

Tema 9

Los riesgos



Objetivo general:

- Que el consumidor conozca las situaciones de riesgo más frecuentes al momento de una compra.

Objetivos específicos:

- Asumir el derecho a la seguridad y la calidad de los productos y servicios que se consumen
- Reconocer que la información sobre los productos y servicios, así como usar las Alertas Profeco permite ejercer los derechos como consumidores
- Conocer la importancia de las NOM como normas que protegen el derecho a la seguridad y la calidad de los productos, y usar las Alertas Profeco para informarse y ejercer los derechos como consumidor.

Introducción

Todo consumidor tiene la oportunidad de planificar sus gastos antes de una compra, sin embargo, no siempre es posible evadir los riesgos que se presentan al adquirir un bien o servicio.

Antes de comprar es importante pensar si lo que el consumidor compra puede afectar su salud o su integridad física. Desafortunadamente, el consumidor no tiene la misma información que el proveedor, no podrá conocer de manera cierta cada uno de los procesos con los que se fabricó el producto que compra. Por lo que existen mecanismos previos que le dan certeza de que lo que está comprando es seguro y fue realizado con diversos estándares de calidad.

Comparar precios, revisar la calidad del producto, verificar las características, revisar los términos y condiciones en que se extiende una garantía, verificar que una oferta o promoción se respete, son acciones que al consumidor le competen antes de realizar una compra, sin embargo, existen otros elementos que debe revisar además de éstos que le permiten planificar mejor una adquisición.

Elementos tales como la garantía, los instructivos, las leyendas de precaución o el servicio de Alertas de Profeco permiten al consumidor evitar riesgos al comprar cierto tipo de productos. Además, Profeco vigila el cumplimiento de la Ley Federal de Protección al Consumidor y las Normas Oficiales para auxiliar en la prevención

de riesgos y fomentar un consumo responsable.

Desarrollo del tema

¿Qué es un riesgo?

En finanzas el concepto de riesgo está relacionado con la posibilidad de que ocurra un evento que se traduzca en pérdidas para los participantes en los mercados financieros.¹ En otros ámbitos, un riesgo es la contingencia o probabilidad de que ocurra un daño. En el caso que nos ocupa, el daño está vinculado con el perjuicio que pueda sufrir el consumidor, no sólo en su patrimonio sino en su salud. Las Directrices de las Naciones Unidas para la Protección del Consumidor señalan que es un deber del Estado proteger a los consumidores frente a los riesgos para su salud y su seguridad, así como la protección de los intereses económicos de los mismos.²

Por lo anterior, a continuación se señalan diversas situaciones de riesgos que se pueden presentar antes de una compra.

1 Stephen A. Ross y Randolph W. (2003). Westerfield & Jeffrey Jaffe. Finanzas Corporativas.. 7ª Edición. McGraw Hill.

2 Directrices de las Naciones Unidas para la Protección del Consumidor, ONU, 1999.

• Calidad del producto

Cuando un consumidor adquiere productos o servicios, la calidad juega un papel esencial en la elección, pues no sólo conlleva la idea de que cumplan con las normas, sino con los requerimientos y necesidades del consumidor. Tomar en cuenta la calidad es parte de un consumo responsable, pues permite comparar de manera significativa los productos y servicios para, de esta manera, optar por los más adecuados a las necesidades, y sobre todo que durarán más o cumplirán mejor nuestras expectativas.

• Garantía

Una garantía es un compromiso temporal que otorga el proveedor al consumidor, y por el cual se obliga a reparar de manera gratuita, en caso de desperfecto, aquello que vendió. De esta manera, la garantía intenta brindar una mayor seguridad al consumidor, ya que éste sabe que, si encuentra un defecto en el producto o servicio, el proveedor se hará cargo de su reparación y lo devolverá en condiciones óptimas, o en su defecto, reemplazará el producto o servicio. Por ello, es importante revisar que las garantías de los productos y servicios se otorguen por escrito, indicando claramente su duración, condiciones y mecanismos para hacerlas válidas, así como los domicilios de los centros de servicio para la reparación del bien, pues de esta manera el consumidor tendrá mayor certeza al momento de la compra. Es importante contar con el documento que tenga la leyenda "Garantía" para cualquier reclamación o queja respecto del producto.

• Revisar los términos y condiciones de las promociones y ofertas antes de comprar

El proveedor que presenta una oferta sobre un producto, lo está ofreciendo a un precio muy por debajo del originalmente estipulado, es decir, si un producto tiene un precio habitual de 50 pesos, al estar en oferta puede venderse a 40 pesos o un precio inferior. Mientras que si presenta un producto con una promoción, estará ofreciendo un producto adicional sin costo alguno, como un 2x1.

Antes de la compra, el consumidor debe asegurarse de que una oferta o promoción realmente lo beneficia; comparando precios, presentaciones y calidades. Si resulta beneficiado con algún precio o descuento especial, debe leer con atención los términos y condiciones establecidos por los proveedores, tales como el plazo de duración o el volumen de los bienes o servicios ofrecidos, pues de no cumplir con su ofrecimiento, el consumidor podrá optar por exigir el cumplimiento, aceptar otro bien o servicio equivalente o la rescisión del contrato

y, en todo caso, tendrá derecho al pago de la diferencia económica entre el precio al que se ofrece el bien o servicio objeto de la promoción u oferta y su precio normal, sin perjuicio de la bonificación o compensación correspondiente.

Asimismo, el consumidor debe verificar que el proveedor cumpla siempre con los términos y condiciones del producto o servicio. Si el producto o servicio no cumplen con la calidad, precio, cantidades o condiciones ofrecidas, el consumidor podrá exigir al proveedor las mismas.

• Ningún proveedor puede condicionar o negar la venta de un bien o la prestación de un servicio

Todo consumidor tiene derecho a disfrutar en igualdad de condiciones de los productos y servicios ofrecidos por los proveedores, pues tienen los mismos derechos.

Los proveedores de bienes y servicios que ofrezcan éstos, al público en general, no podrán establecer preferencias o discriminación alguna respecto a los solicitantes del servicio, tales como selección de clientela, condicionamiento del consumo, reserva del derecho de admisión, exclusión a personas con discapacidad y otras prácticas similares, salvo por causas que afecten la seguridad o tranquilidad del establecimiento, de sus clientes o de las personas discapacitadas, o se funden en disposiciones expresas de otros ordenamientos legales. Dichos proveedores en ningún caso podrán aplicar o cobrar tarifas superiores a las autorizadas o registradas para la clientela en general, ni ofrecer o aplicar descuentos en forma parcial o discriminatoria. Tampoco podrán aplicar o cobrar cuotas extraordinarias o compensatorias a las personas con discapacidad por sus implementos médicos, ortopédicos, tecnológicos, educativos o deportivos necesarios para su uso personal, incluyéndose el perro guía en el caso de invidentes, sino que están obligados a dar las facilidades o contar con los dispositivos indispensables para que puedan utilizar los bienes o servicios que ofrecen.

Normas Oficiales Mexicanas creadas para la prevención de riesgos en el consumo

¿Qué son las Normas Oficiales Mexicanas?

Son regulaciones técnicas de observancia obligatoria en nuestro país, expedidas por las dependencias de la Administración Pública Federal, y establecen especificaciones y características de productos, procesos, instalaciones, actividades y servicios, así como de embalaje y etiquetado, con el fin de evitar riesgos a la salud o seguridad de las personas, al medio ambiente y a los consumidores, entre otros objetivos.

¿Quién las crea?

El gobierno es el encargado de identificar los riesgos, evaluarlos y emitir las NOM, sin embargo, en el proceso se suman las consideraciones de comités técnicos, llamados Comités Consultivos Nacionales, los cuales están integrados por todos los sectores interesados en el tema, como investigadores, académicos y cámaras industriales o de colegios de profesionistas.

Corresponde a las dependencias de la Administración Pública Federal, contribuir en la integración del Programa Nacional de Normalización con las propuestas de Normas Oficiales Mexicanas que se pretendan elaborar anualmente, así como la expedición de las mismas en las materias relacionadas con sus atribuciones y determinar su fecha de entrada en vigor.

El Programa Nacional de Normalización será aprobado por la Comisión Nacional de Normalización (CNN), que es el órgano de coordinación de la política de normalización a nivel nacional encargado de establecer reglas de coordinación entre las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal para la elaboración y difusión de normas, resolver las discrepancias que puedan presentarse en los comités consultivos nacionales de normalización y opinar sobre el registro de organismos nacionales de normalización.

