

NO COMBINES PRODUCTOS DE LIMPIEZA.

Si quieres limpiar y desinfectar tu casa, utiliza los productos diseñados para tal fin, sin necesidad de mezclar varios.

La adición simultánea de diferentes productos de limpieza, en el mejor de los casos, puede provocar que se inactiven unas a otras las sustancias o principios activos. En el peor de los casos, puede hasta provocar la muerte.



PELIGRO AL MEZCLAR

**¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!**
Especialmente al que menos sabe,
menos tiene y menos puede.

Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:
9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco
Facebook: Profecooficial
YouTube: ProfecoTv
Instagram: revistadelconsumidormx

Teléfono
del **consumidor**
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR



gob.mx/profeco



Noche Mexicana.

Consumo de azúcar,
¿es bueno o malo
para la salud?

Peligros al mezclar.
No combines productos
de limpieza.



15 DE SEPTIEMBRE.



En 2003 se instituyó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Mundial y desde el año 2010, la cocina tradicional mexicana ingresó a la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.



Tamulipas / Carne asada a la tampiqueña



Recomendaciones si vas a cenar fuera de casa...

- Planifica gastos y compara precios en diferentes establecimientos.
- Reserva con anticipación.
- Verifica qué incluyen los paquetes.
- Ningún establecimiento te puede discriminar por tu raza, sexo, color o por algún tipo de discapacidad física.
- La propina no es obligatoria.



Una alimentación no es más sana por carecer de azúcar, lo que hay que hacer es no abusar de su consumo.

La principal función del azúcar es proporcionar la energía que el organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos, esencial a lo largo de la vida.



La Cocina Mexicana.

Los orígenes de la gastronomía mexicana actual se remontan al período prehispánico y colonial, son el resultado de múltiples factores que inciden en ella.

Así nacieron los platillos que le han dado fama mundial a la Gastronomía Mexicana como: el mole, los chiles en nogada, la sopa de lima, la cochinita pibil, las carnitas y los famosos tacos, entre otros.