desde cualquier otro punto de la República Mexicana marque el Teléfono del Consumidor, 01-800-903-1300, larga distancia sin costo, donde con gusto lo atenderemos.

Qué hay detrás de...

La reventa

Enemiga del entretenimiento

Por Armando Aguilar



El fenómeno de la reventa de boletos está presente en muchos de los espectáculos en nuestro país. "Es una forma de subsistir", dicen los que se benefician con esta práctica. "Es un atraco", reclaman los afectados. Lo cierto es que aquí, el que más pierde es el consumidor.

Hablar del origen de la reventa sería muy aventurado, pero no es difícil imaginar a los revendedores en las antiguas carpas, pioneras de los espectáculos en México. Lo que sí es un hecho es que hacia los años setenta, en los cines se podían ver interminables filas, y no faltaban quienes en un ir y venir constante ofrecían boletos, evitando a los cinéfilos la "molestia" de formarse. Desde entonces la "comodidad" hizo de la reventa un negocio afortunado.

De acuerdo con el número 31 de la revista *Rompan filas* de la UNAM, la primera ley que se ocupó de la reventa fue promovida en la Ciudad de México. Se trata del Acuerdo del Ayuntamiento publicado en bando del 3 de octubre de 1845, que establecía una multa de $ 8.00 por cada boleto que se vendiera a mayor precio si el infractor era empleado de la empresa que presentaba el espectáculo, de $ 12.00 si lo hiciera la misma empresa y de $ 4.00 a cualquier otra persona que incurriera en esta práctica.

Un modo de sobrevivir

Por supuesto que en aquella época nadie se imaginó que esas multas no detendrían el crecimiento de un fenómeno que se convirtió en el modo de vida de miles de personas; decir que quienes se dedican a esta actividad son "deshonestos" es lo menos que expresa la gente afectada ante la frustración de no poder entrar a un espectáculo. Pero, ¿qué dicen ellos? Roberto, mejor conocido como "El Nene", señala: "Llevo siete años en este negocio, y al parecer lo llevo en la sangre (se ríe). Le entré gracias a mi mamá, que lleva más de 38 años en esto. La razón por la que me dedico a esta actividad es porque no hay opciones, los sueldos son muy bajos. No pienso meterme a trabajar a un lugar donde me paguen 40 o 60 pesos diarios. Prefiero esconderme de las autoridades que trabajar por nada o estar robando. Finalmente yo no le 'pongo' un arma a

la gente para que me compre; compran si quieren, nadie los obliga; además, esta 'chamba' también implica un riesgo, nos jugamos un 'albur' porque no sabemos si los boletos se van a vender o no. No es tan fácil".

El *modus operandi*

Algunos mitos que existen sobre la forma en que operan los revendedores son: "están coludidos con los taquilleros", "empleados de las empresas encargadas de distribuir los boletos se los filtran", e incluso que, "por debajo del agua obtienen los boletos de los mismos organizadores del espectáculo".

Lorenza Baz, directora general de Ticketmaster en México, opina al respecto: "A mí no me consta, pero se dice que anteriormente existía una negociación entre el taquillero y el revendedor porque este último podía llegar por la mañana y recibir los boletos; los que vendía los pagaba y devolvía los que no. Actualmente es imposible que esto suceda, debido a que el taquillero no puede reembolsar boletos sin autorización del gerente o coordinador de taquilla; boleto que se paga y sale, boleto que no regresa, no hay cambios, reembolsos ni devoluciones, a menos, claro, que sea una causa de fuerza mayor, por ejemplo, que el taquillero por equivocación imprima boletos de otro precio".

Y añade: "El sistema computarizado que tenemos permite monitorear cada transacción y por ende un mayor control. En caso de que sea necesario corregir una irregularidad en la operación se requiere contar con claves a las que los taquilleros no tienen acceso. Necesitan comunicarse a nuestras oficinas para que se autorice la transacción. Los revendedores consiguen los boletos hasta que salen a la venta y tienen que comprarlos. Por lo tanto, en ese sentido no hay ningún tipo de contubernio…

"Lo que sí puedo decir es que en el momento en que se identifica a un revendedor se le niega la venta. La cantidad máxima de boletos que pueden venderse oscila entre 8 y 12, pero esto lo determina el promotor del espectáculo, y a veces no ponen límite".

La acción

Tras unos minutos en la explanada de uno de los centros de espectáculos más importantes del país, los revendedores se mueven sigilosamente en busca de su próxima transacción. El reportero se acerca a uno de ellos. El revendedor es una persona robusta, con rostro vivaz.

Con una sonrisa de nerviosismo, y luego de mucho insistirle, accede a platicar sin dar su nombre: "No tenemos compromisos ni tratos con nadie, nadie nos regala nada, es un trabajo y como tal nos tenemos que aplicar. El que le quiere entrar al 'bisnes' tiene que conseguir los mejores lugares y saber venderlos".

Los revendedores son especialistas en rastrear espectáculos, tienen detectado cuándo, dónde, quién, y hasta calculan "de a cómo" será el próximo negocio. Consiguen los boletos como cualquier consumidor, se forman en las taquillas desde que abren para acaparar los mejores asientos. Amigos y familiares los apoyan para comprar lo más que puedan, dependiendo del máximo de boletos que les permitan comprar o del capital con que cuenten. Además, tienen "territorios" perfectamente delimitados y se conocen bien entre ellos, por lo que a los revendedores improvisados se les "invita" a desaparecer del mapa.

Una de las cosas más importantes en esta actividad es la persuasión: "Tratamos de convencer a los clientes de que ya no van a conseguir boletos, o que bien vale la pena pagar más con tal de no perderse su evento favorito. ¿Cuánto ganamos? Dependiendo del espectáculo, entre 50 y 500 pesos, a veces, cuando se puede, duplicamos o hasta triplicamos el precio porque hay gente que lo paga", explica este revendedor anónimo.

Los revendedores entrevistados aseguraron no tener nexos con taquilleros, promotores o alguna otra persona que les proporcione las entradas para los mejores lugares.

Sigue sin respuesta la misma pregunta: ¿Cómo es que usted, que desde el primer día de venta estaba formado entre los primeros de la fila, no puede obtener los mejores lugares para disfrutar del espectáculo que con tanta ansiedad espera?

Pues resulta que las grandes estrellas del espectáculo establecen una serie de exigencias para presentarse ante el público, entre las cuales está solicitar boletos de las dos o tres primeras filas para gente encargada de su promoción, de su disquera, familiares, amigos, prensa, etcétera; los patrocinadores, por su parte, también piden boletos. Es muy raro el artista que no solicita las primeras filas, y por lo general esto se estipula en los contratos de las presentaciones masivas. Asimismo, en encuentros deportivos importantes, una parte de los lugares preferenciales (palcos) también están destinados a patrocinadores, directivos, prensa, familiares y amigos.



El costo de la comodidad

Ticketmaster representa una de las formas más cómodas para obtener su boleto a casi cualquier clase de espectáculo. Pero, al comprar en esta compañía, se deben tener en cuenta los cargos que implica recibir sus servicios:

• Si decide adquirir sus boletos directamente en cualquiera de los centros autorizados, la empresa le cobrará entre el 11 y el 12 por ciento sobre el precio de la localidad.

• Si el espectáculo se lleva a cabo en su ciudad, la empresa le cobra entre 11 y 12 por ciento del costo del boleto por concepto de cargo por servicio, más $ 36.00 si desea que se le envíen uno o más boletos a una dirección específica.

• En caso de que solicite boletos para un espectáculo fuera de su entidad, la compañía percibe el mismo porcentaje por servicio, mientras que el cargo por envío aumenta a $ 76.00 sin importar el número de boletos solicitados.

• Si usted aparta sus boletos por vía telefónica para luego recogerlos en taquilla, se le cobra $ 23.00 por el servicio.

Sin embargo, no todas las personas que reciben cortesías las aprovechan y tampoco se toman la molestia de avisar que no van a asistir. Ello explica que los asientos de primera fila a veces permanezcan vacíos a pesar de estar agotadas las localidades. En el caso remoto de que al promotor le devuelvan los boletos que no van a usar, éste los pone a la venta.

Otro motivo por el cual no siempre se puede obtener un buen lugar es porque simultáneamente miles de personas más están formadas en otras taquillas, otros cientos los adquieren vía telefónica y algunos más lo hacen a través de tiendas autorizadas.



¿Qué con la ley?

Entrevistado en pleno accionar de los revendedores, un elemento de la Policía Bancaria Industrial (PBI), encargado de custodiar la taquilla, manifiesta su impotencia: "No sé cuándo vamos a terminar con estos personajes (señala a los revendedores), pero nosotros no podemos hacer nada. En nuestro caso (PBI) sólo tenemos autoridad en el área que pertenece al inmueble. La policía preventiva y la judicial son quienes pueden actuar en la calle (donde se mueven los revendedores). La reventa no es un delito, es una falta administrativa y la gente casi no la denuncia".

Para que se detenga a un revendedor es necesario reportarlo ante las autoridades, acudir a una agencia del ministerio público a ratificar la acusación y comprobar lo que pasó para que el implicado pague su multa. "Muy pocas personas lo hacen por considerarlo inútil. Tardan más en denunciarlos, que en lo que ya están aquí otra vez revendiendo; mientras, el consumidor ya perdió tiempo, dinero y esfuerzo", afirma este elemento de la PBI.

¿Qué se puede hacer?

Si bien los consumidores somos los más afectados con esta práctica, también somos los mayores responsables, y por ello, el principal freno contra ese abuso.

La reventa existe, y seguirá existiendo mientras la gente compre boletos más caros. Por tanto, cada vez que desee disfrutar de un espectáculo, planee su compra con anticipación y evite adquirir boletos en el último momento porque ésta es la principal arma de los revendedores.

De acuerdo con el licenciado José Luis Flores Lepe, director general consultivo de Profeco, al ser la reventa una práctica que no está debidamente regulada, la mejor manera de atacarla es no comprar. La solución la tiene el consumidor; la labor de Profeco se circunscribe a informar y prevenir acerca de la inconveniencia que implica comprar boletos en esta forma.

Adquirir en la reventa es exponerse a obtener boletos falsos, colaborar con un negocio que no paga impuestos y que va en contra de quienes sí pagamos. Además, es un negocio fuera de la ley que encarece cualquier espectáculo. Usted decide. Cuide su bolsillo y no sea cómplice de esta práctica.

Las "penas" de la reventa

La reventa de boletos para espectáculos públicos se sanciona de distintas maneras en la República Mexicana. Por ejemplo, en la Ciudad de México, la Ley para la Celebración de Espectáculos Públicos establece una multa de 200 a 400 días de salario mínimo general vigente en el Distrito Federal (es decir, de $ 8,430.00 a $ 16,860.00 aproximadamente). De acuerdo con el Reglamento de Espectáculos y Festejos Públicos, en León, Guanajuato, se sanciona la reventa de boletos con 50 a 300 días de salario mínimo vigente (de $ 1,915.00 a $ 11,490.00), y el Reglamento de Espectáculos Públicos de la Ciudad de Monterrey castiga este ilícito con arresto de hasta 36 horas.

Fotografías Boris de Swan
Fuentes Entrevista con Lorenza Baz de Zubiran, directora general de Ticketmaster México • Sondeo de opinión con revendedores, policías y consumidores en el Auditorio Nacional, el Estadio Azteca y el Foro Sol • www.unam.mx/rompan/31

Ni tan debajo del agua La reventa

Por Gabriela Márquez

¿A quién no le gusta asistir a los conciertos de sus artistas favoritos, o no le apasiona vivir con toda la intensidad su deporte preferido? ¿Está dispuesto a pagarle a la reventa por ver ese espectáculo que ha estado esperando durante meses?

La reventa es una práctica ilegal que genera ganancias subterráneas, pues los revendedores no pagan impuestos y afectan considerablemente a quienes sí lo hacemos. Sin embargo, creo que nosotros tenemos parte de la culpa, porque aun cuando los boletos son muy caros, somos muy desordenados y siempre nos esperamos a comprarlos a última hora.

Delfina Santana
49 años
Esteticista



Prefiero comprar mis boletos con tiempo y evito tratar con los revendedores. Creo que la reventa es un problema que los consumidores hemos propiciado, pues en ocasiones tenemos que recurrir a ella cuando los mejores boletos se agotan el primer día, lo que también me hace pensar que los consorcios de espectáculos están coludidos con los mismos revendedores.

Luis Miguel Martínez
35 años
Licenciado en Mercadotecnia



La reventa es un problema que tiene su origen no sólo en los revendedores, sino también en los vigilantes que se hacen de la "vista gorda". Como consumidor me molesta mucho que cuando quiero conseguir buenas entradas, los revendedores ya tienen los mejores lugares, sin embargo, prefiero sentarme en la última fila antes que darle mi capital a estas personas.

Juan Ángel Aguirre
24 años
Estudiante de Economía



Yo nunca compro boletos en la reventa, pues no estoy de acuerdo con esta práctica ilegal. Desde mi punto de vista, la reventa va en contra de un principio ético y nace del contubernio entre taquilleros y revendedores, principalmente en los partidos de futbol soccer. La gente debería tomar conciencia y no pagar más por lo mismo.

Héctor Perales
21 años
Estudiante de Psicología



La reventa es un verdadero fraude, no se vale que se permita que algunos abusen así del público. Nunca he adquirido entradas en la reventa, pues creo que lo mejor es comprar directamente en las taquillas o en establecimientos formales, así tienes la seguridad de no encontrarte con que otra persona tiene tu mismo número de asiento.

Claudia Alicia Barreiro Varela
32 años
Secretaria





Los **derechos** de los **pacientes**

Exija su cumplimiento

Por Lorena M. Romo

Nadie está exento de recurrir a los servicios de salud, sean públicos o privados, de ahí la importancia de darle a conocer la Carta de los Derechos Generales de los Pacientes, misma que lo respalda en todo lo relacionado con la atención médica que usted reciba.

Aun cuando todos los médicos saben, o deben saber, que existe esta carta, muchos pacientes aún no tienen conocimiento suficiente de la misma, lo que deriva en posibles abusos y negligencia por parte de algunos prestadores de servicios de salud.

Como parte de las acciones de la Cruzada Nacional por la Calidad de los Servicios de Salud que promueve el gobierno federal, a fines del año 2001, la Comisión Nacional de Arbitraje Médico (Conamed) presentó la Carta de los Derechos Generales de los Pacientes. Esta carta tiene como objetivo la difusión y fomento entre los prestadores de servicios médicos de una cultura que permita satisfacer las demandas de sus usuarios, así como preservar los valores humanos en las relaciones que establecen con los pacientes.

Para la creación de este documento, la Conamed, además de revisar antecedentes internacionales y bibliografía mundial al respecto, convocó a especialistas de la Comisión Nacional de Derechos Humanos (CNDH), la Comisión Nacional de Bioética, la Federación Nacional de Colegios de la Profesión Médica, la Dirección de Prestaciones Médicas del IMSS, la Subdirección General Médica del ISSSTE, la Comisión Interinstitucional de Enfermería, la Subsecretaría de Innovación y Calidad y la Dirección General de Asuntos Jurídicos, ambas de la Secretaría de Salud (SSA), quienes se dieron a la tarea de conducir la elaboración de este proyecto.

Además, el documento se fundamentó en ordenamientos jurídicos como la Ley General de Salud y el Reglamento de dicha ley en materia de prestación de servicios de atención médica, principalmente. El texto definitivo fue evaluado y validado por instituciones del Sector Salud, colegios, asociaciones y sociedades médicas, además de comisiones públicas de derechos humanos, universidades y representantes de la sociedad civil a través de diversas organizaciones no gubernamentales (ONG´s).