¿Cómo funcionan?

Antes de que una Norma Oficial Mexicana entre en funcionamiento, debe existir un consenso entre el Comité Consultivo Nacional, donde a través de Profeco los consumidores tienen un representante, puesto que son discusiones de carácter técnico y científico. Una vez aprobadas por el comité de normalización respectivo, las NOM serán expedidas por la dependencia competente y publicadas en el Diario Oficial de la Federación.

Aprobadas, las NOM serán de cumplimiento obligatorio para todos aquellos productos, procesos, métodos, instalaciones, servicios o actividades realizados en el país, así como para aquellos que sean similares y se pretendan importar, los cuales, antes de ingresar al país, deberán contar con el certificado o autorización de la dependencia competente para su regulación, o de las personas acreditadas y aprobadas por las dependencias competentes. Hay que vigilar que los productos cuenten con la leyenda "NOM".

La Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) faculta a órganos denominados unidades de verificación como Profeco para verificar el cumplimiento de NOM a petición de la parte interesada, en los campos o actividades para las que hubieren sido aprobadas por las dependencias competentes.

Si como consecuencia de la visita de verifica-

ciónse determina el incumplimiento de las NOM o de las disposiciones de la LFMN, se fijarán las sanciones administrativas correspondientes; sin perjuicio de las sanciones que establece la Ley Federal de Protección al Consumidor. Es así que, si los proveedores y prestadores de servicios no cumplen con ellas, la Procuraduría Federal del Consumidor y otras dependencias de gobierno competentes podrán sancionar con las penas establecidas por la LFMN. Por ello, es importante que el emprendedor y el empresario conozcan a detalle las Normas Oficiales Mexi-

canas aplicables a los productos y servicios que presten, fabriquen, vendan o comercialicen.

Profeco ante la prevención de riesgos en el consumo: Servicio de Alertas Profeco.³ La Procuraduría Federal del Consumidor emite una Alerta cuando alguna de las autoridades competentes, Subprocuraduría de Verificación

3 El consumidor puede consultar el historial de Alertas emitidas por Profeco en la página de internet http://www.profeco.gob.mx/verificacion/alertas_nvo.asp.

de Profeco o Cofepris analizan un producto y determina que no se puede vender porque pone en riesgo la salud o integridad física de las personas; o bien, cuando alguna empresa detecta un problema en su producto e informa a las autoridades competentes, lo anterior con el objetivo de que los consumidores reduzcan riesgos al adquirir un producto o servicio. Dicha información se publica de inmediato en su sitio y se replica en boletines de prensa, en la Revista del Consumidor, en sus versiones impresas en línea, y por medio de redes sociales, como Facebook y Twitter.

Mapa conceptual



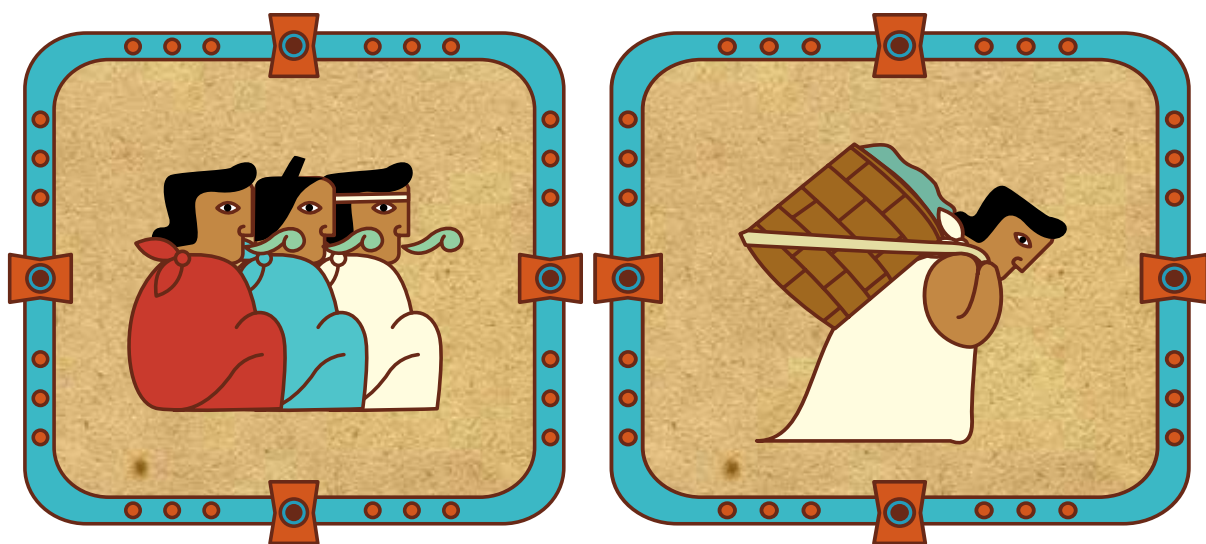
Palabras clave:

- **Términos y condiciones:** Son elementos establecidos por el proveedor al momento de ofrecer un bien o servicio, regularmente se utilizan cuando se habla de ofertas o promociones. Ejemplo: plazo de duración de la oferta, volumen del producto ofrecido, calidad especificada, etc.
- **Rescisión de contrato:** Solicitud de terminación del contrato cuando el producto adquirido tiene defectos o vicios ocultos que lo hacen impropio para los usos a que habitualmente se destine, que disminuye su calidad o la posibilidad de su uso, o no ofrezca la seguridad que da su naturaleza normalmente se espere de él y de su uso razonable. El proveedor tiene la obligación de reintegrar el precio pagado por el consumidor y, en su caso, los intereses.

- **Restitución o reposición del bien o servicio:** Se solicita cuando después de haber solicitado la reparación del producto éste sigue sin funcionar, en este caso el proveedor tendrá la obligación de cambiar el producto por uno igual al que haya fallado, o en su defecto por uno que cubra con las características de aquél.
- **Devolución:** Corresponde al reintegro de la cantidad pagada por un bien o servicio. La devolución se hará contra la entrega del producto adquirido. Se podrá solicitar cuando el producto no cubra las características ofrecidas por el proveedor, no cumpla con las NOM, o si después de reparado no queda en estado adecuado para su uso o destino.
- **Bonificación o compensación:** Beneficio que el consumidor puede solicitar

cuando no está de acuerdo con la calidad o cantidad de un bien, o cuando la prestación de un servicio se realizó de manera deficiente. La bonificación no puede ser menor al 20% de la cantidad pagada por el bien o servicio.

- **Indemnización por daños y perjuicios:** Prestación que el consumidor puede solicitar derivado del mal funcionamiento de un producto adquirido o de la mala prestación de un servicio contratado. Su determinación se hace con base en la cantidad decretada como bonificación.
- **Daño:** Pérdida o deterioro sufrido en el patrimonio por la falta de cumplimiento de una obligación.
- **Perjuicio:** Privación de cualquiera ganancia que debiera haberse obtenido con el cumplimiento de la obligación.



Actividades por perfil



Título: Señales de peligro
Perfil: Preescolar
Tiempo: 60 minutos



Propósito del aprendizaje:
Identificar las situaciones de consumo que ponen en riesgo la seguridad.



Materiales: Rotafolios, plumones, hojas de reuso, colores para dibujar. Imágenes de advertencia



Desarrollo:



El promotor mostrará distintas imágenes de advertencia de peligros como las siguientes:

Les preguntará qué quiere decir cada imagen y dará la palabra a dos o tres niños, y al final precisará qué peligro advierte la imagen. Al terminar de

mostrar las imágenes, el promotor les preguntará ¿por qué las imágenes muestran que cosas no debemos hacer?, deja que digan sus ideas y al finalizar hará una conclusión: "corremos peligro o riesgo cuando hacemos algo que nos puede causar un daño o un accidente, como en las imágenes



anteriores, por ello no debemos hacerlo. También hay otros peligros". Entonces el promotor mostrará las siguientes imágenes:

El promotor mostrará una a una las imágenes y respecto de cada una de ellas preguntará ¿por qué es peligroso consumir _____? hará la pregunta para cada una de las imágenes y al

terminar dirá: "es peligroso para nuestra salud comer dulces, hamburguesas, papitas y pasteles y tomar refresco en exceso, porque son alimentos que pueden hacer que nos enfermemos y no son nutritivos. Por ello, es riesgoso para nuestra salud comerlos. También es peligroso comprar y gastar todo en dulces o

juguets, y preguntará ¿por qué?" Dará la palabra a los niños procurando que participen la mayoría expresando sus ideas y al final hará un cierre señalando que comprar todo lo que se nos antoja hará que gastemos el dinero que tenemos y que necesitamos para otras cosas más importantes.



