

Se dictará mañana en la Villa 25 de Mayo una capacitación en manipulación segura de alimentos con entrega de carnet nacional

20/02/2026



La actividad de mañana sábado a partir de las 9 hs. se desarrollará en el Museo Narciso Sosa Morales y está destinada a toda la comunidad. Incluye contenidos sobre prevención de enfermedades alimentarias, buenas prácticas y una evaluación final para obtener el carnet con validez por 3 años en todo el país.

Este sábado a partir de las 9 de la mañana, en el **Museo Narciso Sosa Morales de Villa 25 de Mayo**, se llevará adelante una capacitación en manipulación segura de alimentos que culminará con la **entrega del carnet habilitante con validez nacional**. La propuesta está abierta no solo a vecinos del

distrito sino también a interesados de otras zonas del departamento.

En diálogo con **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5**, la bromatóloga **Lorena Ríos** explicó los alcances de la iniciativa y remarcó la importancia de la formación para quienes elaboran o comercializan alimentos. **“La idea es que yo venga a algunos distritos, y esta vez me tocó la Villa, que todavía no había podido ir”**, señaló, al tiempo que destacó que se busca acercar la capacitación a diferentes puntos del departamento.

Ríos subrayó que el objetivo no es únicamente cumplir con una exigencia formal, sino generar conciencia sobre la responsabilidad que implica manipular alimentos. **“Es sumamente importante, siempre lo que le explico a la gente es que no haga el curso porque se le va a exigir bromatología, sino necesariamente para aprender y capacitarse a que a la hora de elaborar un alimento o vender un alimento, ese alimento sea seguro y no vaya a enfermar a nadie”**, detalló.

En cuanto a los contenidos, indicó que se abordan medidas preventivas y buenas prácticas de manufactura. **“Lo que se le enseña a la gente son las medidas preventivas. Yo siempre comparo el carnet de manipular alimentos con el carnet de conducir”**, explicó. Y amplió: **“En el caso del contenido de alimentos, aplica lo mismo, nada más que vamos a ver todo lo que son buenas prácticas que se van a aplicar a la hora de elaborar ese alimento y que no haga generar secuela a la persona que lo consume ni tampoco matarlo”**.

Durante la entrevista, la profesional hizo especial hincapié en enfermedades transmitidas por alimentos y mencionó casos recientes ocurridos en el país, como episodios de botulismo vinculados a conservas caseras. **“El botulismo es una bacteria que cuando no tiene las condiciones adecuadas para vivir, se mantiene en una forma que es propia de su microorganismo, que es mantenerse como una espora”**, explicó.

En ese sentido, aclaró que el desarrollo de la toxina está relacionado con la falta de oxígeno y con determinados niveles de acidez. “El PH es clave”, afirmó, y recomendó extremar cuidados en la elaboración de conservas de tomate. “Lo que se recomienda a la población es que ya no le agregue ni cebolla, ni ajo, ni pimienta a su conserva”, sostuvo.

Ríos también se refirió a los cambios en la acidez natural de algunas variedades de tomate actuales, lo que puede aumentar el riesgo si no se toman recaudos. **“Hoy la recomendación para evitar cualquier riesgo, estoy hablando solamente de conserva de tomate, es que solamente se muele el tomate, se le agrega vinagre para bajar la acidez”**, indicó. Y precisó: “Vinagre de alcohol o en algunos casos ácido cítrico que se puede comprar. Son las dos cosas que se recomienda”.

Ante la consulta sobre qué hacer con conservas ya elaboradas que incluyan otros ingredientes, brindó una alternativa preventiva. **“Si yo tengo una conserva que tiene tomate, cebolla y pimienta y yo tengo mis dudas, lo que se recomienda es no consumirla más de forma directa, sino que se la da una cocción a ebullición por 10 minutos. Si la toxina está, yo la destruiré”**, explicó.

En relación al curso, informó que tiene un costo de 20.000 pesos para quienes lo realizan de manera individual y 18.000 pesos por persona en caso de inscripciones grupales. Los socios del museo cuentan con un descuento del 10 por ciento. El carnet obtenido tiene validez por 3 años y rige en todo el territorio nacional. **“El carnet tiene una validez de 3 años y tiene validez nacional”**, remarcó.

La modalidad incluye el acceso a contenidos audiovisuales sobre enfermedades como salmonelosis, triquinosis y botulismo, además de una instancia presencial de 2 horas con evaluación final de opción múltiple.

Las inscripciones para el curso de mañana sábado se realizan

por WhatsApp al 2604 202772. Finalmente, Ríos extendió la invitación a toda la comunidad: “Siempre una invitación abierta al público en general, porque todos somos elaboradores de alimentos, entonces siempre es importante que todos tengamos acceso a la información”.