Servicios de salud más eficaces

La Conamed es un órgano desconcentrado de la Secretaría de Salud, que desde su creación, en 1996, brinda ayuda médica y legal gratuita en caso de irregularidades e inconformidades derivadas de la atención de los servicios médicos, tales como retrasos injustificados en la programación de cirugías, negativa a prestar algún servicio, error en el diagnóstico, actos médicos que tengan consecuencias negativas para la salud o afecten la vida del paciente, egreso o ingreso hospitalario injustificado, etcétera.

Para brindar a los usuarios la seguridad de que su caso será atendido por profesionales, médicos y abogados de la Conamed evalúan cada uno de los casos a fin de encontrar una pronta y satisfactoria solución al problema, mediante la conciliación entre el paciente y los representantes de instituciones públicas, que pueden ser el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE), Secretaría de Salud (SSA), Gobierno del Distrito Federal (GDF), Petróleos Mexicanos (Pemex) y Secretaría de la Defensa Nacional (Sedena), entre otras, además de hospitales y clínicas privadas, así como profesionales de la salud en ejercicio libre de su profesión.

Dónde presentar una queja

Acuda a las oficinas de la Conamed en México, D.F., en Mitla 250, col. Vértiz-Narvarte, o comuníquese al 5420-7000. Desde cualquier otro estado de la República Mexicana marque el 01-800-711-0658 larga distancia sin costo, de 9:00 a 18:00 h, o dirija un correo electrónico a conamed@data.net.mx.
Si desea mayor información sobre la Carta de los Derechos Generales de los Pacientes y otros aspectos relacionados, consulte la página electrónica www.conamed.gob.mx

Relaciones más sanas

A través de sus normas, leyes y reglamentos, la Secretaría de Salud se encarga de vigilar y regular la prestación de los servicios médicos por medio de la oficina de regulación sanitaria. La Conamed no es una autoridad que sancione debido a que únicamente funge como intermediaria entre el usuario y la institución médica; sin embargo, la Conamed informa a la propia Secretaría de Salud, al Ministerio Público (en caso de de-

¿**Profeco** en el hospital?

El contrato de adhesión del prestador del servicio de atención médica debe estar registrado ante **Profeco**, y especificar, entre otros datos, el servicio pactado, el precio y las penas convencionales para ambas partes en caso de incumplimiento, esto de acuerdo con lo especificado en la NOM-071-SCFI-2001. Para mayores informes recurra a la delegación **Profeco** más cercana, o comuníquese al 5568-8722 en la Ciudad de México, o al 01-800-903-1300, sin costo desde cualquier estado de la República.

tectar la posible comisión de un delito) y a la Dirección General de Profesiones (si se ha usurpado un título) sobre las infracciones cometidas, para que sean dichas instancias quienes apliquen las sanciones correspondientes de acuerdo con la ley.

Sus derechos como paciente

Ante la necesidad de difundir los principales lineamientos a los cuales todos tenemos derecho, presentamos los aspectos más relevantes de los puntos incluidos en la Carta de los Derechos Generales de los Pacientes:

1. Recibir atención médica adecuada. El personal médico que lo asista debe estar capacitado de acuerdo con las necesidades de su estado de salud y las circunstancias en que se brinde esta asistencia; además, en caso de requerir la atención de algún otro especialista se le debe informar previamente.

2. Recibir trato digno y respetuoso. Sin importar cuál sea el padecimiento que presente, el personal médico tiene la obligación de otorgarle, al igual que a sus familiares y acompañantes, un trato digno, respetando en todo momento sus convicciones personales y morales.

3. Recibir información suficiente, clara, oportuna y veraz. El médico tiene obligación de informarle al paciente o a la persona responsable del mismo, de manera clara y comprensible, el diagnóstico, pronóstico y tratamiento, lo que permitirá conocer total y oportunamente el estado de salud del afectado.

4. Decidir libremente sobre su atención. El enfermo o el responsable del mismo puede aceptar o rechazar sin ninguna presión cualquier tipo de tratamiento, y el uso de medidas extraordinarias de supervivencia en caso de padecer una enfermedad terminal.

5. Otorgar o no su consentimiento válidamente informado. Si con fines de diagnóstico o terapéuticos decide sujetarse a procedimientos que puedan implicar un riesgo, tendrá que hacerlo por escrito, pero deberán informarle ampliamente sobre los beneficios, complicaciones o eventos negativos que pudieran presentarse. Lo anterior incluye investigación experimental y donación de órganos.

6. Ser tratado con confidencialidad. Por ningún motivo los médicos deben difundir información que les confíen sus pacientes, sin su autorización, incluyendo aquella derivada de estudios de investigación a los que el paciente se haya sujetado voluntariamente, con excepción de la que solicite la autoridad en los casos previstos por la ley.

7. Contar con facilidades para obtener una segunda opinión. El paciente debe recibir por escrito la información necesaria sobre el diagnóstico, pronóstico o tratamiento relacionados con su estado de salud para obtener otra opinión especializada, si así lo desea.

8. Recibir atención médica en caso de urgencia. Sin excepción alguna, siempre que por accidente o enfermedad se encuentre en peligro su vida, algún órgano o una función, las instituciones de salud públicas o privadas tiene la obligación de brindarle atención médica urgente con el propósito de estabilizar sus condiciones.

9. Contar con un expediente clínico. En caso de necesitarlo, deben otorgarle por escrito un resumen veraz, claro, preciso y legible de su expediente, en el que se establezcan completamente los datos relacionados con la atención médica que recibe.

10. Ser atendido cuando se inconforme por la atención médica recibida. La autoridad médica de la institución de salud pública o privada donde lo atienden tiene obligación de escucharlo y darle respuesta cuando no le satisfaga el servicio médico que se le brinda en ese centro.

Arbitraje en los estados

Con la finalidad de que los usuarios de servicios médicos de todo el país cuenten con instituciones que los asesoren en su propia entidad, desde 1997 a la fecha se han creado 16 Comisiones Estatales de Arbitraje Médico, las cuales gozan de total autonomía respecto de la Conamed, pero que al igual que dicha institución promueven las "relaciones sanas" entre médicos y pacientes y contribuyen a resolver los conflictos que se susciten entre ellos. Estas Comisiones Estatales se ubican en Aguascalientes, Colima, Estado de México, Guanajuato, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nayarit, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Sinaloa, Tabasco, Veracruz y Yucatán. Están en proceso de creación en los estados de Baja California, Campeche, Chiapas, Quintana Roo, Tamaulipas y Tlaxcala.

Si desea conocer la ubicación de la comisión correspondiente a su entidad le sugerimos llamar al 01-800-711-0658 larga distancia ssin costo.

Fuentes Entrevista con el doctor Jorge Sánchez González, director general de promoción y difusión de la Comisión Nacional de Arbitraje Médico (Conamed) • Carta de los Derechos Generales de los Pacientes • Sondeo en hospitales



El placer también es salud

En una sociedad como la nuestra, en la que la sexualidad es tabú, es común que no demos la suficiente importancia a la salud sexual. Sin embargo, la carencia de una vida sexual plena y la evasión de los problemas relacionados con ella, pueden provocarnos serias complicaciones físicas y emocionales.

Éstos y otros problemas son discutidos por los expertos que participarán en el II Congreso de Terapia Sexual para psicoterapeutas y profesionales en el área sexual, a desarrollarse en Cholula, Puebla.

Como actividades alternas dentro de este congreso, varias asociaciones dedicadas a la salud sexual impartirán talleres dirigidos al público en general. La idea es que, en un ambiente lúdico y de seguridad psicológica, a través de técnicas grupales y de acción, y de lo que se conoce como trabajo psicocorporal y psicodrama, se pretende contribuir al sano desarrollo de la identidad personal, los vínculos y la manifestación del erotismo de los participantes.

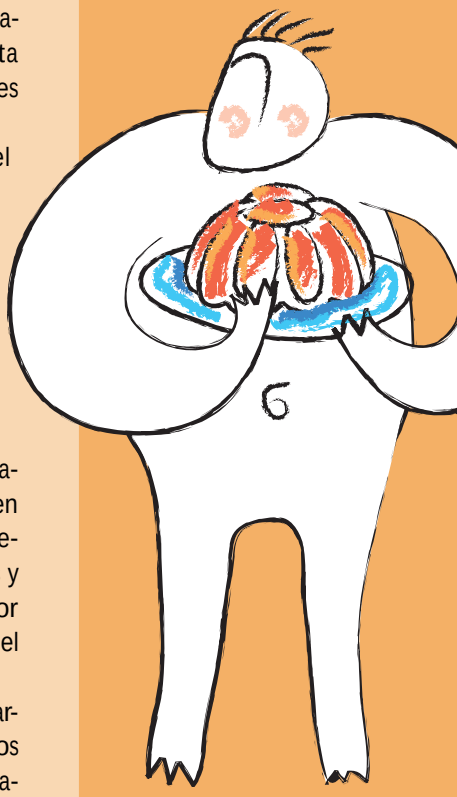
El costo de los talleres está al alcance del público. Ya lo sabe, la cita es en Cholula, Puebla.

Buenas nuevas para los enfermos de DM2

La diabetes *mellitus* tipo 2 no es cosa de juego, actualmente cerca de 5.2 millones de mexicanos mayores de 20 años se ven afectados por esta enfermedad, y se estima que entre 8 y 9 millones más tienen riesgo de padecerla.

En conferencia de prensa, el doctor Manuel González, investigador médico de la Unidad de Investigación Médica en Epidemología Clínica del Centro Médico Nacional de Occidente; el doctor Antonio González, jefe de la Unidad 108 de Medicina Interna del Hospital General de México; y el doctor Miguel Peniche Flores, director médico de una firma de medicamentos, dieron a conocer los resultados de un estudio que comprobó la eficacia del Glimetal, un nuevo medicamento que combina glimepirida y metformina en una sola pastilla, sustancias que contribuyen al retraso de complicaciones cardiovasculares, renales y oftalmológicas, favorecen la secreción de insulina por el páncreas y reducen la formación de azúcar por el hígado.

Este medicamento ya se comercializa en las farmacias de nuestro país, y su precio fluctúa entre los 89 y los 290 pesos. Para obtener mayor información consulte la página www.todoendiabetes.org. Viste a su médico con regularidad.



El ratón más caro del mundo

Con la intención de desarrollar en un ser vivo el Síndrome de Marfan, enfermedad cardiaca hereditaria que dilata la principal arteria que provee de sangre al corazón (la aorta), científicos de la Universidad de São Paulo produjeron por primera vez en Brasil un ratón genéticamente modificado para el estudio y experimentación en la cura de este padecimiento.

Christian, como se le nombró al roedor, costó 150,000 dólares, y también será utilizado en algunos estudios que están orientados al tratamiento de la hipertensión y la diabetes.



Carne de cerdo

Por Alejandra Sánchez Plascencia



Pese a que la carne de cerdo es el ingrediente principal de muchos de los platillos tradicionales de la cocina mexicana, su consumo es restringido. Aunque lo más fácil es dudar de sus propiedades y evitarla, lo mejor es informarse y no privarse de ella sin necesidad.

Muchos desórdenes de salud surgen cuando se incurre en excesos en la comida, y no siempre porque ésta pertenezca a determinado grupo alimenticio. De acuerdo con la nutrióloga Victoria Bolado, una dieta equilibrada debe incluir 50 o 60 por ciento de carbohidratos, 20 o 30 por ciento de proteínas y 25 o 30 por ciento de grasas.

Del porcentaje de grasas recomendable, el 30 por ciento debe corresponder a las monoinsaturadas (contenidas en el aguacate, cacahuates, almendras y aceites vegetales de cártamo, soya y maíz, entre otros), 10 por ciento a las poliinsaturadas (nueces de castilla, avellanas, semillas de girasol) y 5 o 10 por ciento a las saturadas (tocino, crema, manteca, carne de res y de cerdo).

La conveniencia de consumir carne de cerdo depende de varios factores como la calidad, el corte que elija, la forma de cocinarla, la cantidad, el tiempo de cocción y el lugar donde la adquiera. Ahora bien, la carne en general aporta proteínas, pero la diferencia más importante entre un tipo de carne y otro estriba en la cantidad de grasa que contiene, que puede ser baja (pavo y pollo sin piel), moderada (cortes magros de res y de puerco, como espaldilla), o bien, alta (vísceras, chicharrón, carnitas).

Estas recomendaciones sólo intentan proporcionarle una referencia para responder a la pregunta de qué y cuánto comer, pero si el tema de los porcentajes y las kilocalorías le parece complicado, bastará con que sepa que la carne de cerdo no es dañina, aunque es preferible elegir cortes magros, pues contienen menos colesterol (como la espaldilla, que tiene entre 60 y 80 miligramos por cada 100 gramos), a diferencia de las vísceras (con 300 a 400 miligramos por cada 100 gramos), cuyo consumo excesivo es perjudicial para el organismo, ya que el colesterol tiende a acumularse en las paredes arteriales, lo que puede provocar serias enfermedades cardiovasculares.

Según datos del Consejo Mexicano de Porcicultura, gracias al progreso en la crianza de las piaras (manadas de cerdos) y a los modernos métodos genéticos, la labor de cruzamiento ha permitido ofrecer al mercado animales de buen tamaño, con menos grasa; de 1980 a la fecha, la carne de cerdo a la venta ha perdido 31 por ciento de su nivel de grasa, 14 por ciento de calorías y 10 por ciento de colesterol. Una porción de 100 g de carne magra de cerdo proporciona más de la mitad de proteínas que se requieren diariamente, y además aporta tiamina, hierro y el 9 por ciento de calorías que necesita un adulto por día.

Dado que tarda más tiempo en digerirse que el pollo o la carne de res, lo ideal es elegir cortes como costillares, espinazo, pulpa o espaldilla, cocinarlos sin grasa y acompañarlos con ensalada o vegetales al vapor. Esporádicamente y sin ningún remordimiento puede comer carnitas o una pierna de cerdo al horno.

Cerditos pulcros

La mala fama que tienen los cerdos no es culpa de ellos, sino de quien los cría. Los términos "puerco" y "marrano" se utilizan como sinónimo de sucio, porque los criaderos de cerdos de traspatio son lugares sumamente antihigiénicos donde alimentan a los animales con desperdicios, lo que provoca que la carne se contamine con parásitos que causan problemas a la salud humana. Además, los cerdos tienen poco pelo y piel delicada, por lo que el sol con frecuencia les molesta y, para refrescarse, instintivamente buscan revolcarse en cualquier charco de lodo que encuentran.

En cambio, en las granjas modernas, la cría y engorda de piaras se realiza en lugares limpios. Antes de entrar a una granja de este tipo, el hombre, principal portador de enfermedades, debe someterse a un proceso de desinfección para no contagiar a los cerdos. El mismo proceso se aplica a los autos y camiones que pasan por sus aduanas sanitarias. Además de la limpieza en las instalaciones, el funcionamiento de las granjas está especialmente diseñado para que operen bajo las más estrictas normas de higiene. Los porcicultores se preocupan por proporcionar a los cerdos una dieta balanceada a base de granos, que asegure al consumidor un alimento sabroso, nutritivo, libre de bacterias y más magro.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) otorga un reconocimiento denominado TIF (Tipo Inspección Federal) a las plantas de sacrificio y empacadoras de carne nacional, fresca o procesada, que cumplan con las más estrictas normas sanitarias y de higiene, incluyendo el almacenaje y transportación de los productos.

