

Habrá una capacitación sobre elaboración de conservas caseras y seguridad alimentaria

11/03/2026



En lo que es una acción de prevención contra el botulismo y otras enfermedades, el **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)** llevará a cabo una capacitación abierta sobre "elaboración de conservas caseras y seguridad alimentaria", en el marco de lo que suele ser una época propicia para la fabricación de productos envasados.

La elaboración de conservas requiere el cumplimiento de ciertos parámetros que no siempre se tienen en cuenta; es por

eso que surge la idea de desarrollar esta capacitación. En diálogo con **Diario San Rafael** y con **FM Vos (94.5)**, la **licenciada Jesica Worlock, integrante de la organización**, explicó que es grande el número de personas que desarrollan estos trabajos, pero muchas veces no cumplen con requerimientos de suma importancia.

Riesgos sanitarios y prevención del botulismo

“En el caso particular de las hortalizas, es muy necesario que algunos conceptos básicos queden muy fijos en la gente, porque estas conservas son peligrosas en cuanto al botulismo. Son fundamentales ciertos *tips* que queremos transmitir para que la gente siempre los tenga en cuenta, ya que hay casos de botulismo todos los años. Siempre escuchamos de casos, lo que quiere decir que estos conceptos fallan”, señaló la licenciada.

Ante esta situación, se invita a toda la población, ya que se tocarán diversos temas como hortalizas con ácido, *pickles* y distintas formas de preparación, siempre bajo recetas seguras. **“Los invitamos a que vengan; la charla va a ser el viernes a las 9 horas en la agencia de INTA, ubicada en calle Maza 210. Esperamos que a la gente le guste y se saque todas las dudas. Lo interesante de estas charlas es que las personas pregunten y se vayan con los conceptos firmes a la hora de elaborar en sus casas”**, expresó Worlock.

El mito de la acidez en el tomate

Si bien no todos los productos envasados generan el crecimiento de la bacteria que causa el botulismo, es necesario conocer cuáles sí lo hacen y cómo prevenirlo. “Por lo general, la mayoría de las conservas de frutas como duraznos, peras o manzanas son ácidas y por eso no hay mayores problemas; pero sí ocurre en algunas como el melón o la sandía, que tienen menos acidez”, apuntó.

Respecto a las hortalizas, aclaró que casi todas presentan

riesgos, incluyendo al tomate, del cual la gente suele confiarse. **“Lamentablemente, el tomate se ha ido modificando genéticamente con los años, por lo que las variedades que tenemos ahora no son tan ácidas. La gente las elabora sin adicionar vinagre, creyendo que va a ser segura, y muchas veces esa conserva está en el límite”**, amplió la especialista.

Recomendaciones técnicas y actualización

En la charla se darán a conocer recomendaciones específicas, explicando cuánto vinagre se debe añadir a las conservas de tomate y el porqué. También se buscará eliminar mitos, ya que muchas personas argumentan que realizan el proceso de la misma forma desde hace décadas. Sin embargo, Worlock insistió en que “hace 30 años que estas variedades vienen cambiando para ser más resistentes a plagas y más productivas, por lo que ya no tienen la misma acidez que hace tres décadas”. Además del tomate, se abordará material vinculado a otros tipos de conservas.