

EL INTA capacita en la elaboración de aceitunas en conserva

29/04/2026



La centenaria costumbre de preparar las propias aceitunas en el hogar, una postal clásica de las familias mendocinas que se ha ido desvaneciendo con el paso de las generaciones, busca recuperar su lugar en la mesa de los sanrafaelinos. Con el objetivo de rescatar este saber dotado con la seguridad técnica necesaria, la Agencia de Extensión Rural del INTA San Rafael llevará a cabo una capacitación integral sobre la elaboración de aceitunas en conserva.

La cita es este jueves, a partir de las 9:30 horas, en la sede de la institución ubicada en calle Maza. La jornada estará a cargo de la **licenciada Jesica Worlock**, quien –en diálogo con **Diario San Rafael** y con **FM Vos (94.5)**– destacó la importancia de retomar estas prácticas naturales. «**Es una costumbre que en general el tema de las conservas se ha ido perdiendo y es algo muy natural, muy rico, muy sano y la verdad que está buenísimo**

que lo aprovechemos», señaló, subrayando que la producción local en el departamento ofrece una oportunidad única pese a la merma general en la provincia.

Técnicas y variedades en el taller

Durante el taller se abordarán diversas técnicas que van desde los métodos tradicionales hasta opciones modernas y rápidas. Worlock explicó que brindarán herramientas para realizar aceitunas verdes en salmuera –tanto fermentadas como sin fermentar–, aceitunas negras maduras y las clásicas aceitunas griegas, ideales para quienes deben evitar el consumo excesivo de sodio.

«La idea que vamos a brindar en el curso es darle las recetas, explicarles cada uno de los pasos», afirmó, destacando que incluso existen procesos sorprendentemente veloces: «Las aceitunas verdes sin fermentar a los dos días se pueden empezar a consumir. Es muy interesante si uno tiene un emprendimiento y quiere hacer para vender en un almacén».

Seguridad alimentaria y materiales

Sin embargo, para quienes buscan el sabor profundo de la fermentación láctica, el tiempo de espera es mayor, pudiendo demorar entre dos y tres meses dependiendo de la temperatura ambiente. La capacitación no solo se centrará en el sabor, sino en la seguridad alimentaria y el control de calidad. Se darán detalles técnicos sobre cómo controlar el pH y la concentración de sal para evitar el deterioro del producto.

En cuanto a los materiales, la licenciada advirtió que actualmente se utilizan recipientes de plástico o vidrio, pero hizo una salvedad fundamental: «Las cosas que no se usan en el tema de las aceitunas son todo lo que es metales, porque generan coloraciones que son indeseadas».

Una propuesta abierta e interactiva

El curso está abierto a todo público, desde aficionados a la cocina hasta gastronómicos y emprendedores. Con una capacidad óptima de 60 personas para mantener la interactividad, los organizadores solicitan puntualidad. «Nos gusta que la gente nos pregunte, nos cuente experiencias fallidas o dudas. Lo hacemos muy interactivo», concluyó Worlock.