Aunque el sello TIF le garantiza al consumidor la adquisición de un producto de calidad, es importante asegurarse de que la carne esté bien refrigerada y protegida en el punto de venta, por eso procure adquirir este producto a través de canales de distribución formales, como tiendas de autoservicio y carnicerías debidamente establecidas; si lo compra en tianguis y comercios informales verifique cuidadosamente el aspecto de la carne y si le es posible busque el sello sanitario (de color azul) de

El ciclo vital de la solitaria

La infección por *Taenia solium* (solitaria, como se le conoce popularmente) comienza cuando algún huevecillo de este parásito llega al intestino delgado del hombre, donde las enzimas gástricas e intestinales, así como las sales biliares, provocan que se deshaga la envoltura que lo protege. El parásito, liberado de esta manera, se fija a la pared intestinal a través de ventosas adhesivas y de la corona de ganchillos que tiene en la cabeza.

Una vez anclado, crece y madura hasta convertirse en un gusano adulto, de forma aplanada y segmentada, que alcanza hasta 4 metros de longitud. Es entonces cuando la *Taenia solium* empieza a provocar molestias en su portador, como dolores de cabeza, náuseas y malestares estomacales.

Este gusano tiene otra característica: como hermafrodita que es, produce muchos huevecillos más debido a que en cada segmento de su cuerpo tiene ambos aparatos reproductores, macho y hembra.

La infección puede multiplicarse si la persona ignora que es portadora del gusano, al diseminarse los huevecillos a través de las heces fecales (razón por la cual es indispensable lavarse las manos antes de comer y después de ir al baño).

Existen medicamentos para erradicar este parásito, pero sólo el médico puede prescribirlos con base en el cuadro clínico del paciente.

la Secretaría de Salud. Ya sea que elija carne de origen nacional o importado, revise en la etiqueta la fecha de empaque, así como el periodo de congelación o refrigeración; si no aparecen tales datos, no la compre, porque muchos de estos productos no cumplen con las normas de calidad.

Cisticercosis y epilepsia

La cisticercosis es una infección en el hombre que se produce por ingerir huevecillos del gusano parásito *Taenia solium (*conocidos como cisticercos), cuya transmisión generalmente se asocia con el consumo de carne de cerdo, aunque no siempre es así.

Cuando el parásito penetra en el tubo digestivo, se distribuye por el organismo a través del torrente sanguíneo, hasta que se aloja en algún órgano (el cerebro, los músculos, la retina y, en menor medida, debajo de la piel o en los huesos). Si los cisticercos se alojan en el cerebro (neurocisticercosis), el organismo puede reabsorberlos como reacción inmunológica natural, pero cuando esto no sucede, el parásito se enquista, forma una vesícula y puede permanecer años en estado latente sin provocar complicaciones al afectado.

La aparición de síntomas depende de la cantidad de vesículas, del agente infeccioso y de su localización, y pueden manifestarse como convulsiones, ataques epilépticos, cefalea o hidrocefalia.

En México, la neurocisticercosis es la causa más frecuente de epilepsia en pacientes neurológicos.

Verdades a medias

Mito. La cisticercosis sólo se adquiere al ingerir carne de cerdo.

Verdad. Esta enfermedad también se puede adquirir al consumir verduras y frutas sin desinfectar, sobre todo aquellas que crecen a ras del suelo, ya que son más susceptibles de contaminarse con heces fecales, o bien, cuando se riegan con aguas negras.



Mito. En caso de que la carne de puerco tuviera cisticercos, basta con hervirla para destruirlos.

Verdad. La carne debe hervirse para cocerla perfectamente, enfatiza la nutrióloga Bolado, pero es necesario cortarla en trozos pequeños para que el calor penetre uniformemente, de lo contrario algunos cisticercos pueden sobrevivir.

La carne de cerdo horneada debe tener una temperatura interna final de 71 a 74ºC, con excepción del filete, que necesita tener entre 66 y 71ºC, porque los cisticercos se destruyen a 57ºC. El cocimiento se considera adecuado cuando el color de la carne es rosa pálido, el jugo que suelta se ve transparente y, en el caso de la pierna y la espaldilla, es muy suave y se desprende fácilmente del hueso.

Mito. No se debe comer carne de cerdo después de una intervención quirúrgica, porque se infecta la herida.

Verdad. Después de cualquier cirugía prolongada con sangrado importante, no sólo se recomienda evitar la carne de cerdo, sino también cualquier otro alimento que sea de difícil digestión, más si se trata de una cirugía abdominal con manipulación del intestino. Esta recomendación obedece a que así se restaura mejor y más rápido la movilidad natural de los órganos para que recuperen su funcionamiento normal, y no porque así se prevenga una infección.

¿Riesgo extremo?

Lo anterior no significa que deba despedirse para siempre del espinazo con verdolagas, de los taquitos de carnitas o de cochinita pibil con rodajas de cebolla morada, o del suculento y caldoso pozole. Simplemente extreme los cuidados, recuerde que la salud no es producto de la casualidad.

El consumo de carne de cerdo solamente esta contraindicado cuando se tiene colesterol alto, hipertensión, padecimientos gastrointestinales, hepáticos, renales o cardiacos; de ahí en fuera, el cerdo puede formar parte de nuestra dieta diaria por ser una rica fuente de proteína; sin embargo, es recomendable que no se le añada más grasa durante su cocimiento, y que se acompañe de vegetales a fin de que se digiera más fácilmente. ¡Buen provecho!

Fotografías Boris de Swan

Fuentes Entrevista con la nutrióloga Victoria E. Bolado, coordinadora de nutriología del Departamento de Endocrinología y Metabolismo del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán • Gilberto Lozano, director general de U. S. Meat Export Federation, México • *¿Cómo ves? Revista de divulgación de la ciencia*, "El cerdo no tiene la culpa", núm. 12, México, UNAM • Consejo Mexicano de Porcicultura, A. C. • Revista *Cerdos Swine*, números 34, 39, 40, 41 y 49, Asociación Mexicana de Médicos Veterinarios Especialistas en Cerdos, México, 2001 y 2002 • www.revista.consumer.es • www.salud.discoveryespanol.com • Periódico *Reforma*, 19 de julio de 2002

¿Qué es un menú sabio?

Se trata de un menú muy bien balanceado y con alimentos de todos los grupos, que aporta los nutrimentos necesarios en las cantidades recomendadas para todas las edades. Incluye frutas y verduras de temporada, lo que significa más calidad y ahorro. Además, es sabroso y muy fácil de preparar.

¿Cómo funciona?

A cada uno de estos platillos, más el agua de frutas, se le ha asignado una letra que forma la palabra SABIO: S para la sopa, A para la ensalada, B para el plato fuerte, I del postre y O del agua fresca. Los menús sabios, calculados para una familia de seis integrantes, cubren el 40 por ciento de las necesidades diarias de energía, proteínas, grasa y fibra dietética, procurando que no se exceda el consumo de colesterol. En recuadro se añade el aporte nutrimental que corresponde a una porción de cada platillo.

Para la integración de los menús en ocasiones elegimos recetas que han enviado los lectores, las cuales adecuamos en cuanto a algunos de sus ingredientes con el fin de proporcionarles un mejor balance nutrimental.

Aporte nutrimental total del menú	
• Kilocalorías 915.2	• Proteínas 55.2 g
• Carbohidratos 96 g	• Grasas 33.1 g
• Vitamina C 24.7 mg	

Fotografías Boris de Swan

S



Sopa de lechuga

A



Espagueti con champiñones



Recomendaciones dietéticas ponderadas para una familia promedio (6 miembros)

Grupos de edad	Kilocalorías (actividad moderada)	Hidratos de carbono (g) 60%/Kcal	Fibra dietética (g) Niños: edad+5 adol. y adul.:10/1000 Kcal	Proteínas (g) 10-14%/Kcal	Grasa (g) 25-30%/Kcal	Colesterol (mg)
Preescolar M y F (*) 3-6 años	1616	242	10	48	49	≤300
Escolar M y F 7-10 años	1850	278	14	56	57	≤300
Adolescentes M y F	2375	356	20	71	73	≤300
Adulto femenino	2100	315	21	63	64	≤300
Adulto masculino	3100	465	31	93	95	≤300
Adulto mayor M y F	2075	311	21	62	63	≤300
Total familiar (100%)	13,116	1,967	117	393	401	≤1,800
Rango de aporte del Menú sabio **familiar** (35-45%)	4591-5902	688-885	41-53	138-177	140-180	630-810
Rango de aporte del Menú sabio **individual**	765-984	115-148	7-9	23-30	23-30	105-135

Fuente Dirección de Educación para el Consumo, Profeco
(*) M y F: Masculino y femenino

Espagueti con champiñones

6 porciones

Ingredientes

- 4 1/2 tazas de espagueti cocido (300 g)
- 2 1/4 de tazas de caldillo de jitomate (540 ml)
- 2 1/4 de tazas de champiñones lavados y rebanados (175 g)
- 6 cucharadas de queso panela o parmesano rallado (60 g)
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal (30 g)
- hierbas de olor
- sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Saltee los champiñones en la mantequilla y añada el caldillo de jitomate.
2. Agregue las hierbas de olor, la sal y la pimienta; deje hervir hasta que se sazone.
3. Sirva el espagueti caliente y vierta encima la salsa. Espolvoree cada porción con una cucharada de queso.

Aporte nutrimental por ración

- Kilocalorías 136.9
- Proteínas 4.8 g
- Grasas 4.6 g
- Carbohidratos 18.6 g

Sopa de lechuga

6 porciones

Ingredientes

- 3 cucharadas de mantequilla (30 g)
- 1/2 cebolla mediana picada (90 g)
- 2 dientes de ajo picados (10 g)
- 6 tazas de lechuga picada (420 g)
- 3 tazas de leche descremada (720 ml)
- 1 taza de caldo de pollo (240 ml)

Preparación

1. Derrita la mantequilla en una cacerola y acitrone ahí la cebolla y el ajo.
2. Añada la lechuga para que se sofría y sazónela.
3. Licue la lechuga ya sofrita junto con el caldo, y vierta la mezcla en una cacerola; adicione la leche y deje hervir por 10 minutos.

Aporte nutrimental por ración

- Kilocalorías 134
- Proteínas 6.5 g
- Grasas 5.3 g
- Carbohidratos 8.3 g

B



Pescado con tocino y papas

I



Cocada tricolor

O



Agua de tuna y naranja

CŠmo comprar y conservar



Tuna

Cocada tricolor

6 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de coco fresco rallado (300 g)
- 1 1/2 tazas de leche entera (360 ml)
- 1 taza de azúcar (240 g)
- 2 cucharadas de miel de maíz (20 g)
- pintura vegetal verde y roja

Preparación

1. Enjuague perfectamente el coco hasta que el agua salga clara.
2. Mezcle el resto de los ingredientes hasta que se encuentren bien integrados, divida en tres porciones iguales y agregue unas gotas de pintura vegetal verde a una, roja a otra y deje la última en blanco.
3. Añada el coco y ponga a fuego medio cada una de las mezclas por separado. Mueva constantemente para que el fondo no se queme y hasta que se forme una pasta.
4. Vierta la cocada en un plato plano y córtela con un vaso en porciones individuales.
5. Coloque las cocadas en una charola metálica y póngalas en la parte baja del horno para que se doren.

Aporte nutrimental por ración

- Kilocalorías 209.6
- Proteínas 1.9 g
- Grasas 10 g
- Carbohidratos 25 g

Pescado con tocino y papas

6 porciones

Ingredientes

- 6 truchas (2,700 g) o 6 filetes de pescado de 200 g cada uno
- 6 rebanadas de tocino picado (60 g)
- 6 papas sin cáscara y rebanadas (600 g)
- 3 cebollas rebanadas (135 g)
- 1 1/2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de tomillo finamente picado
- 1 cucharada de mejorana finamente picada
- 1 cucharada de eneldo finamente picado
- 12 ramitas de perejil
- sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Fría las papas y las cebollas con el tocino.
2. Lave las truchas, séquelas con un trapo de cocina y úntelas con jugo de limón, sal y pimienta.
3. Rellene las truchas con las hierbas de olor picadas, dos ramitas de perejil y dos o tres rebanadas de cebolla.
4. Envuélvalas en papel aluminio y póngalas en baño María durante 30 minutos. Cubra la cazuela con una tapa para conservar el calor.
5. Si sustituyó las truchas por filetes, siga el mismo procedimiento, pero en lugar de rellenar los filetes, cúbralos con los ingredientes ya mencionados.
6. Sirva las papas como guarnición.

Aporte nutrimental por ración

- Kilocalorías 404
- Proteínas 40 g
- Grasas 13.2 g
- Carbohidratos 19.2 g

Existen diversas variedades de tuna que se clasifican, de acuerdo con el color de su pulpa, en amarilla, verde o roja. Esta fruta debe ser carnosa, jugosa, dulce y de forma ovalada, por lo que, al momento de comprarla, debe observar que esté fresca, sin cortes, magulladuras o manchas.

La tuna se conserva por largos periodos si se mantiene con cáscara en un lugar fresco y ventilado.

La puede consumir fresca, en agua o en otros preparados caseros, como queso de tuna, miel y gelatina.

¿Sabía que...?

La tuna es una fruta que aporta a nuestro cuerpo vitamina C y en menor cantidad vitamina A, así como calcio y fósforo.

Agua de tuna y naranja

12 vasos

Ingredientes

- 8 tazas de agua hervida (2 litros)
- 10 cucharadas de azúcar (100 g)
- 5 tunas sin cáscara (375 g)
- el jugo de 3 naranjas (367 g)

Preparación

1. Licue las tunas con el jugo de naranja.
2. Mezcle el licuado con el agua y el azúcar.

Aporte nutrimental por ración

- Kilocalorías 30.7
- Proteínas 2 g
- Carbohidratos 24.9 g
- Vitamina C 24.7 mg



Papa deshidratada

Profeco

Ingredientes

- 1 kg de papas cocidas con cáscara
- 1/2 taza de agua hervida o clorada

Utensilios

- cuchillo
- licuadora
- palita de madera
- recipiente de vidrio o plástico con capacidad de 2 litros
- sartén mediana
- cuchara grande de acero inoxidable
- charola o platón
- servilletas de papel
- volteador
- bolsa de papel celofán o bote con tapa de cierre hermético
- etiqueta adherible

Procedimiento

1. Corte las papas en cuatro, retíreles la cáscara y lícuelas añadiendo poco a poco la media taza de agua hasta formar un puré.
2. Con ayuda de la palita, vacíe el puré al recipiente de vidrio y ponga la sartén a fuego bajo.
3. Una vez que la sartén esté caliente, añada una cucharada de puré y extiéndalo para formar una tortilla muy delgada, como oblea (esto permitirá que se deshidrate más rápido). Cubra la charola con las servilletas de papel.
4. Cuando la tortilla se vea seca y antes de que tome un color dorado, volteela para que se seque por el otro lado; retírela de la sartén y colóquela sobre la charola.
5. Repita los pasos 3 y 4 hasta terminar con todo el puré.
6. Cuando acabe de formar las tortillas, trócelas y colóquelas en el vaso de la licuadora limpio y bien seco. Licue hasta que se formen pequeñas hojuelas.