Preguntas de reflexión:

- ¿Por qué es importante que los niños identifiquen las señales de “peligro”?
- ¿Por qué los niños deben reconocer los peligros de hacer algunas acciones?
- ¿Por qué comer en exceso golosinas, hamburgueses o papitas es un riesgo para la salud?
- ¿Por qué comprar todo lo que queremos o se nos ocurre puede ser un “peligro”?



Cierre:

El promotor pedirá que hagan su propia “Señal de peligro”. Para ello dirá: “Ahora piensen ¿qué de lo que compramos o comemos tiene algún peligro?”, y dejará que los niños expresen sus ideas. El promotor los orientará para identificar los peligros de los productos y alimentos que señalen. Luego dirá: “ahora van a dibujar su propia señal para que los demás sepan que no deben comprar eso”.

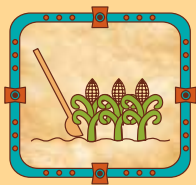
Les dará de 10 a 15 minutos para hacer su dibujo, orientándolos para marcar la línea diagonal que indica “cuidado” o “peligro”. Luego pedirá que coloquen su señal en algún lugar accesible para que todos puedan ver, e invitará a todos para que las observen. Después cada niño elegirá una señal que no sea la suya, y que le llamó la atención, y dirá cuál es el peligro. Finalmente, quien dibujó la señal explicará lo que quería expresar con su dibujo. Para concluir la actividad, el promotor explicará que es importante estar alerta a las señales de “peligro” que hay por todas partes y hacer caso para no lastimarnos.

Notas a considerar para desarrollar la actividad

- El promotor deberá:
- Señalar que comer dulces, frituras o comida chatarra en exceso es dañino, por lo que debemos cuidar las cantidades que consumimos. Es importante no decirles que deben dejar de comerlos, pues eso no sucederá porque es irreal para ellos. Por lo tanto es indispensable hablar del EXCESO NO DE LA PROHIBICIÓN, la cual incluso para los adultos resulta difícil aceptar.
 - En esta actividad se intentará explicar el riesgo a partir del peligro, por medio de actividades didácticas, por ello, en esta ocasión se usan como sinónimos.



Título:
¿Cuántos riesgos?
Perfil:
Primaria 1 y 2
Tiempo: 60 minutos



Propósito del aprendizaje:
Identificar las situaciones de consumo que ponen en riesgo la seguridad, y el derecho a la no discriminación por los prestadores de servicios



Materiales:
Rotafolios y plumones.
Diagrama



Desarrollo:

El promotor les dirá a los niños "Les voy a platicar lo que le ocurrió a Pablo el fin de semana pasado. Fíjense que fue a comer a un restaurante con sus padres y al llegar a Pablo le llamó la atención que a la entrada estaba un hombre ya mayor con un bastón y con un perro a su lado. Pablo se acercó a mirar al perro y le preguntó a su dueño si podía tocarlo, a lo que el señor le dijo "si pequeño, mi perro se llama Boni y es muy tranquilo, porque está entrenado, es un perro guía para personas ciegas como yo". Pablo lo miró y no notó nada diferente, sólo que el hombre llevaba unos lentes oscuros.

El promotor hará una pausa preguntará ¿por qué Pablo le pregunto al señor si podía tocar al perro antes de acariciarlo?, y los niños participarán, luego dirá: "es peligroso tocar a los perros que no conocemos porque puede ser que no estén acostumbrados a que las personas los acaricien y pueden sentirse atacados y responder de forma agresiva, por ello, para no correr riesgos debemos preguntar siempre a su dueño". Luego preguntará ¿saben que es un riesgo?, dejará que los niños comenten y luego explicará "un riesgo es un peligro de lastimarse, enfermarse o perder algo importante".

El promotor continuará la narración.

Luego de un momento sus padres llamaron a Pablo para que entrara, pues ya se había desocupado una mesa, pero Pablo miró que el hombre seguía esperando con su perro y le preguntó -¿usted no va entrar señor? a lo que el hombre respondió: no pequeño, no me dejan entrar con Boni. El promotor preguntará ¿es justo que no dejen entrar al señor con su perro guía al restaurante?, y dará la palabra a

los niños, luego comentará: "un perro guía está entrenado para permanecer en la gente, sin que se corra el riesgo de que lastime a nadie porque se les enseña a "guiar" a las personas que no pueden ver, son como sus ojos, por ello a las personas acompañadas por su perro "guía" NO se les puede negar la entrada a ningún lugar".

El promotor continuará la narración.

Pablo se despidió del señor y su perro, y se dirigió a encontrar a sus padres, cuando vio que había un poco de agua en el piso intentó avisarle a sus padres pero su mamá resbaló y su papá la alcanzó a detener -¡qué susto!, dijo su madre.

El promotor hace una pausa y preguntará ¿qué riesgo corren las personas cuando el piso está resbaloso o se deja algo tirado? Dos o tres niños participarán y él comentará: "los encargados del restaurante deben cuidar que las personas que asisten a comer no corran riesgos, y secar el piso para evitar accidentes".

Luego continuará con la narración.

Pablo tomó la carta y al ver los precios le dijo en voz baja a su madre -¿oye mami ya viste los precios?, es muy costoso todo, nos vamos a gastar todo el dinero que tenemos, y no nos va alcanzar para ir al cine, a lo que su madre respondió -bueno, para que no corramos el riesgo de quedarnos sin dinero, pensemos bien lo que pediremos, si nos lo vamos a terminar y si podemos compartir un platillo, ¿te parece? Pablo respondió -sí mami, como hacemos siempre.

Se hará otra pausa y preguntará a los niños, ¿por qué Pablo está preocupado por los precios?, comentarán al respecto y al terminar explicará: "si no planeamos que vamos a comprar corremos el riesgo de perder el dinero que tenemos destinado para otras cosas".

Pablo y su familia comieron muy rico, y su padre comentó -la ensalada se ve muy rica, su esposa dijo -yo comeré una hamburguesa. El promotor interrumpirá y preguntará ¿qué es más saludable comer, la ensalada o

la hamburguesa?, y dará la palabra a dos o tres niños, y comentará "es preferible comer ensaladas, aunque si comemos de vez en cuando en poca cantidad algún alimento como las hamburguesas no hay riesgo para nuestra salud".

Pablo pidió un helado de canela, que tanto le gusta, y cuando terminó de comer se puso muy contento. Así aprendió que en un restaurante hay riesgos, al igual que al comprar cualquier producto. El promotor preguntará ¿ustedes qué riesgos identificaron?, los niños participarán y a partir de lo que digan elaborará una conclusión que recapitule que como consumidores corremos riesgos al contratar algún servicio o comprar algún producto, y que por ello debemos estar alerta de no correr dichos riesgos, y recapitulará los riesgos descritos en la narración: a) riesgos en los servicios a los que asistimos, en este caso el agua en el piso del restaurante implica un riesgo de accidentes para los clientes; b) riesgo de gastar el dinero; en este caso el riesgo era no "pensar" antes de ordenar la comida y gastar el dinero destinado a otras cosas; c) riesgo para la salud, en este caso la elección de la comida es importante puesto que cada persona es responsable de elegir lo que consume y cuidar su salud.

El promotor dirá "Bueno, algo que debemos recordar es identificar el riesgo de tocar a los animalitos que no están acostumbrados a que las personas los acariciemos, y preguntar a su dueño, y a nuestros padres, pero también a identificar que en los distintos servicios a los que acudimos no nos pueden negar la entrada por ser diferentes (por ejemplo: por ser altos o bajos, o hablar diferente o por ser invidentes), recuerden que hay lugares a los que sólo asisten los adultos, y cuando sean mayores ustedes también podrán asistir, esa es la única situación en la que no pueden negar el acceso, y es precisamente para que los niños no corran riesgos. Lo que no les he dicho es que Pablo se enfermó de la garganta por comer helado de tiempo de frío".



