



CONNECTICUT CONSUMER PROTECTION BOLETÍN MENSUAL

Volumen 3 / Número 7 / Julio de 2026

ALERTA DE ESTAFAS

De qué se trata: la estafa de los paquetes no pedidos

Cómo funciona:

Los estafadores envían paquetes a los consumidores. El paquete puede contener un dispositivo electrónico o una tarjeta de presentación con un código QR. Se trata de un engaño para robar su información personal.

Cómo puede protegerse:

Verifique sus pedidos recientes. Si usted no hizo ningún pedido, no interactúe con el paquete. Conectar un dispositivo sospechoso puede comprometer su información personal.

Si recibe un paquete desconocido, reporte el incidente al vendedor externo (como Amazon, eBay u otra plataforma).

¿Va a organizar una parrillada este verano? Qué hacer antes, durante y después de usar la parrilla

Antes de usar la parrilla

La seguridad de los alimentos comienza con el uso seguro de la parrilla. En 2022, hubo **5400 visitas a la sala de emergencias** debido a lesiones relacionadas con parrillas de gas y de carbón. Antes de comenzar, asegúrese de que la parrilla esté instalada de manera segura:

- **Verifique si su parrilla ha sido retirada del mercado:** Visite el sitio web de la [U.S. Consumer Product Safety Commission \(Comisión para la Seguridad de los Productos de Consumo de EE. UU.\)](#) para verificar si su parrilla fue retirada del mercado. Si es así, siga las instrucciones correspondientes.
- **Inspeccione cuidadosamente toda la parrilla:** revise las mangueras de gas para detectar grietas, rigidez, perforaciones o fugas. Si va a usar una parrilla en un lugar nuevo, como en una casa de alquiler durante las vacaciones, inspeccione cuidadosamente el estado de la parrilla.
- **Utilice la parrilla únicamente al aire libre:** coloque la parrilla en un área bien ventilada, a una distancia mínima de 10 pies [3 metros] de edificaciones, barandas de terrazas o ramas bajas.
- **Nunca deje una parrilla caliente sin supervisión:** Mantenga a los niños y las mascotas alejados del área donde está la parrilla.
- **Limpie bien la parrilla:** esto ayuda a evitar la acumulación de grasa. Use una bola de papel de aluminio o un cepillo de nailon en lugar de un cepillo de alambre para parrillas. Esto ayuda a evitar que las cerdas del cepillo terminen en los alimentos.

Mientras usa la parrilla

- Mientras cocina, tenga a mano un termómetro para carne. El color de la carne no es un indicador confiable de que esté bien cocida. Verificar la temperatura interna garantiza que la carne esté completamente cocida y libre de bacterias dañinas.
- Inserte el termómetro en la parte más gruesa de la carne. La temperatura interna debe alcanzar los siguientes valores:

Cortes enteros de carne: **145 °F [63 °C]** y dejar reposar durante 3 minutos.

Pescado: **145 °F [63 °C]**.

Carnes molidas: **160 °F [71 °C]**.

Aves (enteras o molidas): **165 °F [74 °C]**.

Si está cocinando hamburguesas, la temperatura interna recomendada es de **160 °F [71 °C]**.

SOLICITUDES DE CHARLAS

¿Quiere que el DCP dé una charla a su organización o presente una mesa en su evento?

Comuníquese con Diana Shaw a diana.shaw@ct.gov para solicitarlo.

Contacto

Connecticut Department of Consumer Protection

450 Columbus Boulevard,
Suite 901
Hartford, CT 06103-1840

Línea principal:

(860) 713-6100
(de 8:30 a. m. a 4:30 p. m.)

Consumer Complaint Center

(860) 713-6300

Línea gratuita:

(800) 842-2649

De 8:30 a. m. a 4:30 p. m.

Correo electrónico:

DCP.complaints@ct.gov

VISÍTENOS EN LÍNEA

CT.GOV/DCP

¿Se nos pasó por alto algún consejo? ¿Hay algún tema sobre el que desee obtener más información?

Envíenos un correo electrónico a DCP.Communications@ct.gov

Síganos en redes sociales

Connecticut Department of Consumer Protection

@CTDCP



- Si no está seguro de cómo preparar o cocinar un producto, puede llamar a la U.S. Department of Agriculture's Meat and Poultry Hotline (USDA, Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de EE. UU.) al 1-888-MPHotline (1-888-674-6854), de lunes a viernes, entre las 10:00 a. m. y las 6:00 p. m.
- Una vez que los alimentos estén cocidos, colóquelos en una fuente limpia. Nunca reutilice platos ni utensilios que hayan estado en contacto con carne cruda.

Después de usar la parrilla

- Si realiza una parrillada al aire libre, mantenga los alimentos en un lugar con sombra y fuera de la luz solar directa. Si es posible, mantenga los alimentos en el interior para evitar la rápida proliferación de bacterias y la presencia de insectos.
- Tenga cuidado con la “**zona de peligro**”, que se encuentra entre los 40 °F y los 140 °F [4 °C y 60 °C]. En este rango de temperatura es donde las bacterias tienen mayor probabilidad de multiplicarse rápidamente. Para evitarlo, mantenga los alimentos calientes por encima de los 140 °F [60 °C] y los alimentos fríos por debajo de los 40 °F [4 °C].
- En las parrilladas de verano, retire los alimentos perecederos después de 1 hora. Si los alimentos se sirven en el interior, retírelos después de 2 horas.

Para obtener más información sobre la seguridad de los alimentos, visite el sitio web del USDA.

Explore el nuevo Centro de Información para Consumidores del DCP

Ser consumidor no es fácil. Es importante conocer sus derechos, mantenerse al tanto de las estafas más comunes y saber cómo proteger su identidad y su información personal.

Mantenerse al tanto de todo esto puede ser difícil. Por eso creamos el Centro de Información para Consumidores del Department of Consumer Protection (DCP, Departamento de Protección al Consumidor). Este centro ofrece consejos y recursos para ayudar a los consumidores a tomar decisiones informadas.

Obtenga más información:

- Derechos del consumidor
- Tendencias de las estafas
- Cómo proteger su identidad

Explore los temas:

- Mejoras del hogar
- Propiedad de un condominio
- Renovación automática
- Y mucho más

Visite el Centro de Información para Consumidores del DCP en: portal.ct.gov/dcp/consumer-hub