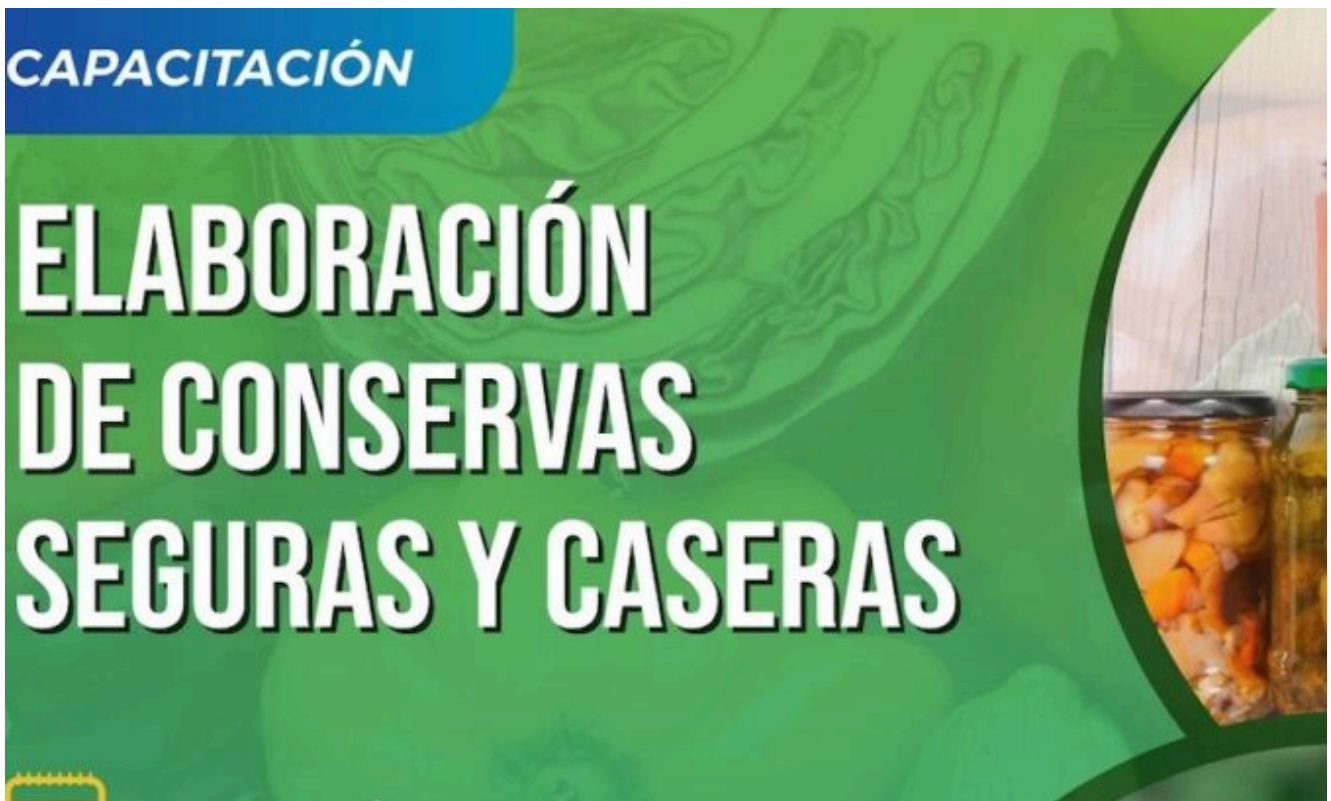


Capacitación para elaborar conservas seguras, sin riesgo de botulismo

12 marzo, 2024



El envasado de frutas y hortalizas es parte de la cultura regional.

Este jueves se llevará adelante una capacitación para la elaboración de conservas caseras seguras. La misma se dictará en el CIC de Villa Seca, Tunuyán, el jueves 14 a partir de las 9 horas.

Cabe recordar que el botulismo es una enfermedad producida por la toxina de la bacteria *Clostridium botulinum*. La misma se produce por la ingesta de alimentos envasados herméticamente, presentándose con mayor frecuencia en comidas caseras como lo son las hortalizas en conservas

☐☐ Jueves 14 | ☐09hs

☐ CIC I Villa Seca

☐ Info whatsapp: 2622 270017

CAPACITACIÓN

ELABORACIÓN DE CONSERVAS SEGURAS Y CASERAS



Jueves 14/3



9.00hrs



CIC Villa Seca

CONSULTAS

2622 270017 (solo whatsapp)
produccion.tunuyan@gmail.com



TUNUYAN Dirección de Inspección General
CIUDAD DEL AGUA Dirección de Producción y Agrobioindustrias