Preguntas de reflexión:

- ¿Por qué es necesario identificar los riesgos que corremos en todas las acciones que realizamos?
- ¿Cómo entienden los niños los riesgos?
- ¿Por qué es importante que los niños comprendan los riesgos de su entorno inmediato?
- ¿Qué pueden hacer ante un caso de discriminación de los prestadores de servicios?
- ¿Por qué explicarles que la única restricción para ellos es que hay lugares y productos que sólo pueden adquirir los adultos?*



Cierre:

El promotor pedirá que hagan una “Ruta de riesgos”, es decir, identificar los riesgos que corren al contratar un servicio o comprar un producto, y que lo dibujen en un diagrama. Para ello puede guiarse por el diagrama que se encuentra abajo, en el que se muestran los riesgos que se mencionaron en la narración.

El promotor les pedirá que cierren los ojos y recuerden la última vez que acudieron a un servicio (la tienda, la peluquería, el viaje en el autobús, el paseo en lancha en vacaciones, etc.), o bien, cuando compraron algún producto (un dulce o botana, ropa, algo que compró su familia para la casa, etc.). Les pedirá que identifiquen los riesgos en esos servicios o en la compra de los productos, como sucedió en lo ocurrido a Pablo, y que lo dibujen. Seguido de ello les puede mostrar el diagrama de la narración del ejercicio.

Notas a considerar para desarrollar la actividad

El promotor deberá:

- Leer y comprender la narración, advertir las palabras que pudieran desconocer los niños y estar al pendiente de que se comprenda la narración.
- Las palabras servicio y producto se explican con ejemplos, no a partir de la palabra en sí misma o de su definición; decir a los niños, por ejemplo, si se trata de servicios se refiere a la peluquería, llevamos al perro al veterinario, vamos al cine, etc., o en el caso de compras de productos; la compra de comida o ropa.
- Los niños pequeños pueden requerir ayuda para reconocer los riesgos, por ello el promotor primero preguntará a cada niño en qué servicio o compra pensó, y le ayudará a reconocer riesgos que fácilmente puedan ubicar, como no preguntar el precio, gastarse todo el dinero, decidir comprar algo que no se necesita o que ya se tiene, medidas de seguridad, por ejemplo, no tocar los aparatos o instrumentos que sólo las personas que prestan el servicio saben utilizar, etc.
- La explicación respecto de la restricción de servicios y productos para niños debe ser muy cuidadosa de explicar, por ejemplo, que dicha restricción es necesaria para protegerlos. El promotor sólo pondrá como únicos ejemplos deportes extremos o el consumo de tabaco, y explicará que los adultos corren riesgos en dichos servicios y en el consumo de dichos productos, pero que a ellos se les hace responsables si deciden correr el riesgo. Mientras que a los menores la ley obliga a que los adultos los protejan de dichos riesgos, justo para que cuando crezcan sepan que no es necesario correrlos.





Título: A mí no me va a pasar nada
Perfil: Secundaria
Tiempo: 60 minutos



Propósito del aprendizaje:
Asumir el derecho a la seguridad y la calidad de los productos y servicios que se consumen



Materiales:
Rotafolios y plumones



Desarrollo:

El promotor comentará “Leí un estudio en el que se trataban de identificar las “creencias” de los jóvenes en Colombia, en 2003, respecto de los riesgos que tienen ciertas prácticas sobre la salud, y me llamó la atención que 55.5% de los jóvenes del estudio están de acuerdo con la siguiente afirmación: en la vida hay que probarlo todo para morir contento, ¿ustedes qué opinan?, y dará la palabra a algunos jóvenes la palabra. Luego continúa “70.3% de los jóvenes del estudio están de acuerdo en que: consumir uno o dos cigarrillos al día no es dañino para la salud, más aún 66.1% considera que se disfruta más una rumba si consume licor o drogas, y 56.2% que al consumir licor

se logran estados de mayor sociabilidad, ¿ustedes que piensan?”⁴

Los jóvenes expresarán sus ideas al respecto, y el promotor elaborará una conclusión señalando: a) nuestras creencias sobre los riesgos o consecuencias del consumo de ciertos productos determina las decisiones que tomamos; b) consumir productos que representan riesgos para la salud es una decisión personal; c) existe una “falsa” creencia de que consumir ciertos productos no nos causará ningún daño, a pesar de saber que su consumo representa riesgos”.

Seguidamente a la conclusión anterior preguntará al grupo ¿qué productos pueden afectar su salud?, ¿por qué?, y al saber los riesgos de consumirlos ¿disminuimos o dejamos de consumirlos? Dos o tres miembros del grupo comentarán y a partir de eso el promotor elaborará una conclusión que explique: a) cuáles de los productos que mencio-

naron representan un riesgo; b) qué riesgos identifican; y c) saber los riesgos nos permiten tomar mejores decisiones, incluso disminuir el consumo de los productos que implican un riesgo.

El promotor, pregunta: “¿alguno de ustedes ha consumido algún producto para bajar de peso (pastillas, pomadas, fajas, cirugías, masajes)?, ¿cuáles?, ¿por qué?, ¿les han funcionado?, dará la palabra a algunos jóvenes para que comenten sus experiencias, y a partir de los productos que señalen elaborará una lista, luego cuestionará ¿usar esos productos representa un riesgo para la salud?, ¿cuál(es)?, ¿alguno ha experimentado algún daño a su salud por el hecho de consumir esos productos?. Dará la palabra a todos los que quieran participar e irán tomando los comentarios e identificará: a) productos que consumieron; b) causas o razones para el consumo; c) quién recomendó el producto; y d) los efectos que tuvieron. Al final elaborará una conclusión que señale la importancia de: a) no automedicarse; b) consultar con un especialista (médico) la conveniencia del consumo de los productos que se anuncian o se recomiendan; c) identificar los riesgos del consumo de esos productos.

4 Arrivillaga, Marcela, Salazar, Isabel Cristina y Correa, Diego. (2003). Creencias sobre la salud y su relación con las prácticas de riesgo y de protección en jóvenes universitarios. Colombia: Médica, 34: 186-195.



Preguntas de reflexión:

¿Saber los riesgos de consumir un producto hace que la gente disminuya o evite su consumo?

¿Por qué pensamos que no corremos riesgo de consumirlos?

¿Alguna vez hemos pensado o dicho “a mí no me va a pasar nada”?



Cierre:

El promotor comentará: “Vamos a reflexionar respecto de los riesgos que decidimos correr al consumir diversos productos o hacer uso de servicios. Recuerden la última vez que compraron algo, ¿qué fue?, listo, ¿ya lo recordaron?, ahora piensen en las razones que tuvieron para comprarlo, ¿cuáles fueron?, por último piensen en los riesgos de consumirlo, ¿cuáles fueron? Al final el promotor pedirá que identifiquen los riesgos que deciden correr al consumir ciertos productos.

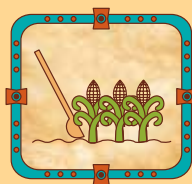
Notas a considerar para desarrollar la actividad

El promotor deberá:

- Estar atento de identificar las creencias de los jóvenes respecto de los riesgos que representa el consumo de diversos productos y servicios.
- Identificar las creencias de los jóvenes respecto de “inmunidad” a los efectos o daños del consumo de ciertos productos.
- Identificar que las razones que los jóvenes reconocen para consumir ciertos productos a pesar del riesgo que representa dicho consumo.
- Enfatizar que el consumo de productos y servicios es una decisión personal.



Título: Conocemos los riesgos del consumo de...
 Perfil: Medio superior
 Tiempo: 60 minutos



Propósito del aprendizaje: Reconocer que la información sobre los productos y servicios, así como usar las Alertas Profeco permite ejercer los derechos como consumidores.



Materiales: Rotafolios, plumones. Cuestionario para identificar medidas de precaución en el uso de productos. Si es posible tener una computadora con conexión de internet para mostrarles las Alertas Profeco.



Desarrollo:

El promotor leerá la siguiente nota:

Hoy en día existe una gran controversia respecto de los riesgos que tiene para la salud el consumo de alimentos modificados genéticamente,⁵ ya que desde que Ewen y Pusztai⁶ demostraron en sus investigaciones que las ratas alimentadas con dietas que contenían patatas modificadas genéticamente (lectina Galarzthus nivalis agglutinin [GNA]), presentaron cambios en ciertas partes del tracto gastrointestinal, incluso la proliferación de mucosa gástrica.

¿Sabían esta información?, y dará la palabra a dos o tres miembros del grupo, quienes probablemente señalarán que desconocían la información, en caso de que algún(os) miembro(s) del grupo ya conozca(n) la información, el promotor puede pedirles que compartan con el grupo lo que saben al respecto.