Envasado, conservación y caducidad

Vacíe la papa deshidratada en la bolsa de celofán o el bote, y cierre perfectamente para evitar que absorba humedad. Colóquele una etiqueta con el nombre del producto, la fecha de elaboración y la de caducidad.
Conserve las hojuelas en un lugar fresco y seco, de esta manera se mantendrán en óptimas condiciones de consumo hasta por un año.

Tecnologías Domésticas Profeco



Barras de avena

Profeco

Ingredientes

- 1 taza de hojuelas de avena cruda (54 g)
- 1/4 de taza de ajonjolí (40 g)
- 6 bombones grandes
- 3 cucharadas soperas de margarina o mantequilla (36 g)
- 2 cucharadas soperas de aceite de maíz o girasol (20 ml)
- margarina o mantequilla suficiente para engrasar el molde
- 2 cucharadas soperas de pasas (opcional)

Utensilios

- sartén mediana con recubrimiento de peltre o teflón, de acero inoxidable o refractario
- cuchara o pala de madera
- molde o recipiente rectangular de plástico, acero inoxidable o vidrio
- cacerola con recubrimiento de peltre o teflón, de acero inoxidable o refractario, con capacidad de 1 a 2 litros
- cuchillo de sierra para rebanar
- bolsitas de celofán o recipiente de plástico con tapa de cierre hermético
- etiqueta adherible

Procedimiento

1. Ponga la sartén a fuego medio; añada el aceite, la avena y el ajonjolí y mueva con la pala hasta que los cereales se doren. Retire del fuego y reserve.
2. Engrase el molde con la margarina o mantequilla, esto le ayudará a desmoldar las barras.
3. Derrita la margarina en la cacerola a fuego medio y añada los bombones sin dejar de mover con la pala.
4. Una vez que los bombones se fundan, añada la avena con el ajonjolí y las pasas; revuelva perfectamente con la pala y una vez que se hayan mezclado perfectamente los ingredientes, retire del fuego.
5. Vacíe la mezcla al molde, distribúyala y aplane con la pala sin presionar demasiado. Deje entibiar a temperatura ambiente en un lugar seguro y libre de polvo.

Envasado, conservación y caducidad

Una vez que la mezcla esté tibia, haga cortes con el cuchillo y forme rebanadas de 4 x 8 cm aproximadamente. Deje enfriar y guarde las rebanadas en

Tecnologías Domésticas Profeco



Rendimiento: 400 g
Tiempo de preparación: 1 hora
Ahorro: 45% sobre productos similares

Aporte nutrimental

La papa es una rica fuente de energía, porque se compone en su mayoría de almidón, un hidrato de carbono que se digiere con facilidad cuando el alimento que lo contiene se somete a cocción. Debido a que la papa posee un alto contenido calórico, es recomendable no consumirla en exceso.

Recomendaciones

a) Para enriquecer más sus platillos puede agregar dos o tres cucharadas de papa deshidratada a la mezcla con la que prepara albóndigas o tortitas de carne o pollo.

b) También puede consumir la papa deshidratada a manera de golosina si la deja en forma de oblea y la baña con miel de piloncillo, maíz o maple, y enseguida la espolvorea con trocitos de nuez, almendra, piñón o pepitas sin cáscara.





c) Con las hojuelas de papa se puede preparar puré de la siguiente manera: en una cacerola ponga a fuego bajo 1/2 taza de agua, 1/4 de taza de leche, 1 cucharada de mantequilla y sal al gusto; hierva los ingredientes por un minuto, retire la cacerola del fuego y agregue 1 taza de papa deshidratada. Deje reposar de uno a dos minutos y después bata un poco hasta que esponje. Para modificar la consistencia del puré puede agregar leche caliente.

Fuente Dirección de Educación para el Consumo, Profeco

forma individual en las bolsas de celofán o en el recipiente de plástico con tapa de cierre hermético.
Coloque la etiqueta con el nombre del producto, la fecha de elaboración y la de caducidad. Guárdelas en un lugar fresco y seco, donde se conservarán hasta por un año.





Rendimiento: 170 g
Tiempo de preparación: 45 minutos
Ahorro: 40% sobre productos similares

Aporte nutrimental

La avena contiene más fibra que el arroz integral y es el cereal con más proteína (16.2 g por cada 100 g).

Recomendaciones

- Si lo desea, añada trocitos de nuez, almendra, pepitas, piñón o coco rallado.
- De ninguna manera toque el bombón cuando está fundido, ya que puede quemarse.
- Utilice flama media para evitar que los cereales y el bombón se quemen o resequen demasiado.
- Para desmoldar con mayor facilidad cubra el molde con papel encerado o polipapel antes de vaciar la mezcla, o emplee un volteador.



Fuente Dirección de Educación para el Consumo, Profeco



Jabón líquido de sábila

Profeco

Ingredientes

- 1 litro de agua limpia
- 1/2 taza de sobrantes de jabón de tocador o jabón neutro previamente rallado
- la pulpa de una hoja de sábila de 30 cm aproximadamente

Utensilios

- cuchillo
- cuchara sopera
- vaso
- cacerola con capacidad de 2 litros
- envase de plástico con tapa, con capacidad de 1 litro
- embudo
- etiqueta adherible

Procedimiento

1. Haga un corte a lo largo de la hoja de sábila y raspe con la cuchara el interior para retirar la pulpa. Colóquela en el vaso y reserve.
2. Ponga la mitad del agua en la cacerola a fuego alto y cuando esté caliente regule la flama a la mitad. Añada poco a poco el jabón sin dejar de mover suavemente.
3. Cuando el jabón se haya disuelto, añada el agua restante. Retire del fuego y agregue la pulpa de la sábila sin dejar de revolver.
4. Una vez que la consistencia sea uniforme (de un solo color), el jabón líquido estará listo para envasarse.

Envasado, conservación y caducidad

Vacíe el jabón en el envase con ayuda del embudo, ciérrelo perfectamente y etiquete con el nombre del producto, la fecha de elaboración y la de caducidad. Guárdelo en un lugar fresco, de esta manera conservará sus propiedades óptimas de uso hasta por tres meses.

Rendimiento: 1 litro
Tiempo de elaboración: 30 minutos aprox.
Ahorro: 60% sobre productos similares

Tecnologías Domésticas Profeco



Salsa picante botanera

Profeco

Ingredientes

- 1 taza de agua hervida o clorada
- 15 g de chile de árbol seco (27-30 piezas aproximadamente)
- 1 1/2 cucharadas soperas de chile piquín en polvo (15 g)
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1/4 de taza de vinagre
- 2 1/2 cucharadas soperas de fécula de maíz
- 1 1/2 cucharadas soperas de sal

Utensilios

- comal
- pocillo o cacerola con capacidad de 1/2 litro
- taza, de preferencia medidora
- cuchara sopera
- olla con tapa
- licuadora
- frasco de vidrio con tapa de sello hermético, previamente esterilizado y con capacidad de 500 a 759 ml (puede reutilizar frascos de conservas o jugo)
- manopla o trapo de cocina, limpio y seco
- paño limpio y seco

Procedimiento

1. Limpie los chiles, retirando las semillas y las venas; tuéstelos por un minuto en el comal a fuego bajo.
2. Caliente en el pocillo 3/4 de taza de agua a fuego medio, mientras disuelve la fécula de maíz en el agua restante.
3. Cuando el agua suelte el hervor, añada la fécula completamente disuelta y mueva constantemente hasta que se integre y forme una mezcla uniforme; retire del fuego.
4. Hierva el agua en la cacerola y tápela.
5. En el vaso de la licuadora, ponga el chile tostado, la mezcla de la fécula de maíz y el resto de los ingredientes; licue hasta incorporarlos perfectamente y envase de inmediato.

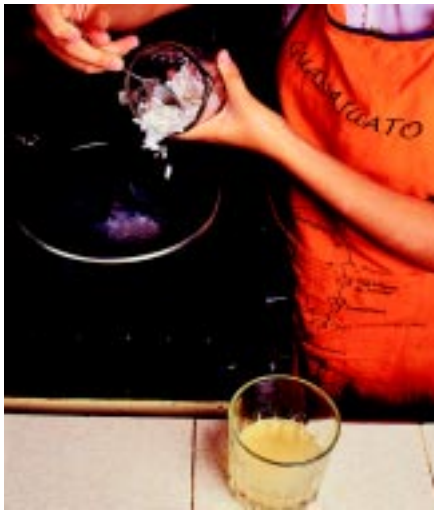
Envasado y conservación

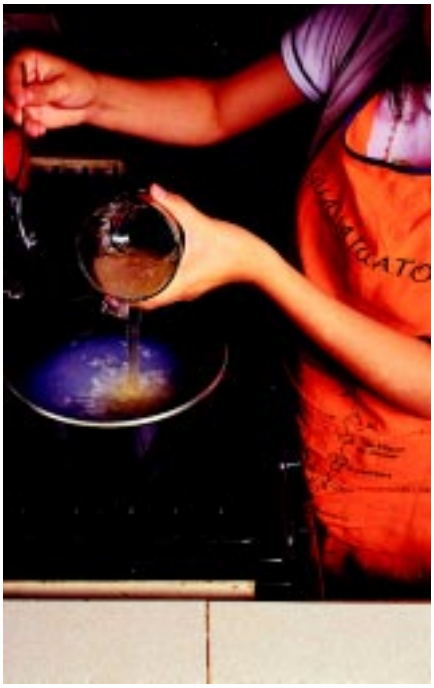
Vacíe la salsa en el frasco previamente esterilizado, dejando un espacio mínimo

Tecnologías Domésticas Profeco

Recomendaciones

- Para aprovechar mejor este jabón utilice un recipiente con vertedero y téngalo cerca del lavamanos.
- Si lo desea, también puede añadirle unas gotas del perfume o la esencia de su agrado, que puede conseguir en droguerías o farmacias grandes.





- Mantenga el recipiente bien cerrado mientras no lo utilice, para evitar que se pierda la humedad.

Dato interesante

La sábila es una planta originaria de Europa que pertenece a la familia de las liliáceas. Tiene propiedades emolientes y humectantes, por lo que se utiliza en el tratamiento de contusiones, quemaduras, picaduras de insectos, cortaduras, hinchazones, acné y sarpullidos.



Fuente Dirección de Educación para el Consumo, Profeco



de un centímetro entre el contenido y la boca del frasco; coloque la tapadera sin apretarla, y cuando el agua de la cacerola esté hirviendo, introduzca el frasco de tal manera que el agua llegue al cuello. Deje que hierva por 15 minutos.

Saque el frasco con ayuda del guante de cocina, colóquelo sobre el paño y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Adhiérale una etiqueta con el nombre del producto, la fecha de elaboración y la de caducidad. Guarde la salsa en un lugar fresco, seco y oscuro, donde se conservará en buenas condiciones hasta por un año. Una vez abierto el envase, manténgalo en refrigeración.

Rendimiento: 1/2 litro
Tiempo de preparación: 40 minutos aproximadamente
Ahorro: 30% sobre los productos comerciales





Dato interesante

El chile es una de las principales plantas cultivadas en Mesoamérica. En nuestro país se cultivan cerca de 160 variedades.

Recomendaciones

- Puede cambiar el tipo de chile empleado para variar el sabor de la salsa.

Fuente Dirección de Educación para el Consumo, Profeco

Nos modernizamos para darle

un mejor servicio

- Información
- Orientación
- Quejas
- Denuncias
- Suscripciones a la Revista del Consumidor
- Comunicación con la TV Revista del Consumidor y El Cuarto del Consumo
- Correo de voz
- Atención personalizada

En el Teléfono del Consumidor

5568-8722

01-800-903-1300

Con 60 líneas a su disposición las 24 horas, todos los días del año. Porque usted tiene el poder... **Profeco** lo respalda





Aunque los pise, no los maltrate…

Zapatos

Por Alejandra Sánchez Plascencia

La apariencia de sus zapatos puede decir mucho de usted. Procure mantenerlos siempre limpios y lustrados porque así, además de causar una buena impresión, los conservará en mejor estado y prolongará su duración.

No existen mayores víctimas de la moda que los pies: día a día soportan nuestro peso aprisionados en zapatos puntiagudos, con tacones altos u hormas rígidas, en aras de la belleza y el buen vestir. Sin embargo, aunque su calzado parezca muy cómodo, fino, resistente o moderno, si no usa el tipo apropiado, arruinará sus pies.

Por tal motivo, es importante que al momento de comprar zapatos atienda algo más que al color o al modelo, sus pies se lo agradecerán.

Antes de comprar. El tormento más común al que sometemos a nuestros pies son los zapatos apretados. Esto ocurre porque nos encaprichamos con algún modelo que no nos ajusta bien, o los compramos por la mañana.

La mejor hora para probarse zapatos es por la tarde o durante la noche, mejor aún si hace calor y ha caminado durante un rato (media hora por lo menos), ya que los pies tienden a hincharse durante el día.

Durante su compra. Asegúrese de llevar los calcetines o las medias que usará con los zapatos y, dado el caso, las plantillas ortopédicas. Aunque en las zapaterías generalmente sólo se muestra el zapato del pie derecho (por considerar que es el más grande), pruébese ambos para comprobar su comodidad.

La distancia que debe haber entre su dedo más largo y la punta del zapato es de un centímetro, y sus pies no deben deslizarse hacia adelante o hacia atrás, ni dentro o fuera del calzado.

Además, el zapato debe sostener el pie firmemente sobre la suela y mantener alineadas las articulaciones de éste y del tobillo, a fin de evitar torceduras.

Cuando los estrene. Úselos de una a dos horas durante el primer día, y aumente el tiempo gradualmente hasta que se acomoden mejor a sus pies y esté seguro de que no hay ninguna fricción entre los zapatos y su piel.

Si llega a tener alguna zona de los pies lastimada utilice parches, cojines o plantillas (se venden en las tiendas de autoservicio o en farmacias) para protegerla.

Los tenis. Son muy cómodos, pero no es conveniente adoptarlos como zapatos de uso diario (particularmente en el caso de los niños y jóvenes), puesto que los pies tienden a ensancharse y los arcos de la planta pueden "venderse", sobre todo si la persona tiene exceso de peso; además, favorecen la sudoración abundante, el mal olor y las infecciones.

Es conveniente usar calzado deportivo que absorba la fuerza de impacto cuando el pie choca contra el suelo; recuerde que hay un tipo de zapato tenis específico para cada deporte.

Dependiendo del material con el que estén hechos sus zapatos, usted podrá

Pies sanos

La infección más común de los pies, causada por un hongo, es el pie de atleta (*tinnea pedis*), que se localiza especialmente entre los dedos y en las plantas de los pies.

Los síntomas consisten en comezón, ardor, sudoración, mal olor, irritación, grietas o despellejamiento.

Para prevenir esta infección es importante aplicar una serie de medidas higiénicas que eviten en lo posible el contagio:

- Lávese los pies diariamente, y mantenga las uñas cortas y limpias.
- Después de bañarse o de nadar, séquese perfectamente los pies, poniendo especial cuidado entre los dedos y pliegues de la planta.
- Recuerde que el calzado y los calcetines son prendas de uso personal.
- Use antitranspirantes para controlar la excesiva sudoración, tenga presente que la humedad favorece el desarrollo de infecciones micóticas.
- Utilice zapatillas de baño cuando acuda a vestidores de lugares públicos y evite usar toallas de otras personas.
- Siempre que sea posible permita que sus pies y calzado se ventilen.
- Alterne el uso de diferentes zapatos, ya que la sudoración normal del pie los humedece.
- No camine descalzo en lugares públicos, zonas húmedas o calientes, ni en albercas, saunas, regaderas, etcétera.
- Ante la presencia de cualquier molestia acuda a su médico para que establezca el diagnóstico y tratamiento adecuados.



mejor aspecto

Para un mejor aspecto

- Déles brillo instantáneo a sus zapatos untando un poco de crema para manos y frotándolos enseguida.
- Cubra los raspones utilizando pintura acrílica, plumón indeleble o tinta china del mismo color.
- Para impermeabilizarlos, después de haberlos boleado únteles una capa delgada de cera para pisos.
- Para que los tacones de madera brillen, aplíqueles cera para muebles con una mota de algodón, o mezcle tres cucharadas soperas de linaza con media cucharada de aguarrás; también puede utilizar aceite de limón o naranja, que puede conseguir en farmacias o droguerías.







