

# Conservas: el INTA refuerza recomendaciones para evitar el botulismo tras un caso en Tunuyán

14/11/2025



Luego de que en Mendoza se confirmara un grave caso de botulismo alimentario en un padre y su hija, internados en el hospital Scaravelli de Tunuyán tras consumir una salsa de tomate en conserva elaborada en el hogar, especialistas del INTA Rama Caída insisten en la necesidad de extremar los cuidados al preparar conservas caseras.

El botulismo es una enfermedad poco frecuente pero muy peligrosa, causada por una toxina producida por la bacteria *Clostridium botulinum*, presente en el suelo, el agua no tratada, frutas y hortalizas.

Esta bacteria puede desarrollarse y producir su toxina en alimentos poco ácidos (pH mayor a 4,5) y en ambientes sin oxígeno, como los frascos de conservas envasados de manera inadecuada.



La toxina botulínica es extremadamente potente: ataca el sistema nervioso, provoca parálisis muscular y puede causar la muerte. Una de las principales dificultades es que una conserva contaminada no presenta cambios visibles, ni en aspecto, olor o sabor, de modo que el consumidor no puede detectar el peligro a simple vista.

## **RECOMENDACIONES**

Los técnicos del INTA recuerdan que el baño maría tradicional (alrededor de 100 °C) no destruye las esporas de *Clostridium botulinum*. Por eso, en la elaboración de conservas caseras la herramienta central para controlar este riesgo es acidificar correctamente el producto mediante el uso de vinagre (ácido acético) o ácido cítrico en las cantidades recomendadas.

En ese sentido, advierten que nunca se debe reducir el contenido de vinagre o ácido cítrico indicado en las recetas,

a menos que se cuente con mediciones de pH del producto estabilizado (al menos dos meses después de elaborado) y se verifique que el valor sea inferior a 4,4. De lo contrario, el alimento puede transformarse en un medio ideal para el desarrollo de la bacteria y la producción de toxina.



El reciente caso de botulismo en el Valle de Uco, vinculado al consumo de una conserva casera, funciona como una señal de alerta para la población, especialmente en esta época del año en la que muchas familias elaboran sus propios frascos de tomate, pimientos y otras hortalizas.

Las autoridades sanitarias y el INTA coinciden en un mensaje central: informarse, respetar las proporciones de ácido y aplicar buenas prácticas de higiene y conservación es clave para disfrutar de las conservas caseras sin poner en riesgo la salud.