Posteriormente señala que: "Aún no existe evidencia suficiente respecto de los riesgos de consumir alimentos modificados genéticamente, por ello los consumidores deben mantener-

se informados, ¿conocemos los riesgos de los alimentos que consumimos?, ¿nos informamos sobre los riesgos de lo que consumimos?, permitirá que dos o tres muchachos hagan algunos comentarios, a partir de éstos elaborará una conclusión que señale: a) generalmente las personas no investigan los riesgos que representa el consumo de ciertos productos; b) se da por hecho que los proveedores garantizan la calidad de los productos y servicios que comercializan.

Después preguntará ¿qué otros productos, además de los alimentos podrían representar un riesgo para quien los consume?, ¿cómo saber acerca de los productos que representan un riesgo para los consumidores?, ¿sería importante contar con un servicio de Alerta sobre el riesgo que representa el consumo de los productos?, permitirá que participen y les explicará: "Profeco tiene una Alerta al Consumidor, cuyo propósito es informar respecto de los defectos o problemas detectados en los productos que están en el mercado, para advertir sobre los riesgos que representa su consumo, vamos a ver un ejemplo". Leerá la siguiente Alerta Profeco:

Red de Alerta Rápida (Alerta No. 9/2013)

"La Profeco, mediante rastreo en la página del medio informativo www.eluniversal.com.mx, detectó que la empresa Toyota Motor Corporation, está retirando del mercado 1.3 millones de sus vehículos vendidos en Japón, Estados Unidos, Canadá y México por presentar fallas en los limpiaparabrisas y bolsas de aire, que podrían activarse sin motivo. La mayoría de los vehículos afectados son de las marcas Corolla, Corolla, Matrix y Lexus ISs. Al respecto, con fecha 31 de enero de 2013 la Profeco requirió a la empresa Toyota Motor Sales de México, S. de R.L. de C.V., informara sobre el llamado a revisión realizado en los Estados Unidos de Norteamérica, de los vehículos Corolla, Corolla Matrix y Lexus ISs, y si éstos

son comercializados en territorio mexicano, así como los medios o procesos por los cuales el consumidor puede realizar la reparación o cambio de las piezas dañadas, con el objeto de prevenir algún daño".⁷

Al terminar de leer la Alerta Profeco el promotor preguntará ¿imaginaban que un automóvil presentara estos problemas?, ¿qué riesgos corren las personas que adquirieron un vehículo que presenta fallas en los limpiaparabrisas y bolsas de aire que podrían activarse sin motivo?, ¿podrían ocasionar un accidente?, después que algunos muchachos den sus opiniones, elaborará una conclusión que enfatice: a) la importancia de informarse respecto de los problemas o defectos de los productos; y b) todos los productos y/o servicios deben ser evaluados, aun si se encuentran en el mercado (es decir, si ya se están comercializando) para identificar si cumplen con las normas que aseguran su calidad.

Luego explicará que los productos deben cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) que indican las especificaciones técnicas que aseguran la calidad de los productos. Profeco participa en la elaboración de esas normas, y cuando están listas se publican en el Diario Oficial de la Federación. En México todos los productos, procesos, métodos, instalaciones, servicios o actividades realizados en el país deben cumplir con las NOM y contar con el certificado o autorización de la dependencia competente para su regulación, o bien, de las personas acreditadas y aprobadas por las dependencias competentes, e incluir en su etiqueta la leyenda "NOM".

El promotor pedirá al grupo que antes de comprar un producto revisen si contiene la leyenda "NOM", y que identifiquen qué otras características tienen dichos productos.

5 "Organismo vivo modificado (OVM): cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, incluidos los organismos estériles, los virus y los viroides. Es un concepto más amplio que el de OGM." Citado de Schaper, Marianne y Prada, Soledad, (2006). Organismos genéticamente modificados: su impacto socioeconómico en la agricultura de los países de la comunidad Andina, Mercosur y Chile. Cinco estudios sudamericanos sobre comercio y ambiente.

6 Fenton, B., Stanley, K., Fenton, S. y Bolton-Smith, C. (1999). Differential Binding of the Insecticidal Lectin GNA to human blood cells. *Lancet*, 354:1354-5.

7 Consultada el 13 de septiembre de 2013 en http://www.profeco.gob.mx/alertas/alertas13/junio13/Toyota_Corolla_y_Matrix_alerta9.pdf



Preguntas de reflexión:

- ¿Qué productos consumimos que pueden representar un riesgo para la salud?
- ¿Por qué podrían representar un riesgo?
- ¿Cómo prevenir o evitar correr riesgos en el consumo de esos productos?
- ¿Cómo estar informado de los riesgos de consumir los productos que están en el mercado?
- ¿Por qué identificar si el producto o servicio tiene la leyenda de NOM?
- ¿Por qué es importante identificar las medidas de seguridad en el uso de los productos?



Cierre:

El promotor solicitará que exploren la página de Profeco e identifiquen el apartado “Alertas Profeco”, consultarlo e invitar a más jóvenes a verificar la información que ahí se publica, así como a reportar a Profeco alguna anomalía en productos y servicios para que se investigue y así se pueda tener más información para alertar a los consumidores.

Finalmente, dirá “ustedes pueden evitar riesgos en el consumo de productos, por ello vamos a identificar si han observado algunas de las siguientes medidas en su uso”. Entregará un cuestionario para que de manera individual lo llenen, puede darles de 5 a 10 minutos.

Cuestionario para identificar medidas de precaución en el uso de productos

Escribe el nombre de un producto en el que es importante advertir alguna de las siguientes situaciones:

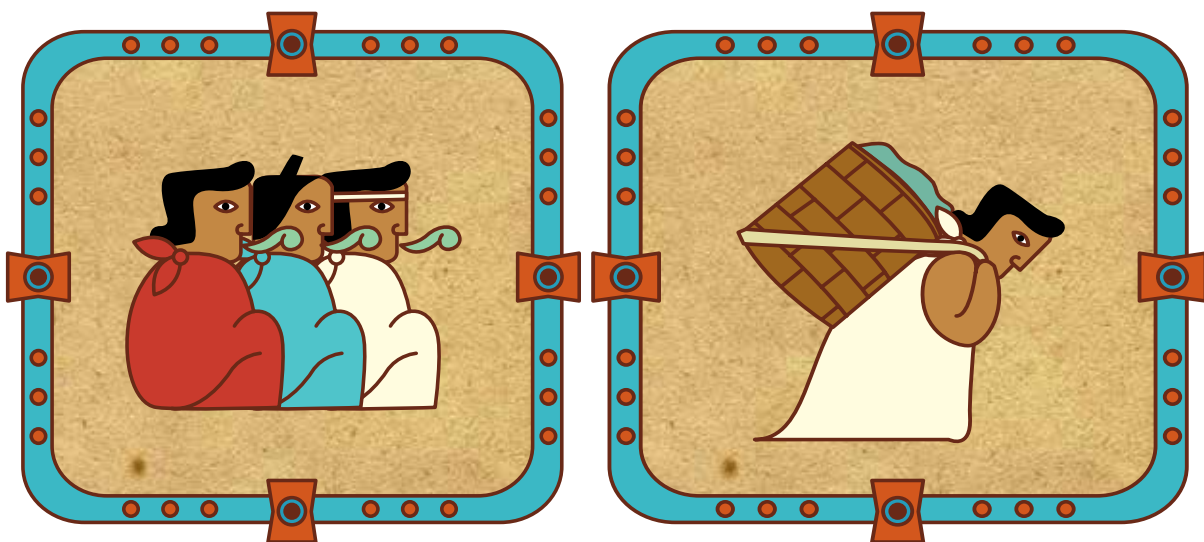
Medidas de precaución	Producto
Indica las sustancias o componentes que contiene	
Señala posibles efectos secundarios, adversos o alergias	
Advierte respecto de riesgos de un uso distinto o inadecuado	
Si tiene accesorios o componentes, si éstos embonan o se ajustan al lugar en el que se deben colocar, si presentan rebabas o defectos que puedan provocar accidentes al usarlos	
Indica su fecha de elaboración y caducidad	
Indica los insumos que requiere para su funcionamiento y las consecuencias de emplear insumos distintos	
Advierte que su uso es responsabilidad de quien lo consume	
Indica evitar el exceso	
Señala que su consumo es nocivo para la salud	
Indica que no se deje al alcance de los niños	
Advierte las edades de las personas a las que está destinado	
Advierte qué personas no pueden consumirlo	
Tiene seguros para que los niños no puedan usarlos	

Al terminar el promotor dirá: “Ahora leeré la medida de seguridad y ustedes me van indicando en qué productos se requiere, pos-

teriormente les comentará la importancia de reconocer las medidas de precaución para el consumo de los distintos productos”.