Mejor de piel

- El calzado de piel, a diferencia del fabricado con material sintético, es más durable, fresco y permite la transpiración del pie.
- Es conveniente elegir zapatos de piel de res o vacuna, ya que son resistentes pero suaves; los de piel muy rígida causan cierta fricción que provoca ampollas y callosidades.
- Prefiera zapatos con forro de piel, no sintético, para evitar la sudoración excesiva y posibles problemas de pie de atleta.
- De preferencia compre zapatos amplios (no puntiagudos) y de tacón bajo para evitar que el pie se deforme.
- Al elegir calzado de gamuza o ante pregunte si el material es natural o sintético.
- El buen curtido de la piel se distingue por una apariencia brillante y pareja, sin manchas.
- Generalmente, los zapatos sintéticos no resisten las costuras, razón por la cual se unen con pegamento.
- Los zapatos con acabados de calidad no presentan arrugas, la suela está bien montada y tiene una horma cómoda.

Fuente: Entrevista con Gilberto Ramírez, fabricante de zapatos



¡Consérvelos como nuevos!

• Al quitarse los zapatos retire el polvo acumulado con una franela; para que no se deformen, introduzca en ellos un trapo, así prolongará su vida útil.

• Los zapatos deben cubrirse con una funda oscura y guardarse en un lugar fresco y seco para evitar cambios de tonalidad.

• Manténgalos lustrados, de preferencia con grasa sólida para que no se cuarteen o maltraten. Procure no mojarlos ni enlodarlos.

• No es conveniente aplicarles sustancias con propiedades disolventes o abrasivas, como la gasolina, porque se pueden dañar los materiales con que fueron fabricados. Además, los productos comerciales como cepillos de metal o lijas pueden deteriorar la piel o el acabado.

• Nunca meta sus zapatos o tenis al horno de microondas para secarlos, ya que pueden contaminar sus alimentos, ocasionar daños a su horno e incluso causar un accidente.

• Es conveniente mandar reparar de inmediato los zapatos que tienen desgastado el tacón o las suelas, porque después la reparación puede ser más cara y menos efectiva. Explique al zapatero cuál es la compostura que necesita para que él le diga qué materiales podría utilizar y con base en ello le haga un presupuesto.

Otras afecciones de los pies

Independientemente del pie plano o de factores hereditarios, otras afecciones de los pies, como juanetes, callos y uñas enterradas, pueden aminorarse si evita el uso de zapatos demasiado ajustados. Recuerde que de ningún modo los pies deben mantenerse apretados o presionados por el calzado, porque la constante fricción o roce del mismo sobre la piel del pie, o incluso sobre los huesos, perjudica la salud. En el caso de los callos, es recomendable usar plantillas de gel, no rígidas.

Si sus pies presentan éstos u otros problemas, es conveniente que visite a un podólogo (especialista en el tratamiento de los trastornos de los pies).

Fuentes bajavisual.com/medicosdepies/encar.htm • orthoinfo.aaos.org

como nuevos

mantenerlos en óptimas condiciones siguiendo estos pequeños consejos:

Tenis o zapatos de lona. Póngalos al sol después de usarlos y lávelos con agua y jabón. Para que no se deformen rellénelos con periódico y rocíeles almidón o un protector de telas.

Zapatos blancos. Primero límpielos a fondo con espuma de jabón de calabaza y déjelos secar completamente; después aplique crema o pasta especial para calzado. Para cubrir los raspones puede utilizar corrector líquido.

Zapatos de ante. Espere a que la suciedad se seque por completo y con un cepillo suave tállelos cuidadosamente. En el mercado se comercializan algunas sustancias eficaces para desmanchar el ante (por lo general se venden el líquido y el cepillito a un precio aproximado de $ 40.00).

Zapatos de charol. Para limpiarlos y darles brillo rápidamente, unte un poco de vaselina sobre ellos y lústrelos vigorosamente, o utilice un limpiador en aerosol para vidrios.

Zapatos de piel. A fin de evitar el mal olor déjelos al sol un máximo de tres horas. Si llegan a mojarse póngalos a secar lejos del calor y de la luz solar.

Para desmancharlos mezcle una taza de agua con una cucharada de vinagre y frótelos con un trapo; posteriormente puede bolearlos. Si desea impermeabilizarlos y darles flexibilidad, aplique cera neutra con un trapo suave. Si sus zapatos están muy sucios primero lávelos con una brocha impregnada con jabón de calabaza; una vez secos aplíqueles pintura, de preferencia en crema.

Zapatos de plástico. No son muy recomendables porque provocan la transpiración excesiva de los pies y pueden ocasionar problemas en la piel, pero si los usa, lávelos frecuentemente con agua y jabón.

Fotografía Boris de Swan

Fuentes Dirección de Educación para el Consumo • *Manual de administración familiar* (editorial Trillas, México, 1996) • *Diccionario de Medicina* (editorial Océano, España, 1994) • www.salud.com.mx • *Revista del Consumidor*, septiembre del 2001



Ahorre dinero...

Ahorre gasolina

El arranque en frío, frenar y acelerar continuamente, la fricción entre las partes mecánicas y de rodamiento, así como la resistencia del aire al avanzar son algunos de los factores que dan origen a un consumo excesivo de combustible y a una mayor contaminación. Si cada vez que entra en una gasolinera se pregunta de qué manera podría reducir el consumo de gasolina de su vehículo, este artículo le interesa.

Ahorrar combustible es muy sencillo, sólo es necesario aplicar ciertas medidas relacionadas con nuestros hábitos de manejo que pueden disminuir el gasto que realizamos en gasolina, además de prolongar la vida útil de las partes del automóvil y brindarnos mayor seguridad al conducir.

Al arrancar. No es necesario calentar el motor del auto cuando no está en movimiento, así sólo se desperdicia gasolina y se provoca un desgaste prematuro del motor, se dañan las bujías o los inyectores, y se producen depósitos excesivos de carbón que pueden reducir su eficiencia.

Lo mejor es dejar que el auto se caliente durante el recorrido, por lo que al inicio de éste le recomendamos avanzar a una velocidad moderada y acelerar progresivamente. Espere a que la temperatura del motor se estabilice para demandar la plena potencia del mismo y procure evitar los acelerones matutinos, pues éstos someten a esfuerzo extra el motor.

Velocidad. Acelere gradualmente, presionando con suavidad el pedal del acelerador (pisarlo a fondo puede producir hasta cuatro veces más consumo que si lo hace de forma moderada). Seleccione la velocidad de crucero más adecuada a su ruta y a las condiciones de tráfico, y manténgala constante.

La mayor parte de los vehículos ofrecen un óptimo rendimiento entre 60 y

80 km/h. Cuando maneje en autopista, reduzca la velocidad a 110 km/h, así economizará combustible.

Cambio de velocidad. Si su auto es de transmisión manual, cambie a una velocidad superior cuando el sistema motriz se lo permita. Las velocidades bajas están diseñadas para lograr un alto empuje y una rápida aceleración; en cuarta y quinta se ahorra gasolina.

Anticipación. Para mantener constante su velocidad, anticípese a las situaciones de frenado y aceleración del tránsito; no mire sólo al auto que le precede, observe también la situación más lejana para así reducir el uso del freno. Conserve el espacio suficiente para detenerse con suavidad, y acelerar o cambiar de carril en forma segura.

Al acercarse a una pendiente hacia arriba, acelere gradualmente antes de entrar a la subida y de ser posible mantenga fija o con poco movimiento la posición del acelerador durante la pendiente. No intente pisar a fondo el acelerador para aumentar la velocidad sobre la misma pendiente, mejor permita que la aceleración disminuya y cambie a una velocidad más baja para darle mayor potencia al motor. Cuando la pendiente sea hacia abajo, ahorre combustible dejándose llevar por la gravedad al permitir que el propio peso del vehículo lo impulse. No coloque la palanca de velocidades en posición neutral ya que es muy peligroso.

Lo más importante: actitud positiva. El conductor hábil resiste la tentación de apresurarse, respeta lo que marca el reglamento, se relaja, está alerta, se anticipa sin forzar al vehículo, no frena bruscamente, conserva su distancia, prevé las disminuciones y aumentos de velocidad, no fuerza los cambios y deja que el vehículo adquiera su propia velocidad; en pocas palabras, maneja de una manera segura y cortés.

Si aplica estas medidas, notará inmediatamente la disminución de su gasto en gasolina hasta en un 30 por ciento, según pruebas realizadas por la Comisión Nacional para el Ahorro de Energía (Conae) en recorridos en ciudad y carretera. Para mayor información consulte el portal "Transporte" del sitio www.conae.gob.mx, o llame al Teléfono del Consumidor: 5568-8722 en el Distrito Federal y área metropolitana, o al 01-800-903-1300 lada sin costo desde cualquier estado de la República.

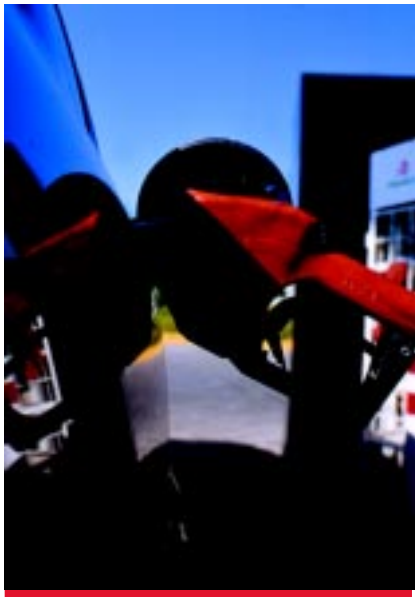
La bitácora

Esta bitácora le ayudará a llevar un control del rendimiento de gasolina de su auto y a verificar su ahorro. El procedimiento es muy sencillo:

1. Llene completamente el tanque de combustible y anote la lectura del odómetro (R1).
2. Cuando llene nuevamente el tanque de combustible, anote la nueva lectura del odómetro (R2), así como los litros consumidos (L).
3. Calcule los kilómetros recorridos (K): K = R2 – R1
4. Para obtener el rendimiento utilice la siguiente fórmula: Rendimiento = K/L

Bitácora de consumo de gasolina

Fecha	Lectura odómetro	Kilómetros recorridos (K)	Litros de combustible (L)	Precio del combustible ($)	Rendimiento (K/L)
01/01/02	12000 (R1)	Primera carga de gasolina (ejemplo)			
15/02/02	12500 (R2)	500	42.5	6.40	11.765



Otras recomendaciones

- Cuando maneje en carretera, cierre las ventanillas y use la ventilación interior, pues de lo contrario aumenta la resistencia que el aire ejerce sobre el vehículo y, por lo tanto, se eleva el consumo de gasolina.
- Al utilizar el sistema de aire acondicionado el consumo de combustible se incrementa de un 10 a un 20 por ciento; para disminuir este consumo, abra los cristales del vehículo para sacar el aire caliente y ciérrelos antes de encender el aire acondicionado. También es importante que periódicamente revise los empaques de las puertas y lleve su auto a un taller de servicio especializado para darle mantenimiento al aire acondicionado.
- Mantenga un registro de sus gastos en gasolina para controlar el consumo; esto le ayudará también a detectar anormalidades en el rendimiento del vehículo: considere que un automóvil que requiere afinación puede consumir un 20 por ciento más de combustible.

Espacio de diversión y cultura

XXX Festival Internacional Cervantino

Por Alejandra Sánchez Plascencia



Música, danza, teatro, artes plásticas... nada como la cultura para acercar a los hombres, ni mejor escenario que el del Festival Internacional Cervantino para disfrutar de estas maravillosas creaciones.

El Festival Internacional Cervantino (FIC) es un espacio abierto a todos los géneros y tendencias de las manifestaciones artísticas de diversas culturas del mundo. En esta ocasión, del 9 al 27 de octubre, Guanajuato, anfitrión del arte, recibe como invitados de honor a Canadá y a Tamaulipas.

La XXX edición de esta verbena cultural reunirá a 2,700 artistas de todo el mundo que presentarán, tanto en la sede como en otros estados y ciudades de la República Mexicana (León, Jalisco, Nuevo León, Yucatán, Baja California, Chiapas y la Ciudad de México), lo más sobresaliente de la danza, la música, las artes plásticas y el teatro.

Crisol de las artes

Música. Entre la variedad de espectáculos musicales nacionales que se podrán disfrutar en el FIC, sobresalen los recitales de música popular mexicana del tenor Fernando de la Mora, el espectáculo jazzístico-vernáculo de Betsy Pecanins y la tradicional "Topada" (un encuentro mano a mano entre dos soneros huastecos, acompañados por dos violinistas y un vihuelero).

De Tamaulipas, el público asistente podrá escuchar a las Xaranas en Movimiento, Blanca Pulido, la Internacional Orquesta Tampico, la Rondalla Santa Fe y el conjunto Típico Tamaulipeco.

Teatro. Como ya es costumbre, las calles de Guanajuato se convertirán en escenarios para las compañías teatrales. En las plazas y callejones actuarán grupos excepcionales como el Xarxa Teatre de España, el Délices Dada de Francia y el Teatr Ósmego Dnia de Polonia.

En honor a Cervantes, el grupo italiano Teatro Núcleo montará un espectáculo para espacios abiertos basado en *El Quijote de la Mancha*; por su parte, el grupo suizo Teatro Malandro participará con *¡Ay! Quixote*, en un espacio cerrado. La compañía de Teatro Clásico de Madrid, así como la del Teatro Universitario de Guanajuato representarán, cada una por su lado, uno de los entremeses cervantinos más divertidos: *El retablo de las maravillas*.

Los pequeños podrán disfrutar de los grupos guanajuatenses Teatro de marionetas Ge y Ma, Circrobacias y del Teatro de Pájaros, que presentará *La Bella Durmiente* y *Rebocito Colorado* (una versión mexicana de Caperucita Roja).

Danza. Cerca de 500 bailarines nacionales e internacionales deleitarán las pupilas de miles de espectadores a tra-



Antes de ir al FIC

Asistir a la representación de un espectáculo en el Cervantino con certeza es grato, pero experimentar involuntariamente una tragicomedia en la vida real, no. Antes de emprender su viaje considere lo siguiente:

- De acuerdo con su presupuesto, determine el hotel, el medio de transporte y los restaurantes que le gustaría visitar.
- Reserve el hotel y el transporte con suficiente anticipación y confírmelos antes de salir. Infórmese también acerca de las condiciones en caso de cancelación.
- Antes de viajar en auto, cerciórese del buen estado del motor, las llantas, los frenos, el nivel de aceite y el funcionamiento de los limpiadores. Procure conducir de día y no olvide llevar consigo la póliza del seguro del automóvil, herramientas, mapa de carreteras y bolsas para la basura.
- Si viaja en autobús, verifique en sus boletos la fecha y la hora de salida, el número de los asientos, clase, precio, origen, destino y nombre de la empresa que los expide. Por disposición oficial, hay descuentos restringidos en la compra de boletos durante los periodos de vacaciones para maestros, estudiantes y miembros del Instituto Nacional de Adultos en Plenitud (Inaplen). Pregunte acerca de las restricciones.
- Si necesita colocar el equipaje en el compartimiento inferior del autobús, exija un comprobante que será su garantía en caso de extravío.

