

# ¿Lo sabías?

En este apartado queremos compartir con todos/as vosotros/as las preguntas "estrella" de los talleres de Kontsumo Gelak.

Son las cuestiones más repetidas y por lo tanto las que más inquietan a las personas usuarias que nos visitan en nuestras escuelas de consumo.

También abordaremos informaciones o curiosidades que nos pueden ser muy útiles para desenvolvernos en el mundo del consumo de una forma responsable y autónoma.

**¿Por qué es recomendable esperar a enfriar los alimentos antes de meterlos al frigorífico?**

Porque si introducimos el alimento inmediatamente después de cocinarlo, éste desprenderá tanto calor, que el frigorífico no tendrá potencia suficiente para eliminarlo, y aumentará su temperatura alterando la del resto de alimentos almacenados.



**¿Por qué no se recomienda comprar aquellos productos congelados que presenten escarcha en su interior?**

Porque es un signo de que en algún punto de la cadena alimentaria (recorrido que hace el alimento desde su origen hasta que llega al consumo) se ha roto la cadena del frío. Es decir, que en algún momento ha superado los -18°C que son imprescindibles para que en un producto congelado se mantengan las propiedades nutritivas.

**¿Por qué una de las raciones diarias que debemos tomar de verdura es aconsejable tomarla en estado crudo, por ejemplo, en ensalada?**

Porque es la manera de asegurarse el aprovechamiento máximo posible de sus vitaminas y minerales. En el proceso de cocción una parte de estos nutrientes se queda en el agua de cocción, y otra parte se pierde en la evaporación que se produce durante el cocinado.

**¿Por qué las pilas contaminan tanto?**

Porque contienen metales pesados, es decir elementos químicos que por su alto peso molecular, no se pueden destruir por procesos biodegradables en la naturaleza. Por lo tanto, si se vierten al medio natural, permanecen en él por tiempo indefinido y entran a formar parte de los ciclos alimentarios a través de los alimentos o del agua y son causantes de enfermedades peligrosas.



# ¿Lo sabías?



Las gafas de sol no autorizadas “engañan” al ojo. La lente oscura sin homologar hace que la pupila se dilate más y esté más propensa a recibir la radiación solar. Lo más peligroso de exponerse a la radiación solar es que ésta se almacena en el cristalino y no se elimina. Al cabo del tiempo el cristalino se nubla y se producen graves daños como, por ejemplo, las cataratas.

**¿Por qué se dice que no debemos usar las cremas de protección solar de un año para otro?**

Porque pierden factor de protección solar, que es un criterio fundamental a la hora de escoger una crema solar. Lo que sí podemos hacer para aprovechar el producto sobrante es utilizarlo como crema hidratante corporal.

**¿Por qué en los supermercados y grandes superficies generalmente las puertas de entrada se sitúan en el lado derecho y las de salida en el izquierdo?**

Porque está comprobado que los seres humanos por inercia nos movemos en sentido contrario a las agujas del reloj. Por eso se utiliza como técnica de venta, para que recorramos todo el establecimiento y veamos los productos expuestos.