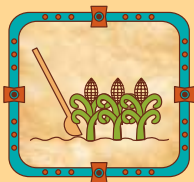
Notas a considerar para desarrollar la actividad

- El promotor deberá:
 - Investigar sobre alimentos modificados genéticamente para estar preparado ante algún cuestionamiento del grupo.
 - El promotor podrá ampliar la explicación respecto de la relación entre la "calidad" de los productos y la reducción de riesgos para el consumidor, utilizando ejemplos.
 - El ejercicio de cierre permite identificar si los jóvenes reconocen medidas de seguridad en el uso de diversos productos. Por ello, al finalizar será importante que se enfatice la importancia de conocer y actuar empleando esas medidas de seguridad. Este ejercicio puede aplicarse con jóvenes de secundaria y con adultos.





Título: ¿Qué significa calidad?
Perfil: Adultos y adultos mayores
Tiempo: 60 minutos



Propósito del aprendizaje:
Conocer la importancia de las NOM como normas que protegen el derecho a la seguridad y la calidad de los productos, y usar las Alertas Profeco para informarse y ejercer los derechos como consumidor



Materiales: Imagen de Teavana, hojas de reuso, rotafolios y plumones. Si es posible tener una computadora con conexión a internet para mostrarles las Alertas Profeco



Desarrollo:
El promotor mostrará la siguiente imagen:



Pregunta ¿qué se entiende por “calidad de un producto”?, dará la palabra a los miembros del grupo y tomará nota de las características que señalen respecto del significado que tiene el concepto de “calidad” y elaborará una conclusión.

8 Consultado el 13 de septiembre de 2013 en http://www.profeco.gob.mx/alertas/alertas13/julio13/Teavana_alerta_12.pdf

9 Apóyense en las siguientes definiciones de calidad: 1) Establece que es conformidad con los requerimientos establecidos, los cuales tienen que estar claramente establecidos. La calidad se evalúa continuamente para determinar la conformidad con los requerimientos y la conformidad detectada es una ausencia de calidad. Crosby/PB. (1988) La organización permanece exitosa. México: McGraw-Hill Interamericana S.A. de C.V. 2) La calidad no sólo refiere a productos o servicios terminados, sino también a la calidad de los procesos que se relacionan con dichos productos o servicios. La calidad pasa por todas las fases de la actividad de la empresa, es decir, por todos los procesos de desarrollo, diseño, producción, venta y mantenimiento de los productos o servicios. Imai, M. (1998). Cómo implementar el kaizen en el sitio de trabajo (Gemba). Bogotá: McGraw-Hill Interamericana.

Luego preguntará ¿por qué una empresa retiraría sus productos del mercado?, ¿cuál es el riesgo de dejar en el mercado un producto que no cumple con los criterios de “calidad”?; dos o tres personas participarán mientras el promotor toma nota y elaborará una conclusión al respecto señalando que a) el proveedor corre el riesgo de que alguno de sus clientes lo demande por que su producto no cumple con las medidas de seguridad; b) en caso de que algún producto provoque un daño a la integridad física, psicológica o moral del cliente, el proveedor no sólo tendrá que reparar el daño, sino que su imagen se verá afectada, lo cual mermará el prestigio de su marca y por tanto disminuirá sus ventas; c) el proveedor que comercializa productos que no cubren los estándares de calidad se hace acreedor a multas y podría enfrentar un proceso legal.

La conclusión señalará además que en el caso analizado, Teavana advierte los riesgos de enfrentar una demanda de los clientes, por

ello prefiere asumir el costo de retirar del mercado los productos que no cumplen con los estándares de calidad, antes que enfrentar las consecuencias legales y económicas de una demanda, así como el desprestigio de su marca y la merma de sus ganancias.

Ahora el promotor leerá la Alerta Profeco, en la que se explica el retiro de productos de Teavana:

Alerta No. 12/2013

Profeco informa sobre el retiro voluntario de los Tumblers de vidrio para té, tipo termos con doble pared de vidrio en diferentes presentaciones.

... El retiro obedece al posible riesgo que podría presentar el producto tal como se indica a continuación: los Tumblers de vidrio, por su uso constante, podrían perder su resistencia, lo cual provocaría que el vidrio se estrellara, causando posibles laceraciones y/o quemaduras. En virtud de lo anterior se recomienda dejar de usar el Tumbler de vidrio de forma inmediata.

Al terminar de leer la nota, preguntará ¿qué consecuencias enfrentaría la empresa en caso de que el termo se estrellara causando lesiones a las personas?, solicitará la participación de dos o tres personas para que expresen sus ideas al respecto de las consecuencias para la empresa y preguntará ¿cuál es la utilidad de consultar las Alertas Profeco?, y permitirá que opinen (todos los que así lo quieran), a partir de los comentarios elaborará una conclusión que enfatice: a) detectar a tiempo advertencias respecto de la calidad de los productos; b) in-

formarse de los riesgos que representa el consumo de los productos; c) conocer las acciones que realizan los proveedores para prevenir los riesgos del consumo de sus productos, y compensar las pérdidas o daños.

Ahora explicará que los productos deben cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) que indican las especificaciones técnicas que aseguran la "calidad" de los productos. Profeco participa en la elaboración de esas normas, y cuando están listas se publican en el Diario Oficial de la Federación. En México

todos los productos, procesos, métodos, instalaciones, servicios o actividades realizados en el país deben cumplir con las NOM y contar con el certificado o autorización de la dependencia competente para su regulación, o de las personas acreditadas y aprobadas por las dependencias competentes, e incluir en su etiqueta la leyenda "NOM".

El promotor pedirá que antes de comprar un producto revisen en su empaque o etiqueta si tienen la leyenda "NOM" y que identifiquen qué otras características tienen dichos productos.



Preguntas de reflexión:

- ¿Por qué es importante informarse respecto de las Alertas Profeco?
- ¿Cómo podríamos contribuir con Profeco a investigar y alertar a más consumidores respecto de anomalías

o problemas de productos y/o servicios?

- ¿Cómo se puede identificar la calidad de un producto?
- ¿Cómo identificar la calidad de un servicio?
- ¿Por qué son importantes las NOM?
- ¿Cómo actuar en caso de que el consumo de un producto o servicio represente un riesgo para el consumidor?
- ¿Qué hacer cuando el consumo de un producto o servicio ha causado un daño al consumidor?



Cierre:

El promotor les pedirá que elaboren un "Inventario de la calidad", y que piensen en un producto o servicio que consumen con frecuencia e identifiquen los aspectos que a su consideración se relacionan con la "calidad" de dicho producto o servicio; a partir de esto harán un listado de esos aspectos y sugerirá un formato como el que se muestra a continuación:

Inventario de calidad

Producto o servicio	Características

Finalmente, le explicará que la evaluación de la calidad de los productos y servicios se valora a partir de aspectos objetivos como los estándares que establecen las NOM, respecto de sus características, y de los aspectos subjetivos que identifica el cliente (desde su percepción de satisfacción), y que ambos son importantes; sin embargo, como consumidores es importante informarse de aquellos aspectos que se aseguran cuando un producto o servicio cumple con las NOM.

Notas a considerar para desarrollar la actividad

El promotor deberá:

- Comprender el concepto de "calidad" para explicar en qué consiste y por qué es importante que los productos y servicios cumplan con estándares de calidad para evitar que los consumidores corran riesgos al consumirlos.
- El promotor deberá enfatizar que las NOM son importantes porque representan una garantía de la calidad de los productos y servicios.
- Se sugiere que el promotor identifique una NOM y la analice para que pueda ponerla como ejemplo. No es necesario exponerla toda, basta con identificar las principales especificaciones que indica y señalar la importancia que tienen para evitar que los consumidores corran riesgos con el consumo del producto o servicio.