Fuente *¡Buen viaje, viaje seguro! Guía de protección para el turista*, Profeco

Atención al contratar servicios

- Las tarifas de los servicios que ofrecen establecimientos como los hoteles deben estar disponibles con escritura legible y exhibirse a la vista del público.
- Ningún proveedor puede solicitar el pago en dólares ni en cualquier otra moneda extranjera.
- Exija comprobante o recibo en el que conste la información del servicio prestado o de la operación realizada, así como de la empresa que proporciona el servicio (nombre, dirección, teléfono y datos de la persona que lo atendió). Si se liquida la totalidad del costo es necesario conservar la factura por si surgiera alguna reclamación.

Ante cualquier inconformidad en la prestación de algún servicio acuda a la delegación **Profeco** de León, Guanajuato, ubicada en Boulevard Mariano Escobedo 4502, 4º piso, colonia San Isidro de Jerez, o llame al (01-477) 771-1020, 1010 o 1011.

Fuente *¡Buen viaje, viaje seguro! Guía de protección para el turista*, Profeco



vés de estilizados movimientos corporales. Entre los artistas dancísticos que se presentarán en esta edición del FIC estarán el Ballet Folklórico de México, el grupo español Ibérica Danza y el Ballet Folklórico de China.

Artes plásticas. El Festival se convertirá en escaparate de exhibiciones plásticas muy interesantes, como los grabados de la canadiense Jessie Oonark (de ori-

Programación en espacios abiertos

Foros y horarios	Los Pastitos 22:00 h	San Fernando	Plaza de la Paz 21:00 h	Kiosko del Jardín de la Unión
Jueves 10		Antonio Zepeda y Músicos Totonacas 22:00 h. / Veracruz, México		Conjunto Típico Tamaulipeco Tamaulipas, México 17:00 y 19:00 h.
Viernes 11		Teatro Callejero Daidoge / Japón 19:00 y 23:00 h.	Topada Guillermo Velázquez vs José Claro González / Guanajuato-SLP, México	
Sábado 12	Carnaval de Tlaxcala de 14:00 a 17:00 h. Tlaxcala, México	Grupo Espejos 12:00 h. / Tamaulipas, México Teatro Callejero Daidoge Japón 19:00 y 23:00 h.	Conjunto Típico Tamaulipeco Tamaulipas, México	Conjunto Típico Tamaulipeco Tamaulipas, México 17:00 h.
Domingo 13		Grupo Espejos 12:00 h. / Tamaulipas, México Teatro Callejero Daidoge / Japón 19:00 y 23:00 h.	Rondalla Santa Fe "Tierra de mis amores", Homenaje Cervantino a Jesús Elizarrarás Guanajuato, México 19:00 h.	
Miércoles 16	Xarxa Nit Mágica España	Délices Dada Les Tragédiques 22:00 h. / Francia		
Jueves 17	Xarxa Nit Mágica España	Délices Dada Les Tragédiques 23:00 h. / Francia		
Viernes 18	Xarxa Nit Mágica España	Délices Dada Les Tragédiques 23:00 h. / Francia	Xaranas en Movimiento y Blanca Pulido Tamaulipas, México Noche de Fandango / Veracruz, México	
Sábado 19	Xarxa Nit Mágica España	Marionetas Ge y Ma *Rebocito Colorado* 12:00 h. / Guanajuato, México Délices Dada Les Tragédiques 23:00 h. / Francia	Noche de Fandango Veracruz, México	Blanca Pulido / Tamaulipas, México 19:00 h.
Domingo 20	Xarxa Nit Mágica España	Marionetas Ge y Ma *Rebocito Colorado* 12:00 h. / Guanajuato, México Délices Dada Les Tragédiques 22:00 h. / Francia	Teatro de Pájaros *La Bella Durmiente* 12:00 y 13:00 h. Rondalla Santa Fe "Tierra de mis amores" Homenaje Cervantino a Jesús Elizarrarás Guanajuato, México 19:00 h.	Xaranas en Movimiento Tamaulipas, México 19:00 h.
Miércoles 23	Teatr Ósmego Dnia Arka / Polonia	Teatro Núcleo *Quijote!* 22:00 h. / Italia		
Jueves 24	Teatr Ósmego Dnia Arka / Polonia	Teatro de Pájaros *La Bella Durmiente* 11:00, 12:00 y 13:00 h. / Gto., México Teatro Núcleo *Quijote!* 23:00 h. / Italia		
Viernes 25	Teatr Ósmego Dnia Arka / Polonia	Teatro Núcleo *Quijote!* 23:00 h. / Italia	Internacional Orquesta Tampico de Claudio Rosas / Tamaulipas, México Noche de Son y Danzón Veracruz, México Jóvenes Clásicos del Son / Cuba	
Sábado 26	Teatr Ósmego Dnia Arka / Polonia	Grupo Local Circrobacias, 12:00 h. / Gto., México Teatro Núcleo *Quijote!* 23:00 h. / Italia	Noche de Son y Danzón / Veracruz, Mex. Jóvenes Clásicos del Son / Cuba	
Domingo 27	Teatr Ósmego Dnia Arka / Polonia	Grupo Local Circrobacias, 12:00 h. / Gto., México Teatro Núcleo *Quijote!* 22:00 h. / Italia	Rondalla Santa Fe "Tierra de mis amores" Homenaje Cervantino a Jesús Elizarrarás Guanajuato, México 19:00 h.	

gen inuit) y las pinturas de Rick Bartow (de ascendencia yurok), ambas muestras representativas de la herencia india norteamericana.

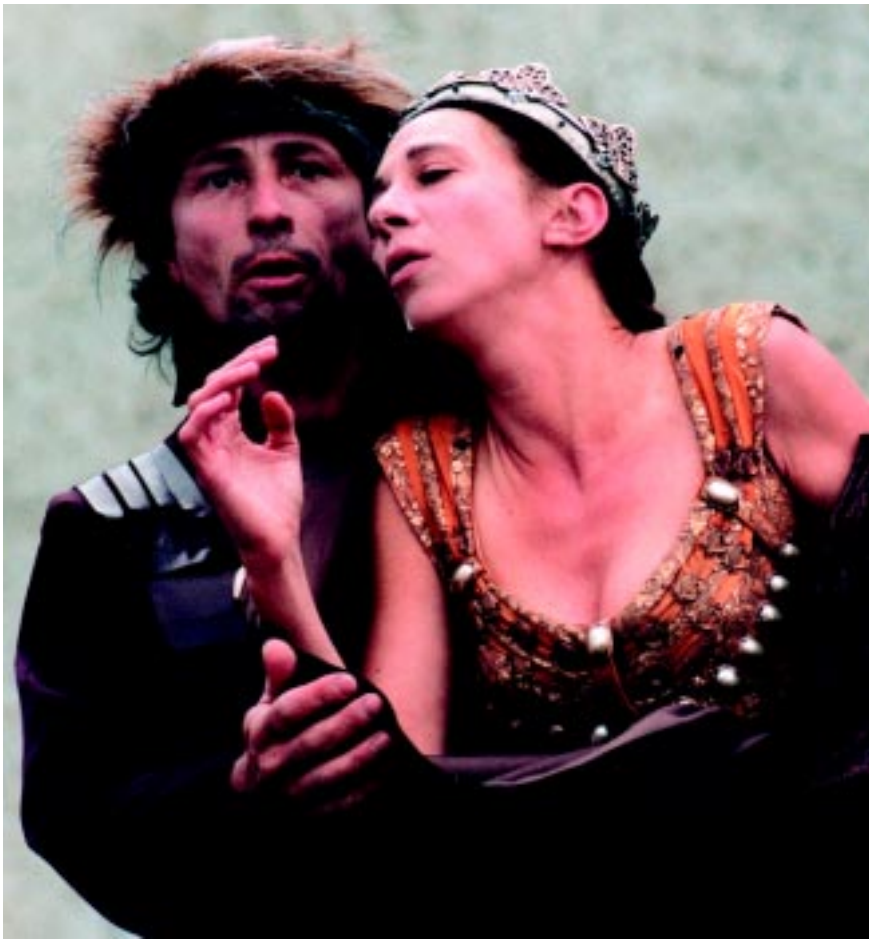
También se presentarán exposiciones de pintura del inglés Demian Hirst, el polaco Józef Szajna, el canadiense Arnold Belkin, la estadunidense Ann Miller, y los mexicanos José Luis Cuevas, Fabricio Vanden Broeck, César Martínez, Vicente Rea, Hugo Lugo, Carmen Lozano, Emiliano Gironella, Jazzamoart y Norma Patiño.

¿Qué ver?

Por razones de espacio sólo incluimos el programa de los foros abiertos, que es donde se presentan los espectáculos gratuitos. Para información sobre los espectáculos en recintos cerrados consulte la cartelera que se publica en los periódicos, o visite la página www.festivalcervantino.gob.mx

El precio de los boletos de todos los espectáculos está determinado en función del lugar donde se llevarán a cabo y de los días de presentación; los costos pueden fluctuar entre $ 80.00 y $ 350.00, pero hay descuentos del 30 y del 50 por ciento para personas afiliadas al Inaplen, maestros y estudiantes con credencial, niños de 3 a 12 años en espectáculos infantiles y de 8 a 12 años en espectáculos en general, así como para los residentes de la ciudad de Guanajuato que cuenten con la tarjeta Amigo FIC (la cual se distribuye de manera gratuita en la taquilla del Teatro Juárez o en las oficinas del FIC mostrando una identificación oficial).

Las entradas pueden adquirirse directamente en las taquillas del lugar donde se realizará el espectáculo, en los centros de distribución o puntos de venta del sistema Ticketmaster, o vía telefónica al (55)5325-9000.





Fuentes Festival Internacional Cervantino
• Instituto de la Cultura del estado de Guanajuato
• Gobierno del estado de Tamaulipas
• Conaculta



¿Un legado de los dioses?

Pozole

Por Lorena M. Romo

¿Quién no ha deleitado su paladar con un mexicanísimo y suculento plato de pozole, blanco, rojo o de otras muchas variedades, con orégano, chile piquín, rabanitos, cebolla, lechuga y sus gotitas de limón? Mmmh, delicioso.

Según relata Fray Bernardino de Sahagún en su *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, durante las celebraciones de *Xipe* (o *Xipetotec*, dios azteca del maíz, la primavera y los sacrificios) en las que participaba el emperador de los aztecas, era toda una tradición ofrecerle al rey Moctezuma un plato de *pozolli* (que en lengua náhuatl significa "espuma"), al cual se le agregaba el muslo de algún prisionero sacrificado, a manera de tributo. Esto debió suceder entre 1450 y 1480.

Actualmente, este platillo mexicano "regalo de nuestros dioses" debido a su delicioso sabor, variedad y diferentes maneras de acompañarlo, se ha convertido en una de las comidas más representativas en prácticamente todo el territorio mexicano, y de manera muy especial en los estados de Jalisco, Guerrero, Michoacán y Nayarit.

La preparación del pozole no es nada sencilla, la cocción del maíz cacahuacintle o *cacahuazentli,* en náhuatl, requiere de un elaborado proceso que tarda varias horas. Primero debe hervirse el maíz y agregarse 50 g de cal por cada kilogramo de grano. Posteriormente es necesario dejarlo reposar toda la noche. Al día siguiente los granos se deben enjuagar con agua fría y frotarse para quitarles la piel. Finalmente se descabeza el maíz grano por grano.

El maíz cacahuacintle, ingrediente principal del pozole, es más redondo, blanco y suave que otras variedades de maíz. El vocablo proviene de *cacahuatl,* que significa "cacao", y *centli* o *cintli,* que quiere decir "maíz en mazorca". En forma de harina este maíz se utiliza para hacer tamales, pinole, bizcochos, alfajores y una bebida de cacao llamada "pozol", típica en los estados del sureste mexicano.

Un magnífico anfitrión

El gusto por el pozole se refleja en innumerables festejos familiares y fiestas populares mexicanas de las que forma parte por derecho propio. Su presencia es característica sobre todo los días 15 y 16 de septiembre, fechas en las que se conmemora la Independencia de nuestra nación.

Para disfrutar de este tradicional platillo basta con asistir a los mercados, tianguis, plazas populares, verbenas y restaurantes típicos de pueblos y ciudades, donde se ofrece una amplia variedad de estilos, que van desde el típico pozole blanco hasta el de color rojo, este último es considerado por los jalisciences como el indiscutible rey de su cocina.

Por supuesto, parte de la tradición es servirlo en los tazones de barro conocidos popularmente como "platos pozoleros". Y para que el deleite sea realmente completo, hay que condimentarlo con rábanos, cebolla, lechuga o col, orégano al gusto y limón; se le acompaña además con tostadas y una suculenta agua de jamaica, horchata o tamarindo.

Además del maíz cacahuacintle, otro de los ingredientes principales de este manjar prehispánico es la carne de cerdo. De acuerdo con Daniel Joho y Gabriel Iguiniz, *chefs* del Colegio Superior de Gastronomía, las diferentes maneras de preparar

Pozole blanco

Ésta es la receta para preparar el tradicional pozole blanco, que constituye la base para la elaboración de casi todas las demás variedades. Rinde para diez personas y su tiempo de preparación es de aproximadamente 30 minutos, aunque la cocción del maíz requiere de por lo menos tres horas.

Ingredientes

- 1 kg de maíz cacahuacintle cocido
- carne de cerdo al gusto (puede ser maciza o surtida)
- 1 cabeza de ajos
- hierbas de olor (al gusto)
- tostadas

Para la guarnición

- cebolla finamente picada
- orégano molido
- chile piquín en polvo
- lechuga
- limones
- rábanos picados

Preparación

1. Lave perfectamente bien el maíz y póngalo a cocer en 5 litros de agua con la cabeza de ajos y las hierbas de olor.
2. Corte la carne de cerdo en pequeños trozos y cuando el maíz reviente como flor y comience a hacer espuma agregue la carne y un poco de sal. Disminuya la flama y deje cocer la carne hasta que esté tierna.
3. Sírvalo caliente.
4. Finalmente, agregue la guarnición a su gusto. Acompáñelo con tostadas.



pozole hacen posible que la carne de cerdo se sustituya por la de otros animales, como el pollo o la sardina, constituyendo así una comida completa gracias al alto contenido de proteínas y vitaminas que posee este platillo.

Carne, chile, mole, pozole…

Las diversas formas en las que se puede disfrutar de un plato de pozole han permitido que cada estado de la República Mexicana adopte un estilo propio para su elaboración. Sin embargo, aunque existan múltiples variantes, la base de este platillo continúa siendo el maíz cacahuacintle.

Por ejemplo, en Guerrero, al caldo del pozole verde se le agregan rajas de chile poblano, chiles serranos, tomates verdes, cilantro, elotes y pollo deshebrado. Una vez servido le añaden trozos de chicharrón seco, aguacate y sardinas enlatadas.

En Jalisco preparan su típico caldo rojo a base de chiles de árbol, pasilla y ancho; a veces le agregan pequeños trozos de carne de gallina y sustituyen la col por lechuga.

