

# Otra tragedia en el país: comió una tortilla, se intoxicó y murió

20/03/2026



Una tragedia sacude por estas horas a la ciudad de La Plata y pone el foco en la seguridad alimentaria. Un hombre murió luego de intoxicarse presuntamente con una tortilla que había comprado junto a su pareja en una rotisería de la zona de Plaza Rocha. La mujer también resultó afectada, aunque logró recuperarse tras recibir atención médica.

El episodio comenzó cuando la pareja adquirió el alimento para cenar en un comercio cercano a su domicilio. Según reconstruyeron medios locales, al poco tiempo de haber comenzado a comer, ambos presentaron síntomas compatibles con una intoxicación: náuseas, malestar general y vómitos. Lo que en principio parecía un cuadro leve se agravó rápidamente.

Ante el deterioro de su estado de salud, fueron trasladados de urgencia al Policlínico San Martín, donde quedaron internados

bajo observación. Mientras la mujer evolucionó de manera favorable y fue estabilizada, el cuadro del hombre se complicó con el correr de las horas. Según trascendió, tenía antecedentes coronarios, lo que habría incidido en el desenlace fatal. Su fallecimiento se confirmó durante la noche del miércoles.

Las primeras evaluaciones médicas apuntan a la posible presencia de salmonella, una bacteria que provoca infecciones gastrointestinales y que suele estar asociada a la manipulación inadecuada de alimentos. En este caso, la principal hipótesis es que la contaminación se haya originado en los huevos utilizados para la preparación de la tortilla.

Por el momento, el hecho no registra intervención policial y se encuentra en una instancia preliminar. Tampoco se confirmó si la familia de la víctima impulsará una denuncia formal que permita avanzar con una investigación para determinar responsabilidades.

La salmonelosis es una de las intoxicaciones alimentarias más frecuentes en humanos. Se trata de una infección que puede provocar fiebre, dolor abdominal, diarrea y deshidratación. Si bien en la mayoría de los casos evoluciona sin mayores complicaciones, puede resultar grave en niños, adultos mayores o personas con enfermedades preexistentes.

Especialistas señalan que la bacteria suele encontrarse en alimentos como carnes, huevos, lácteos, pescados y productos elaborados con huevo crudo o poco cocido. También puede aparecer en frutas y verduras mal lavadas. La correcta manipulación y cocción de los alimentos resulta clave para prevenir este tipo de infecciones.