Preguntas para el promotor

- 1) ¿Crees que la planificación de tus gastos es importante?
- 2) ¿Crees que la planificación de gastos podría ayudar a reducir los riesgos que se presentan en las compras?
- 3) ¿Qué tipos de riesgos crees que son más comunes en las compras cotidianas?, ¿cómo los evitarías?
- 4) ¿Por qué es importante que los proveedores cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas?
- 5) ¿Qué harías si un proveedor no quiere respetar los términos y condiciones de las promociones y ofertas?
- 6) ¿Alguna vez has revisado el servicio de Alertas Profeco?

Novedades:

- Los alimentos están cambiando¹⁰

En vista de que más del 90% del desarrollo de la biotecnología está en manos del sector privado, el tema de la propiedad intelectual y las patentes adquiere una importancia crucial. Se trata de un tema que ha generado mucho debate y la preocupación surge por el hecho de que los derechos de propiedad intelectual sobre organismos vivos y variedades vegetales están estrechamente ligados a la seguridad alimentaria, dado que un manejo monopólico de la venta y distribución de semillas aumentaría la dependencia de los países ricos en biodiversidad respecto a los países ricos en innovación tecnológica. No sólo en términos económicos, sino por el potencial alimentario y el valor social, cultural y ecológico inherente a esa biodiversidad.

En los próximos años se espera el desarrollo de transgénicos de segunda generación que beneficiarían directamente al consumidor, por ejemplo, agregando contenido nutricional, modificaciones en el sabor y color de los productos e incluso transgénicos de tercera generación, con la incorporación de vitaminas y vacunas en los alimentos. Estos nuevos desarrollos, que permitirían al consumidor diferenciar entre los productos provenientes de cultivos transgénicos y convencionales, podrían resultar de gran relevancia para la percepción del consumidor sobre las virtudes de la biotecnología, sobre todo aquellas vinculadas con la salud.

- Algunos suplementos alimenticios contienen una sustancia semejante a las metanfetaminas. Hay un suplemento dirigido a los deportistas que contiene un componente muy parecido a las metanfetaminas (la cual es ilegal), pues sólo fue variada ligeramente y los efectos de dicha sustancia nunca han sido probados en humanos, por lo que se desconoce qué tan grave es su utilización.¹¹

10 Información citada de Schaper, Marianne y Prada, Soledad. (2006). Organismos genéticamente modificados: su impacto socioeconómico en la agricultura de los países de la comunidad Andina, Mercosur y Chile. Cinco estudios sudamericanos sobre comercio y ambiente.

11 <http://www.dailymail.co.uk/news/article-2460411/The-new-Graze-Award-winning-body-builder-drug-containing-chemical-cousin-METH.html> [Consultado el 16 de octubre de 2013]

- La Procuraduría Federal del Consumidor cuenta con un estudio a 100 tiendas virtuales, de las cuales 80 resultaron no ser confiables para hacer compras, pues no cuentan con seguridad de datos financieros o carecen de domicilio físico. Las otras 20 resultaron ser poco confiables al no proteger los datos personales u omitir información al consumidor.¹² Así que, si quieres evitar riesgos al comprar por internet, verifica que la tienda sea confiable y que cumpla con los requisitos exigidos por la Ley Federal de Protección al Consumidor.

- En enero de 2013 Profeco, en coordinación con el Gobierno del Distrito Federal, destruyó siete mil juguetes réplicas de armas de fuego, lo anterior con el objetivo de evitar riesgos no sólo en la salud de los pequeños que tuvieran acceso a ellos, pues no cumplían con las características que las Normas Oficiales Mexicanas les exigen, sino a la población en general, pues de cada 10 asaltos que se cometen, tres se realizan con juguetes réplicas de armas de fuego. Por ello, antes de adquirir juguetes revisa que éstos cumplan con la calidad especificada, que las piezas pequeñas no sean fáciles de removerse y que cuenten con la debida garantía.¹³

Material audiovisual

- Video "Amas de casa vigilantes". Profeco Noticias. Presentación del programa "Amas de casa vigilantes" de Profeco. Su fin es dar a conocer el objetivo del programa y hacer del conocimiento de los consumidores las herramientas que la Procuraduría proporciona para conocer precios y calidad de productos, y de esta forma disminuir los riesgos que puedan presentarse en las compras, realizando un consumo informado y portante responsable. <http://www.youtube.com/watch?v=ahIYHB14XUw> (Duración 2:37 minutos)

- Juguetes a prueba de riesgo. Revista del Consumidor, Webcast 167. Video sobre consejos que se deben tomar en cuenta al momento de adquirir un juguete y así evitar los riesgos antes y después de su compra. <http://www.youtube.com/watch?v=E9wx3xsbF5o> (Duración 1:41 minutos)

- Profeco, Cofepris, Senasica y Administración General de Aduanas presentan la Red de Alerta Rápida. Profeco Noticias. Presentación de la Red de Alerta Rápida, un sitio en internet que permitirá a los mexicanos saber de manera oportuna si un producto que se comercializa en el mercado nacional pone en riesgo su vida o salud. Visita www.alertas.gob.mx

<http://www.youtube.com/watch?v=SMMQ2hPoGbA> (Duración 6:41 minutos)

- Video ¿Qué es un riesgo? Finanzas para todos. Video elaborado por Bansefi respecto al tema de riesgos, pretende concientizar a las personas respecto a la toma de decisión y a la previsión. <http://www.youtube.com/watch?v=m-95i0dOKFA> (Duración 1:32 minutos).

12 Profeco. Monitoreo de tiendas virtuales octubre 2013. http://www.profeco.gob.mx/ecomercio/Ultimo_Monitoreo.pdf

13 Profeco Prensa. Destruyen Profeco y GDF siete mil juguetes réplicas de armas de fuego. <http://www.profeco.gob.mx/prensa/prensa13/enero13/bol002.asp>



Tecnología Doméstica Profeco (TDP)

Durante la elaboración de los alimentos es muy importante evitar riesgos sanitarios. Es fundamental tener en mente que un alimento descompuesto puede afectar gravemente la salud de las personas. Asimismo, durante su procesamiento se usan ingredientes que pueden ser muy

sensibles a la descomposición, a la contaminación. También representa un riesgo no elaborar el producto siguiendo las indicaciones con precisión, o bien, no envasando el producto como se señala en la TDP. Otro aspecto importante es que el producto final tenga las condiciones adecuadas

de almacenaje, distribución y conservación. Asimismo es necesario brindar garantías, como la información, la fecha de caducidad, y la fecha de elaboración, la lista de ingredientes, el país de origen, para consumirlo o usarlo sin riesgo.

Una técnica de elaboración como la TDP para preparar alimentos, como en este caso, o bien, productos para uso personal o de limpieza, amplía el conocimiento sobre el ma.

Chorizo verde

Rendimiento
720 g

Tiempo de preparación
2.5 horas

Caducidad
3 semanas

Tiempo de curado
12 hrs.

Tiempo de madurado
2 días

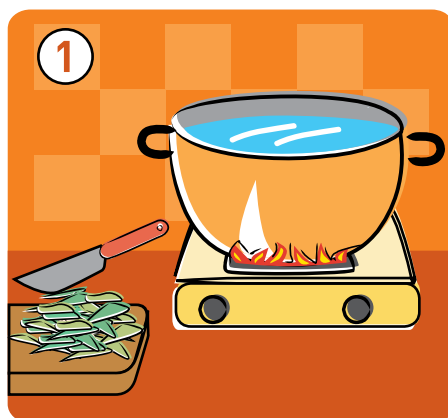
Ingredientes

- 200 g de pulpa de cerdo molida
- 200 g de pulpa de res molida
- 100 g de papada* de cerdo, finamente picado
- 1 taza de agua previamente purificada, clorada o hervida
- 5 piezas de chiles serranos finamente picados
- 1 manojo de hojas de espinaca lavadas y desinfectadas
- 2 1/2 cucharadas soperas de pepita verde molida**
- 2 hojas secas de laurel
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- 1/2 de cucharada soperas de ajo en polvo
- 1/2 de cucharada soperas de sal de mesa
- 1/4 de cucharada soperas de cebolla en polvo
- 1/4 de cucharada soperas de pimienta negra molida
- 1/4 de cucharada soperas de orégano

* Se consigue en tablajerías o carnicerías grandes.

** Se consigue en molinos de chiles secos y semillas.

Procedimiento



En la olla pon el agua a hervir y tapa. Aparte, pica finamente las hojas de espinaca sobre la tabla con la ayuda del cuchillo.