Una de las recetas del estado de Michoacán incorpora al pozole una salsa preparada a base de chile ancho y mulato, mientras que en el estilo Sonora se sustituye el maíz cacahuacintle por trigo (razón por la cual se le denomina pozole de trigo) y se le adicionan otros ingredientes tales como verdolagas, elotes, calabacitas, camote en trozos, papas, col, zanahorias, chiles poblanos y carne de res.

El pozole estilo Colima es tradicional por la salsa de chile cascabel asado con la que lo preparan, misma que marca la diferencia entre cualquiera de los otros modos de preparación.

Para gustos exóticos

En Nayarit el pozole se prepara con mariscos y pescado en sustitución de la carne de puerco o de gallina, y particularmente en San Blas preparan pozole de camarón y el maíz se cuece con caldo de pescado.

En tierras michoacanas también suelen preparar este platillo con elote, carne de puerco, ajo, cebolla y caldo al que se le adicionan chiles ancho y mulato. El pozole batido, que es originario también de este estado, tiene como sello distintivo el hecho de que todos los ingredientes se cuecen al mismo tiempo, pero además de prepararse con carne de cerdo y de gallina, se le agrega lengua de res en rebanadas.

Por su parte, Sonora también ofrece pozole elaborado a base de *tepari*, un frijol blanco típico de la región, al cual una vez cocido se le añade una salsa preparada a base de chiles anchos o colorados, ajo, orégano, vinagre y sal.

El maíz, ingrediente principal

La utilización de esta gramínea como alimento humano data de hace más de 7 mil años, cuando las antiguas civilizaciones americanas fundamentaron su economía en el cultivo de este grano, de modo que se convirtió en un elemento alrededor del cual giraba la vida de las culturas prehispánicas. A la fecha, el maíz es uno de los alimentos básicos en toda América.

Reflejo de lo anterior es que el escritor mexicano Salvador Novo llamó al maíz "nuestra carne", apreciado por paladares nacionales y extranjeros gracias a los originales guisos y amplia versatilidad culinaria que lo caracterizan.

Fuentes Entrevistas con los *chefs* Gabriel Iguiniz y Daniel Joho, director de operaciones, ambos del Colegio Superior de Gastronomía • Patricia Quintana, *El sabor de México* (Limusa, México, 1998) • Patricia Quintana y María Fábregas, *Las fiestas de la vida en la cocina mexicana* (Limusa, México, 1999) • Ana María de Benítez, *Cocina prehispánica* (Ediciones Mesoamericanas, México, 1974) • Armando Farga y José Inés Loredo, *Historia de la comida en México* (Diana, México, 1993) • Néstor Luján, *Historia de la gastronomía* (Folio, Barcelona, 1997) • Fundación Herdez, *La cocina mexicana a través de los siglos* (Clío, México, 1997)

Quién es Quién
en los precios

• Captamos semanalmente los precios de cientos de productos en una amplia red de establecimientos en 23 ciudades del país, para que usted pueda comprar mejor



Consulte la información de

Quién es quién en los precios

- llamando al Teléfono del Consumidor: 5568-8722
- visitando nuestra página electrónica: www.profeco.gob.mx
- solicitando un ejemplar gratuito del folleto en las delegaciones Profeco del área metropolitana

Además, con nuestro nuevo Sistema Interactivo, en Internet, arme su canasta básica y vea en qué establecimiento de la Ciudad de México ahorrará más.

Para ahorrar y comprar mejor,
¡compare precios!

¿Conoce sus derechos?

Por Lorena M. Romo

¿Qué tanto conoce y ejerce sus derechos como consumidor? Lo retamos a resolver el siguiente cuestionario para que descubra sus aciertos y desatinos al momento de adquirir un producto o contratar un servicio.



1. Cuando va a comprar un artículo o desea contratar un servicio, ¿qué es lo primero que verifica?

a) Que la cantidad que pretende gastar sea suficiente para efectuar el pago y que el artículo le sea útil.
b) Que la información que le brinden sobre el bien o servicio sea suficiente, veraz y que esté redactada en español.
c) Que el empleado(a) que lo atiende sea soltero(a).

2. Cuando le entregan su garantía al efectuar la compra de un bien, usted...

a) Revisa que se estipulen de manera clara y por escrito el alcance, duración, condiciones, mecanismos y domicilio para hacerla efectiva.
b) Nunca la lee, pero la guarda porque tiene idea de que para algo debe servir.
c) Le pregunta al proveedor sobre los datos que ésta contiene para que sea válida.



3. Al comprar un insecticida...

a) Se asegura de que el producto tenga un instructivo con las advertencias y recomendaciones necesarias para su uso.
b) Se inclina por los más baratos y le solicita al empleado que le haga una demostración para saber si funciona.
c) Está consciente de que no lo necesita, pero por si las dudas se lo lleva, no sin antes exigir su comprobante de pago.

4. La computadora de sus sueños se encuentra rebajada, pero el vendedor le niega la venta si no compra una impresora. Esta condición no está estipulada en la oferta, usted...

a) Contacta al responsable del establecimiento y le pide una explicación.
b) Se enoja y mejor se gasta el dinero en videojuegos para su sobrino.
c) Le explica a la persona que lo atiende que no le interesa la impresora y que no puede negarle la venta de productos que hay en existencia, ni añadir condiciones a ofertas ya establecidas.

5. Cuando compra a crédito...

a) Prefiere pagar al plazo más prolongado, para que no se le hagan tan pesadas las mensualidades.
b) Solicita información detallada al proveedor sobre el precio de contado, los intereses conforme a tasa fija o variable, el monto de cualquier cargo extra, así como la posible reducción de intereses por pagos anticipados.
c) Disfruta de sus compras, pues confía en que "con el poder de su firma" no tendrá absolutamente ningún problema.

6. Los intereses en el estado de cuenta de su tarjeta de crédito se fueron hasta las nubes, a pesar de que ha pagado puntualmente, usted...

a) Cancela su tarjeta y promete no volver a confiar en los bancos.
b) Le llama a un tío influyente que conoce al gerente de su sucursal para ver qué puede hacer por usted.
c) Se comunica al área de Atención a Clientes del banco para notificar la irregularidad en el cobro de intereses y envía copia de sus recibos de pago.

7. ¿Qué hace si descubre que el traje de baño que adquirió para lucir en sus próximas vacaciones tiene un defecto?

a) Se resigna, su avión sale al día siguiente a primera hora y ya no puede hacer nada.
b) Le dice al vendedor que le devuelva la mitad de lo que pagó y le promete no acusarlo con el gerente.
c) Acude con su comprobante de compra al establecimiento donde lo adquirió para solicitar que se lo cambien, arreglen, o bien, le devuelvan su dinero.

8. ¿Considera que como consumidor tiene derecho a exigir que le reembolsen su dinero cuando ha pagado de más?

a) Por supuesto, siempre y cuando presente mi reclamación en el lapso de un año posterior a la fecha en que pagué, ¡ya parece que les voy a regalar mi dinero!
b) Sí, porque así lo estipula el noveno de los 25 Derechos Básicos del Consumidor.
c) No, porque fui yo quien no puso atención a la hora de comprar.

9. Cuando adquiere un producto y nota que su contenido es menor al que indica el empaque, usted...

a) Toma otro para compensar lo que falta del primero y sale de la tienda sin pagar el segundo.
b) Exige al proveedor el reembolso de su dinero o, en su defecto, que le bonifique lo que falta.
c) Decide no regresar jamás a ese establecimiento, porque no es la primera vez que esto le sucede, e interpone una denuncia penal.

10. ¿Qué hace cuando descubre que el DVD que ha comprado no tiene todas las funciones que le ofreció el proveedor?

a) Regresa a la tienda para decirle al encargado que lo defraudaron y lo amenaza con denunciarlo ante Profeco.
b) Habla con el gerente y le pide que se lo cambie por otro DVD del mismo precio que reúna las características ofrecidas, o bien, que le devuelva su dinero.
c) Prefiere ahorrarse otra visita a la tienda y se resigna a ver las únicas películas que sí puede reproducir su DVD.

¿Conoce sus de



11. Cuando realiza una compra o contrata un servicio, qué es lo primero que espera recibir del proveedor:

a) El agradecimiento por su compra y una amable sonrisa.
b) Que le entregue un papel firmado y sellado, que señale el precio de lo que compró.
c) Una nota, recibo o factura que compruebe su adquisición y que incluya todos los datos relativos a la compraventa o servicio contratado (fecha, importe, concepto, domicilio del proveedor, etcétera).

12. ¿Cómo reacciona si descubre que en el taller donde repararon su televisor emplearon refacciones usadas?

a) Con muchísimo enojo, porque no le gusta que le den "gato por liebre", así que le pide al encargado que le devuelva su dinero.
b) Se dirige al ministerio público más cercano para interponer una denuncia y renueva usted mismo las piezas usadas.
c) Exige al proveedor el pago de posibles daños y perjuicios.

13. Si tras recibir el servicio de lavado de alfombra, el prestador deterioró una buena parte de la misma, usted...

a) Solicita una indemnización, aun cuando quedó con el proveedor de que éste no se hacía responsable de posibles daños o perjuicios.
b) Ahorra para comprar e instalar una nueva, al fin que ya le hacía falta.
c) Llega a un acuerdo con el proveedor en el que éste se compromete a lavarle los sillones de la sala una vez al año sin costo alguno durante cinco años.

14. Cuando adquiere un bien o contrata un servicio, ¿qué cree que deben tener los establecimientos a la vista del público?

a) Un calendario rebosante de chicas hermosas y escasas de ropa...
b) Carteles informativos de diferentes productos en los que se especifique cuál es el mejor.
c) Las tarifas de los principales servicios en forma clara y legible.

15. Si al llegar a algún centro comercial, de espectáculos, restaurante o cualquier establecimiento similar, es víctima de discriminación, usted...

a) Tras un vano intento de soborno, se retira disimuladamente.
b) Pide hablar con el titular del establecimiento y le comenta que no pueden negarle el acceso sin tener una causa justificada.
c) Se enfurece y amenaza al personal de seguridad con denunciarlos ante alguna autoridad.

16. Si en la transacción de un bien o servicio le surgen dudas respecto de sus obligaciones y las del proveedor, opta por...

a) Cancelar la operación... más vale prevenir que lamentar.
b) Solicitar una copia del contrato de adhesión para estar enterado de los términos y condiciones aplicables.
c) Hablar al Teléfono del Consumidor para saber si existen quejas contra el proveedor.

17. Si en un establecimiento comercial el guardia lo quiere detener porque cree que se robó algo, usted...

a) No permite que lo toque, se pone agresivo y lo amenaza, sabe que la ley lo protege.
b) Temeroso decide entregarse, a sabiendas de que estará ahí un buen rato, pero que al final se irá sin mayor problema.
c) Solicita lo canalicen a la autoridad competente, y exige la reparación del daño moral y una indemnización por daños y perjuicios.

18. Adquirió un equipo de sonido vía telefónica y una vez que se lo llevaron a su casa y lo observó físicamente, resulta que no le satisface, ¿qué hace?

a) Ni modo, ya se lo entregaron, así que lo anuncia en un periódico de objetos de segunda mano, para recuperar algo de su inversión.
b) Lo devuelve antes de cinco días y recupera su dinero.
c) Se lo regala a su prima Olga, quien pronto se va a casar.

¿Conoce sus derechos?

19. Para las próximas vacaciones está considerando contratar un tiempo compartido en la playa, usted...

a) Pide información detallada, clara y precisa sobre las condiciones de esta adquisición y solicita el contrato de adhesión.
b) Verifica que el proveedor tenga una autorización expedida por la Secretaría de Turismo para el otorgamiento de este tipo de servicios.
c) Le pide a sus compadres que le den recomendaciones y le compartan las experiencias que han tenido con su tiempo compartido.

20. ¿Cuál sería su reacción si el día que quedaron de entregarle su departamento nuevo le dicen que siempre no?

a) Poner una tienda de campaña afuera de la casa del vendedor para presionarlo.
b) Acudir a la delegación Profeco más cercana a su domicilio con todos los documentos que respaldan la transacción comercial para interponer una queja.
c) Hablar con el vendedor y, tras ofrecerle un pago anticipado, conciliar una nueva fecha de entrega.

21. Encontrándose en un prestigiado restaurante se da cuenta de que a un invidente intentan cobrarle la entrada por permitirle el acceso al perro guía, usted...

a) Interviene de inmediato y amenaza al personal con denunciarlos.
b) Solicita la presencia del titular del establecimiento y le hace saber que nadie puede negar, condicionar o limitar el uso de un bien o servicio a personas con cualquier tipo de discapacidad.
c) Se aproxima al invidente y le sugiere acudir a otro restaurante o le propone invitarlo a cenar a su casa.

22. Cuando decide comprar a través de Internet, pone especial atención en:

a) Que las páginas o portales donde compra le otorguen mayores garantías.
b) Que el proveedor le proporcione un número telefónico y domicilio donde pueda realizar cualquier aclaración o reclamación, y le asegure que su información será utilizada de manera estrictamente confidencial.
c) Que tengan la opción de envoltura de regalos.



Resultados

Descalificado

Si tuvo menos de 14 aciertos: Sentimos decirle que aún le falta mucho por conocer sobre sus derechos como consumidor. Se nota confiado y distraído al momento de comprar. Le sugerimos acercarse a la delegación Profeco más cercana a su domicilio y solicitar el cuadernillo *25 Derechos Básicos del Consumidor*, le será de mucha utilidad.

Ya casi

Si sumó entre 14 y 18 aciertos: No anda tan mal en lo que a ser un buen consumidor se refiere, sin embargo, no esta de más que haga un análisis de su actitud al momento de comprar un producto o contratar un servicio; sea cauteloso y mantenga sus reservas para evitar que lo sorprendan.

Fanfarrias

Si acertó a más de 18 preguntas: Usted es un consumidor inteligente, conoce y defiende sus derechos, además, sabe que Profeco lo respalda. ¡Felicidades!

Respuestas correctas

1-b; 2-a; 3-a; 4-c; 5-b; 6-c; 7-c; 8-b; 9-b; 10-b; 11-c; 12-c; 13-a; 14-c; 15-b; 16-b; 17-c; 18-b; 19-a; 20-b; 21-b; 22-b.


Ganadores del concurso
Crea tu animal

fantástico



Premio extraordinario

A través de la *Revista del Consumidor,* Profeco agradece la entusiasta participación de los 146 niños que con arte e ingenio inventaron su propio animal fantástico e hicieron de nuestras oficinas un zoológico extraordinario. ¡Felicidades a todos!

El concurso de pintura infantil Imagina, imagina y crea tu propio animal fantástico fue convocado por la *Revista del Consumidor* en el número de julio de 2002. Bajo la consigna de "queremos saber de dónde es, qué y cómo consume, cuántos años vive…", el objetivo del concurso fue el de incentivar el ingenio de los pequeños con respecto al consumo a través de las artes plásticas.

El Jurado Calificador del concurso estuvo integrado por el escritor Felipe Garrido Reyes, el pintor Jorge Antonio Cejudo Heredia y la Lic. María Eugenia Bracho González, Procuradora Federal del Consumidor. El Jurado decidió otorgar un premio extraordinario, primero y segundo lugares, dos terceros lugares y cinco menciones honoríficas.

La ceremonia oficial de premiación tuvo lugar el pasado viernes 16 de agosto a las 12:00 horas en el auditorio Salvador Pliego Montes de esta dependencia, en presencia de los miembros del Jurado y de varios de los concursantes; en el mismo acto se inauguró formalmente la exposición de los trabajos recibidos.

