

¿Qué tenía el guiso que mató a un hombre e intoxicó a una familia?

23/05/2024



Lo que parecía un almuerzo familiar rutinario terminó en tragedia cuando una familia de ocho integrantes sufrió una severa intoxicación alimentaria tras consumir un **guiso** que, aparentemente, tenía algún ingrediente en mal estado. Lamentablemente, uno de los miembros, un hombre de 53 años, falleció a causa de un paro cardiorrespiratorio.

El incidente ocurrió el martes al mediodía en la tranquila localidad de **Villa Elisa**, situada a 30 kilómetros al sudoeste de Colón, Entre Ríos. Según informaron medios locales, la familia comenzó a sentir síntomas de intoxicación poco después

de ingerir el guiso, lo que llevó a su traslado de urgencia a un centro médico.

El fiscal Alejandro Perroud, encargado de la investigación, confirmó la apertura de un expediente para determinar las causas exactas de la intoxicación. «Estamos investigando si la causa de **la intoxicación fue algún alimento o sustancia en mal estado**», declaró Perroud al medio El Once.



Un condimento del guiso habría provocado la intoxicación de los comensales.

Danilo Parodi, jefe de la Departamental Villa Elisa, proporcionó más detalles sobre el caso a Canal 10. «Al parecer, esta familia consumió una especie de guiso, el cual fue preparado en una cacerola que aparentemente había sido utilizada para otras comidas previamente», explicó Parodi. Las autoridades están **analizando los ingredientes y utensilios** utilizados en la preparación del plato para identificar el origen de la contaminación.

La comunidad de Villa Elisa está conmocionada por el trágico suceso, y las autoridades locales emitieron una serie de recomendaciones para evitar futuros incidentes de este tipo.

Entre ellas, se destaca la importancia de mantener **una adecuada higiene en la cocina** y asegurarse de que los alimentos estén en buen estado antes de su consumo.

La familia afectada se encuentra bajo observación médica, mientras los investigadores continúan trabajando para esclarecer los hechos.

¿Cómo hacer un guiso de forma segura?



El guiso es una de las preparaciones culinarias más reconfortantes y versátiles que existen. Sin embargo, como en cualquier proceso de cocción, es crucial seguir ciertas **normas de seguridad alimentaria** para garantizar que el resultado no solo sea delicioso, sino también seguro para consumir.

Antes de empezar a cocinar, lavate bien las manos con agua y jabón durante **al menos 20 segundos**. Hacerlo cada vez que manipules alimentos crudos, especialmente carnes. Asegurate de que todos los utensilios y superficies que vayas a usar estén limpios. Usá agua caliente y jabón para lavar cuchillos,

tablas de cortar y otros utensilios. Desinfectá las superficies de trabajo antes y después de preparar los ingredientes.

Elegí ingredientes frescos y de buena calidad. Fijate en las fechas de vencimiento y en el estado de los productos, especialmente en carnes y verduras. Guardá los ingredientes en la heladera hasta el momento de usarlos. Las carnes deben mantenerse a una temperatura por debajo de los 4°C para prevenir el crecimiento de bacterias. Lavá bien todas las verduras bajo el chorro de agua. Usá un cepillo para limpiar las que tienen cáscaras duras, como las zanahorias y las papas.

Usá tablas de cortar y cuchillos diferentes para carnes y verduras. Si no es posible, **lavá y desinfectá los utensilios entre usos.** Mantené las carnes crudas separadas de otros alimentos durante la preparación. Descongelá las carnes en la heladera, nunca a temperatura ambiente. Si necesitás descongelar algo rápido, usá el microondas o ponelo en una bolsa hermética sumergida en agua fría, cambiando el agua cada 30 minutos.



Cociná las carnes a temperaturas seguras para matar posibles bacterias. Usá un termómetro de cocina para verificar la temperatura interna: las aves de corral deben alcanzar los 74°C, las carnes rojas 63°C con un tiempo de reposo de tres minutos, y la carne picada 71°C. Asegurate de que el guiso se cocine de manera uniforme. **Remové regularmente para distribuir el calor y permitir que todos los ingredientes se cocinen adecuadamente.**

Después de cocinar, no dejes el guiso a **temperatura ambiente por más de dos horas**. Guardá las sobras en recipientes herméticos y ponelas en la heladera. Los guisos deben consumirse en un plazo de 3 a 4 días. Recalentá el guiso hasta que alcance una temperatura interna de 74°C antes de comerlo. Mezclá bien para asegurarte de que se caliente de manera uniforme.

Hacer un guiso de forma segura implica seguir una serie de pasos que van desde la higiene personal y la manipulación adecuada de los ingredientes, hasta la correcta cocción y almacenamiento del plato final. Siguiendo estas recomendaciones, podés disfrutar de un delicioso guiso sin preocuparte por problemas de salud.

Fuente: La Mañana de Neuquén.