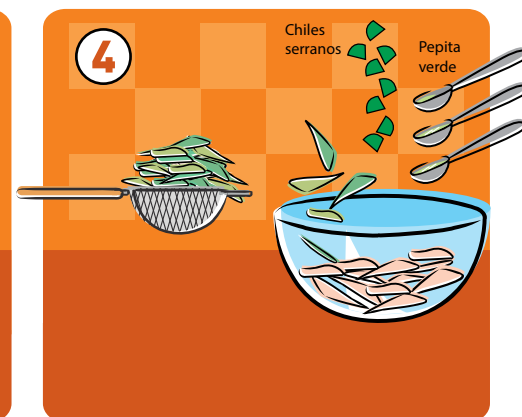
Cuando empiece a burbujear el agua, añade las espinacas y el laurel, regula la flama de tal manera que hierva lentamente; deja ahí hasta que hayan tomado un verde oscuro, por cinco minutos aproximadamente, después retira del fuego y reserva para su uso posterior. Retira las hojas de laurel.

Utensilios

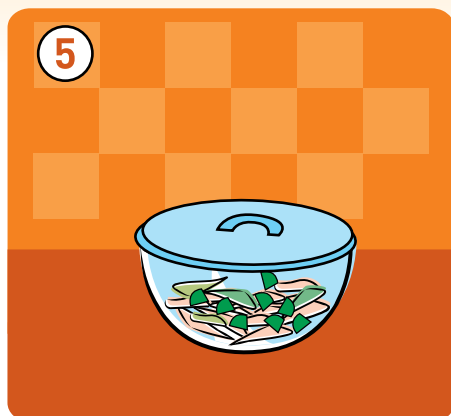
- Cuchillo con filo
- Tabla de picar
- Olla de peltre con tapa y capacidad de 2 L
- Cuchillo
- Tabla de apoyo para picar
- Recipiente de plástico o vidrio con tapa y capacidad mínima de 2 L
- Pala de madera
- Colador grande de plástico y orificio mediano
- 2 metros de tripa natural (se consigue en rastros, tablajerías o tocinerías)
- Cuchara soperas
- Duya grande de plástico para repostería
- Hilo de algodón, puede ser cáñamo
- Un alfiler o aguja limpia y esterilizada
- Paño de algodón de 1 x 1 m, limpio y seco
- Recipiente con tapa de cierre hermético, con capacidad suficiente para envasar el chorizo
- Etiqueta adherible



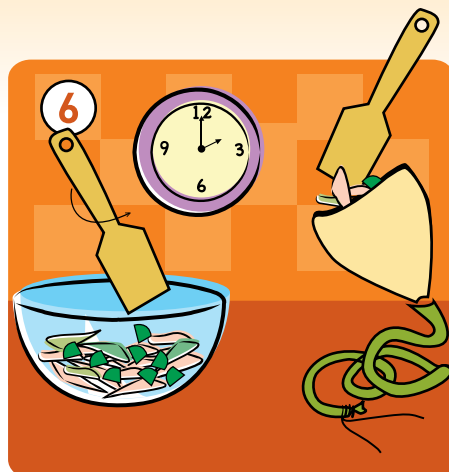
Aparte, en el recipiente de plástico o vidrio coloca la carne de res, de cerdo y la papada, mezcla con la ayuda de la pala de madera, poco a poco añadelos condimentos, pimienta negra, orégano, ajo, cebolla y sal, sin dejar de mover.



Escurre las espinacas con ayuda del colador y poco a poco añadelas a la carne, también los chiles y la pepita verde, incorpóralos perfectamente.

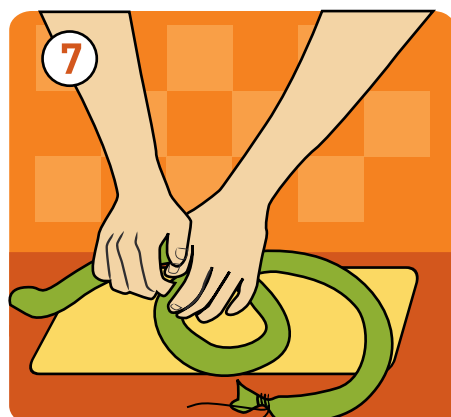


Para que la carne se cure, tapa bien el recipiente con la carne y deja reposar por 12 horas en el refrigerador.

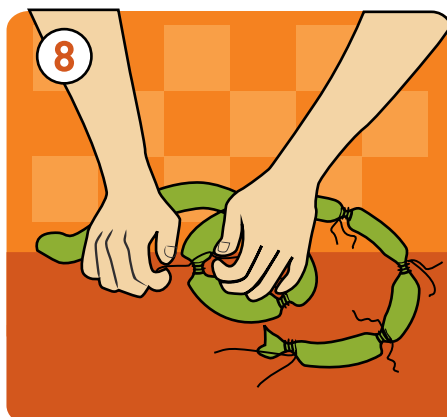


Transcurrido el tiempo de curado, saca el recipiente del refrigerador, destapa y mueve con la pala, por dos minutos aproximadamente.

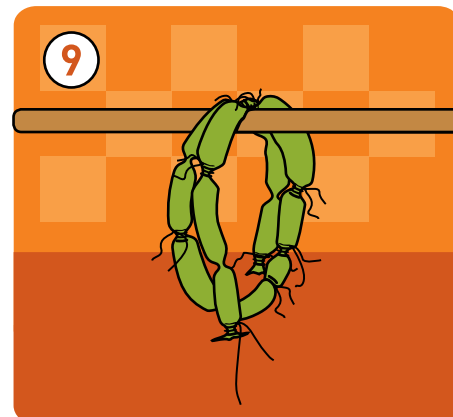
Finalmente, embute la carne en la tripa con ayuda de la cuchara y la duya, de la siguiente manera, coloca la tripa en la boca pequeña de la duya, plisándola y dejando sueltos 10 cm aproximadamente. Con la cuchara pon carne dentro de la duya, hasta tres cuartas partes de su capacidad, empuja para llenar la tripa, al mismo tiempo que la vas desplegando, continúa hasta terminar toda la carne. Procura al máximo no dejar burbujas en el interior



Después coloca la tripa, ya llena, sobre una superficie limpia y con las manos remueve la carne dentro de la tripa para disminuir la cantidad de burbujas que hayan quedado.



Para dar forma de chorizo, con el hilo ve haciendo amarres cada 10 cm, corta el sobrante de tripa y con la ayuda del alfiler rompe las burbujas que pudieran haber quedado.



Para dejar madurar coloca el chorizo colgado en un lugar seco, fresco y libre de insectos y polvo, cubre con el paño, deja ahí por dos días máximo, después de este lapso de tiempo estará listo para su consumo o refrigeración.

Envasado y conservación:

Colócalo en el recipiente con tapa de cierre hermético y coloca la etiqueta con el nombre, fecha de elaboración y tiempo preferente de consumo. Comúnmente el chorizo se conserva a temperatura ambiente en un lugar limpio y fresco, sin embargo, se recomienda usar el refrigerador para garantizar aún más su conservación, debido a que es un lugar cerrado, fresco, limpio y de baja temperatura.

Conservación:

Recuerda que el tiempo de conservación de los productos cárnicos elaborados en casa, a diferencia de los industrializados, es menor debido a que no contienen conservadores ni aditivos, es por eso que debes preparar sólo la cantidad a consumir en el tiempo preferente de consumo, como tiempo máximo, así aprovecharás su frescura y nutrientes.

Tiempo preferente de consumo:

El chorizo verde, elaborado mediante esta tecnología debe consumirse preferentemente dentro de las tres semanas siguientes a la fecha de su elaboración, conservándolo en refrigeración en su envase bien cerrado.

Recomendaciones:

- La tripa natural se consigue en rastros; por lo general se compra seca y es necesario lavarla y remojarla 10 minutos antes de emplearla, en agua hervida o clorada con un poco de vinagre (por cada medio litro de agua, se agrega 1/4 de taza de vinagre).
- Cuando la tripa es sintética (se consigue con proveedores de emparadoras), remójala en una taza de agua con una cucharada de vinagre al momento de sacar la carne del refrigerador.
- Al embutir el chorizo no debes llenar en demasía la tripa, ya que puede llegar a reventarse.
- Puedes moler la carne en un procesador de alimentos, de esta forma puedes manipular aún más el contenido de grasa.
- La cantidad de condimentos señalada en los ingredientes puedes variarla de acuerdo con el gusto de la familia, pero sin exceder.
- Puedes usar lardo en lugar de papada (se consigue en tablajerías o carnicerías grandes).

