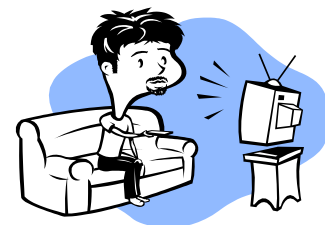


## Publicidad Inteligente

Los niños están expuestos a más de 20,000 anuncios publicitarios por año (Alrededor de 55 anuncios por día). La mayoría de los anuncios, cuyo target u objetivo son los niños, tienen que ver con alimentos. Por lo tanto, el tema de hoy será: ¿De qué manera analizar los anuncios publicitarios con nuestras familias, para hacer mejores elecciones nutritivas?



Tomemos unos minutos con los alumnos, para pensar: ¿Cuántos anuncios publicitarios han visto de Alimentos "SLOW" como: comida rápida, refrescos o sodas, cereales dulces, etc. Y cuantos han visto de Alimentos "GO", como: manzanas, brócoli o uvas? Les explicaremos, también, que anunciar un producto en televisión, radio, espectaculares, etc. es costoso, por lo que la mayoría de los agricultores y/o granjeros no pueden pagar por ellos y tampoco anunciarse.

Utiliza las siguientes preguntas para analizar los anuncios publicitarios:

1. **¿Cuál es el objetivo del anuncio?** ¿Vende un producto? ¿Promociona algún servicio?
2. **¿A quién va dirigido (Target audience)?** ¿Está dirigido al público adulto, adolescentes, niños, personas mayores?
3. **¿Cuál es el Gancho?** ¿Qué es lo que utilizan para atraer tu atención? Quizá, ¿un cupón, un artista, cantante, canción hit del momento o atleta famoso? **Aún sin la presencia de estos, ¿seguirías adquiriendo el producto?**
4. **¿Qué es lo que no te dicen?** Los anuncios no pueden mentir, pero tampoco están obligados a decir toda la verdad. Por ejemplo, una bebida hecha de jugo de frutas puede anunciar que utilizan jugo de fruta natural en su preparación; no obstante, al leer la lista de ingredientes, te darás cuenta que esta puede No contener fruta (o tenerla en pequeñas cantidades). Así que para saber, qué es lo que estas comprando exactamente, es importante que leas la "Tabla de Valor Nutricional" y/o "La Lista de Ingredientes".

Analiza y evalúa los anuncios con tus hijos, de manera que el proceso se les haga familiar. Para más información visita <http://pbskids.org/dontbuyit/advertisingtricks/>.

A continuación, disfruta elaborando esta divertida receta con tu familia!

### **Vegetales "Lo Mein" con Salsa de Maní Picante**

8 oz espagueti integral o de grano entero  
 12 oz bolsa de mezcla de verduras. Pícalas ligeramente, si es necesario ( Brócoli, zanahoria y guisantes)  
 ¼ taza Crema de maní (peanut butter)  
 ¼ taza vinagre de arroz sazonado  
 1 cucharada de salsa de soya, baja en sodio  
 ½ cucharada de salsa de ajo picante  
 ¼ taza de cacahuates picados, asados sin sal



Prepara la pasta de acuerdo con las instrucciones del empaque.

Aproximadamente, dos minutos antes de que la pasta esta cocida, agrega los vegetales. Escurre y enjuaga (la pasta con vegetales) en agua fría. En un contenedor aparte mezcla: crema de maní (peanut butter), salsa de soya, salsa de chile y vinagre. (Calentando la salsa por 30 segundos en el microondas, ayudará a mezclar fácilmente). Agrega la pasta y los vegetales al contenedor con salsa y combina. Sirve inmediatamente. Acompaña el plato con cacahuates picados o refrigera.