

Dictarán un taller para aprender a elaborar conservas seguras de frutas y vegetales

09/03/2026



Luego del gran interés que despertó la capacitación sobre elaboración de mermeladas, el INTA San Rafael junto a Génesis Incubadora de Empresas vuelven a proponer una nueva instancia de formación destinada a emprendedores y vecinos interesados en la producción de alimentos caseros.

En esta oportunidad se realizará un taller sobre elaboración de conservas caseras seguras de frutas y vegetales, una práctica muy común en la región, especialmente durante esta época del año cuando abundan productos de estación provenientes de las fincas del sur mendocino.

La capacitación se llevará a cabo el jueves 13 de marzo a las 9 de la mañana, en la sede del AER INTA San Rafael, ubicada en Maza 210.

Durante el encuentro se brindarán recomendaciones técnicas vinculadas a la seguridad alimentaria, con el objetivo de que

quienes elaboran conservas en sus hogares o emprendimientos puedan hacerlo de manera segura y con estándares de calidad.

Los especialistas remarcan que si bien la preparación de conservas es una tradición muy extendida en San Rafael, es fundamental aplicar buenas prácticas para evitar riesgos sanitarios, como la contaminación de los alimentos o problemas derivados de una incorrecta conservación.

La capacitación estará a cargo de la licenciada Jesica Worlock, la ingeniera Paola Urfalino y el ingeniero Martín Daniele, quienes abordarán aspectos técnicos y prácticos vinculados al procesamiento de frutas y verduras.

Desde la organización destacaron que la propuesta está pensada tanto para emprendedores gastronómicos como para el público en general, promoviendo la elaboración responsable de alimentos y la posibilidad de generar valor agregado a la producción local.