Los grandes pintores

Premio extraordinario



Álvaro Karim
Alfaro Gutiérrez
11 años, México, D. F.
(Diploma y dotación
de libros de arte)



Primer lugar

José de Jesús
Delgado Delgado
6 años, México, D. F.
(Diploma, pintura en acrílico
de Jorge Cejudo y libros)





Segundo lugar

Violeta Estefanía
Ávila Falcón
9 años, Tepic, Nayarit
(Diploma, ilustración de
Mónica Miranda y libros)





Tercer lugar

José Carlos López Ruiz
11 años, Cd. Nezahualcóyotl,
Estado de México
(Diploma, ilustración de Víctor
Gutiérrez y libros)





Tercer lugar



Leonardo
Rodríguez Acevedo
9 años, León, Guanajuato
(Diploma, ilustración de
Roberto Paz Amaya y libros)

Lo curioso

Después de la deliberación del Jurado Calificador, llamó la atención que tres de los niños a quienes se otorgó mención honorífica pertenecen a la Escuela Primaria Ford 163 Ing. Javier Reza Orozco, ubicada en Villa de Álvarez, Colima. Nuestro más sincero reconocimiento a la profesora Rosario Villatoro Magaña, que con su apoyo hizo posible los trabajos de estos pequeños.

Menciones honoríficas

Cristian Humberto
Martínez Mendoza
8 años, Villa de Álvarez, Colima
(Diploma y dotación de libros)

Vanesa Esmeralda
Arias
8 años, Villa Álvarez, Colima
(Diploma y dotación de libros)

Luis Ángel Méndez Solís
12 años, Nuevo Urecho, Mich.
(Diploma y dotación de libros)

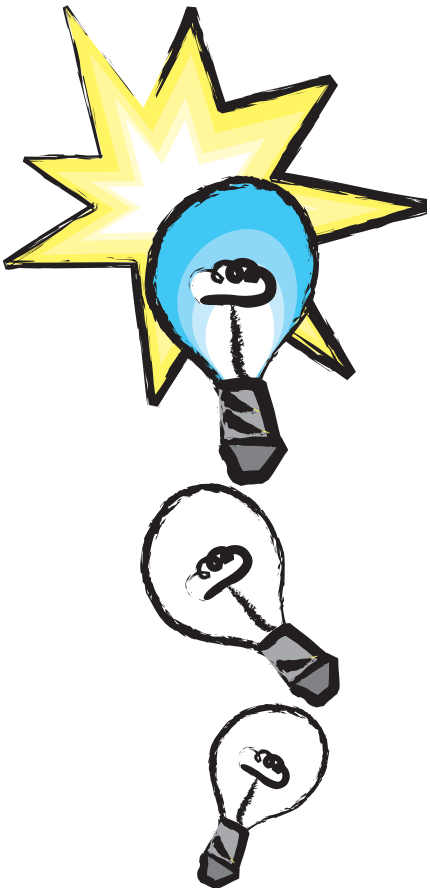
Diana Cecilia
Romo Salazar
10 años, Torreón, Coahuila
(Diploma y dotación
de libros)

Amalia de Lourdes
Ramírez Villatoro
9 años, Villa de Álvarez, Colima
(Diploma y dotación
de libros)









Hágase la luz

El 14 de septiembre del 2001, personal de la Compañía de Luz y Fuerza del Centro instaló los medidores de luz en la Unidad Santa Cruz, ubicada en la calle Genaro Estrada 190, colonia Santa Cruz Meyehualco. Yo no me encontraba en el edificio ese día, por lo que no colocaron el medidor de mi departamento, aun cuando en el contrato de servicio sí anotaron que lo habían instalado.

Reportamos este hecho ante el contralor de la sucursal de Iztapalapa, quien nos informó que tendríamos que resolver el problema con el supervisor de la zona. Hemos efectuado varias visitas a las oficinas sin obtener ninguna solución. En la última de ellas, nos indicaron que instalarían "otro" medidor, pero hasta el día de hoy no se han presentado.

Mi familia y yo necesitamos habitar el departamento, por lo que les pido me digan qué debo hacer para resolver esta situación, no me interesa pelear, sólo pido que nos pongan el medidor que nunca se instaló.

Saturnino Sánchez
México, D. F.

El que usted no se encontrara en el domicilio el día que el personal de Luz y Fuerza del Centro (LFC) instaló los medidores, no significa que puedan hacer caso omiso a su solicitud, pues de acuerdo con el artículo 7° de la Ley Federal de Protección al Consumidor, la empresa está obligada a cumplir con la instalación y el suministro de acuerdo con el contrato celebrado.

Hemos solicitado a LFC nos informe la razón por la cual no se colocó el medidor, así como la situación de instalación en la que se encuentra su departamento; para agilizar los trámites es necesario que se comunique al 5568-8722 o que nos envíe un correo electrónico a quejas@profeco.gob.mx en el que nos proporcione el número de orden de conexión (OC).

Liverpool **no** responde **por ninguna línea**

El pasado 14 de febrero realicé una compra a través del Servicio en Línea del portal de la tienda Liverpool, pero, aunque mi tarjeta de crédito tenía la disponibilidad suficiente para realizarla, me fue imposible terminarla por razones que no fueron aclaradas por su personal.

A través del Servicio de Ventas por teléfono, la señorita Elvira Bernal tomó mi pedido. El cargo apareció en el estado de cuenta de mi tarjeta de crédito el 24 de febrero, sin que hasta el día de hoy, 9 de abril, la mercancía haya sido entregada. Me he comunicado en varias ocasiones a Liverpool y no han resuelto el problema.

Espero que por este medio se haga caso a esta queja y se evidencie el mal servicio que presta esta tienda departamental.

Fernando Silva
Lázaro Cárdenas, Michoacán

En las ventas por teléfono o por Internet, el proveedor está obligado a señalar la fecha de entrega y, salvo autorización expresa del consumidor, a realizar el cargo hasta que el cliente haya recibido el producto; por lo tanto, si Liverpool no le informó del cargo y además se retrasó en la entrega de la mercancía que usted ordenó, está violando sus derechos como consumidor. Lo invitamos a que formalice su queja en la delegación Profeco más cercana a su domicilio, ubicada en Río Tepalcatepec 72, colonia 1er. Sector de FIDELAC, C. P. 60950, teléfono (753) 23-192, donde gracias al procedimiento de Conciliación Inmediata, un mecanismo ágil para la solución de los problemas entre consumidores y proveedores, obtendrá la entrega del producto o la cancelación de su compra.

Prodigy no es ningún prodigio

Contraté el servicio de Prodigy Internet y tuve una muy mala experiencia con él. La conexión se interrumpía varias veces al estar trabajando (un promedio de cuatro veces en un periodo de tres horas), lo que generaba llamadas adicionales. Me comuniqué con el personal del área de Soporte Técnico, quienes cambiaron la configuración de mi conexión y hasta fueron a mi casa para verificar que el módem de mi computadora no estuviera quemado.

El servicio funcionó bien por tres semanas, pero después comencé a tener los mismos problemas, por lo que decidí cancelar la conexión. Me atendió una persona que supuestamente registró mi cancelación y dijo llamarse Luis Lozano. Sin embargo, en mi recibo telefónico del siguiente mes apareció el cargo por el servicio anual de Internet, así que llamé a Servicio a Clientes para aclarar la situación.

Me atendió Jorge Moreno Rodríguez, quien me dijo que no existía ninguna cancelación y debía pagar, además de que en ese lugar no trabajaba ningún Luis Lozano, que yo estaba demente. Afortunadamente, al día siguiente me atendió el señor Gilberto Horcasita, quien me ofreció disculpas por el mal servicio y canceló mi cuenta de inmediato, pero me explicó que debería pagar el servicio de ese mes.

Acepté pagar esa mensualidad, pero me gustaría advertir a los demás consumidores de las irregularidades en las que incurre esta compañía, pues todo trato se realiza por teléfono y no hay oficinas para reclamar o contratar.

Alberto Sifuentes Garay
México, D. F.

El prestador de servicios tenía la obligación de respetar la cancelación realizada vía telefónica y hacer responsables a sus empleados por no proporcionarle la información correcta, ya que, tal y como lo señala el artículo 7° de la Ley Federal de Protección al Consumidor, todo proveedor está obligado a respetar términos, plazos, condiciones y modalidades conforme a las cuales se hubiera obligado, en su caso, no sólo por la cancelación no tramitada, sino también por las constantes interrupciones que se presentaron en el tiempo durante el cual usted utilizó el servicio.

Profeco es la autoridad competente para conocer, atender y resolver este tipo de inconformidades. Estamos a sus órdenes si quiere formalizar su queja en contra de Prodigy Internet, o si desea obtener información, asesoría u orientación acerca del comportamiento comercial de ésta u otras empresas. Acuda a su delegación Profeco más cercana, o comuníquese al Teléfono del Consumidor: 5568-8722.

Envíenos sus experiencias relacionadas con la contratación de servicios y la compra de productos a Av. José Vasconcelos 208, piso 14, colonia Condesa, C. P. 06140, México, D. F., al fax 5553-0574, o al correo electrónico **rconsumidor@profeco.gob.mx**

30, 31, 32, ¿48?

El 23 de octubre del 2000 pagué en Banamex el importe por un libro de Selecciones del Reader´s Digest titulado *Cómo hacer todo en una computadora*. Recibí el libro y lo guardé. Hace poco, cuando me decidí a utilizarlo, me di cuenta de que le faltaban las páginas 33 a la 48, por lo que envié mi queja al departamento de Servicio a Clientes, sin obtener una respuesta.

Espero que con su intervención se atienda mi reclamación.

Elías Galindo Monsiváis
Nueva Rosita, Coahuila

Le informamos que hemos realizado las gestiones necesarias ante Selecciones del Reader´s Digest para que le sustituyan el libro que menciona por otro que contenga todas las páginas. Lo único que usted debe hacer es devolver el libro por correo registrado y, una vez que tenga el número de envío, comunicarse con la empresa al teléfono 01-800-502-8200 para recibir su nuevo libro a vuelta de correo.



En nuestro próximo número:

Despabílese

Muchos afirman que el café soluble no tiene nada que ver con el de grano, sin embargo, existen marcas que por su calidad pueden brindarnos casi el mismo cuerpo y sabor.

De México para el mundo

La variedad de productos mexicanos que se han integrado al resto del mundo es enorme. Le presentamos algunos de los alimentos de origen prehispánico que cambiaron las costumbres culinarias de otros países.



Sin una sola arruga

Los expertos de nuestro Laboratorio de Pruebas sometieron casi todo tipo de ropa arrugada al calor de diversas marcas de planchas. ¿Cuál plancha mejor? Le damos esa información.

Ilusiones en venta

¿Qué nos orilla a participar en sorteos, loterías, rifas y pronósticos?, ¿la ilusión de ganar?, ¿la esperanza de volverse rico de la noche a la mañana? Descubra qué hay detrás del juego y cuáles son sus posibilidades reales de ganar.

La *Revista del Consumidor* es una publicación mensual de capacitación y orientación a los consumidores. Para suscripciones y ventas llamar al 5611-7379, 5611-7523 o 5598-6781. El contenido de los artículos firmados no necesariamente refleja la filosofía de la revista; se incluyen como parte de nuestros principios editoriales de búsqueda de pluralidad y encuentro de corrientes de opinión. **No se autoriza la utilización de la información publicada en la revista, con fines publicitarios o comerciales. Previa autorización de Profeco, y siempre que se cite la fuente, está permitida la reproducción de los estudios del Laboratorio y/o los análisis de precios *completos* en cualquier otro medio que apoye la intención de informar a grupos más amplios de la población.**

Los análisis de precios y los sondeos de preferencias de los consumidores se publican como una referencia válida para las fechas indicadas en cada caso y son independientes de las acciones de verificación y otras que Profeco lleve a cabo en el cumplimiento de sus funciones.

Certificado de licitud de título núm. 1127 y de contenido núm 639, expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas el 30 de abril de 1981. Se reservan todos los derechos respecto del título de esta publicación conforme a la Unión Internacional de Derechos de Autor. Registrada como correspondencia de Segunda Clase por la Dirección General de Correos, Registro núm. PP09-0336. Características 218621140. Distribución nacional. Impreso en los Talleres Gráficos de México, Canal del Norte núm. 80, col. Felipe Pescador, C. P. 06280, México, D. F. Tiraje: 90,000 ejemplares.



¿Qué encontrará en la página de Internet de **Profeco**?

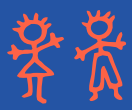
- La Ley Federal de Protección al Consumidor.
- Un centenar de tecnologías domésticas.
- Información detallada acerca de sus servicios de orientación, asesoría y atención a quejas.
- Los resultados de los estudios de calidad publicados en la **Revista del Consumidor**.
- Captación de quejas en idiomas español, inglés y francés.
- Ubicación de sus oficinas en el país.
- Un buzón.
- Información sobre la mejor opción de compra de artículos de la canasta básica, medicamentos, electrodomésticos, materiales para la construcción y, en temporada, sobre pescados, útiles escolares y juguetes, entre otros.

Y mucho más

▶ http://www.profeco.gob.mx

http://www.profeco.gob.mx
http://www.profeco
http://www.profeco.
http://www.profeco.gob.mx

Danza con números

• Computadoras  obsoletas que se tiran diariamente a la basura en California, Estados Unidos: 6,000. • Personas que se dedican a pepenar basura en tiraderos de computadoras en todo el mundo: 100,000. • Países que ocupan los primeros tres lugares en tiraderos de basura de equipos de cómputo: China, la India y Paquistán, respectivamente. • Panaderías existentes en la Ciudad de México: 2,516. • Número de panaderías en el Estado de México: 3,866. • Panaderías que existen en el país: 30,685. • Consumo anual *per cápita* de pan en México: 37 kg. • Salario anual que en promedio gana un profesor mexicano de escuela pública: 92 mil pesos. • Niños  entre 3 y 5 años que deberán inscribirse obligatoriamente a la escuela en el 2004: 2.5 millones. • Cantidad que costará atender a esos niños: 25 mil millones de pesos. • Ganancia  que obtuvo la empresa estadunidense número uno en producción de juguetes durante el primer trimestre del 2002: 742 millones de dólares. • Número de  mexicanos que con la cantidad anterior podrían comprar una  casa con un valor aproximado de 200 mil pesos: 3 millones y medio. • Ventas que obtuvo la mayor empresa fabricante de jeans en el mundo de enero a marzo de este año: 1,273 millones de dólares, lo que equivale aproximadamente a 25.46 millones de pantalones de 500 pesos. • Suma que recuperó **Profeco** a favor de los consumidores por medio del proceso de Conciliación Inmediata en enero y febrero del 2002: 222 millones de pesos. • Asesorías y consultas atendidas en **Profeco** a través del procedimiento de Arbitraje durante el primer bimestre del año: 164. • Cantidad  recuperada gracias a este procedimiento: 457 mil pesos.

Por Armando Aguilar, Gabriela Márquez, Lorena Romo y Alejandra Sánchez

Fuentes Radio Red • Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (Canainpa) • Periódico *Reforma*, junio 9 de 2002 • T1msn.deremate.com • *El Financiero*, junio 11 de 2002 • Profeco, informe de actividades enero-febrero 2002

0 10722 99597 3 00307

Exhibir hasta el 30 de septiembre de 2002