

Catálogo Experto de Conservas Tradicionales de Mendoza: Recetas, Cultura y Pautas de Seguridad Alimentaria para el Hogar

Mendoza, Corazón de la Tierra y las Conservas

Una tradición forjada en el oasis mendocino

La provincia de Mendoza, reconocida mundialmente por sus vinos, es también un pilar fundamental en la producción agrícola y la industria de conservas de Argentina.¹ La fertilidad de sus oasis, nutridos por las aguas de los deshielos andinos, ha generado una cultura agrícola próspera y diversa. Esta riqueza de la tierra, combinada con la necesidad histórica de preservar los alimentos más allá de la temporada de cosecha, ha cimentado la tradición de la conservación en el ADN de la gastronomía mendocina.² Productores locales como Tepec SRL (con su marca "Río Salado") y Alcaraz Gourmet han logrado envasar la esencia de la región, destacando la frescura y calidad de los ingredientes locales.¹

Dos técnicas de conservación se destacan como emblemáticas en la región: el escabeche y el almíbar. El escabeche, una técnica que combina vinagre, aceite y especias, permite prolongar la vida útil de carnes y vegetales. Por su parte, el almíbar, a base de agua y azúcar, es el método preferido para capturar la dulzura de frutas de estación como el durazno y la pera, que prosperan en los valles mendocinos.¹ Estas prácticas no solo son un legado familiar, sino que también representan una forma de aprovechar al máximo los recursos de la tierra, permitiendo disfrutar de sus sabores durante todo el año.

El universo de las conservas mendocinas

El catálogo que se presenta a continuación ha sido cuidadosamente seleccionado para representar la diversidad culinaria de Mendoza, combinando productos locales con técnicas de conservación de gran arraigo en la región. La investigación ha identificado una amplia

gama de productos que se conservan de forma tradicional, desde frutas y vegetales hasta carnes. Los productores locales comercializan duraznos, peras, pimientos y tomate triturado, mientras que la cocina casera incluye preparaciones con berenjenas, alcauciles y carnes de caza o de granja como el conejo, el chivito y la vizcacha.¹

A continuación, se presenta una lista exhaustiva de diez conservas, que incluye los requerimientos específicos de la solicitud del usuario (conejo, pimiento, berenjena) y amplía la selección para ofrecer un panorama completo de la tradición mendocina.

1. Conejo al Escabeche
2. Viscacha al Escabeche
3. Chivito en Escabeche
4. Berenjenas al Escabeche
5. Pimientos en Conserva Agrídulces
6. Tomate Triturado en Botella
7. Duraznos en Almíbar
8. Peras en Almíbar
9. Dulce de Membrillo
10. Pasta de Alcauciles en Aceite

Productos y productores representativos de Mendoza

Para comprender la relevancia de la conservación casera, es importante reconocer el ecosistema de productores que existen en la región. La siguiente tabla ofrece una visión de los productos que se comercializan a nivel industrial, los cuales a menudo sirven de inspiración o referencia para las preparaciones caseras.

Productor	Producto Emblema	Tipo de Conserva
Río Salado	Duraznos en tajadas, Pimientos morrones	Frutas en almíbar, vegetales enlatados
Alcaraz Gourmet	Berenjenas en escabeche	Vegetales en escabeche
Tía Clara	Mermelada de frutillas, pasta de alcaucil	Dulces, pastas, mermeladas
Chakana	Conservas de la Huerta	Vegetales en conserva

La conexión entre la producción industrial y la casera demuestra que la conservación de alimentos no es solo una actividad doméstica, sino una parte integral de la economía y la identidad cultural de Mendoza. La calidad de los ingredientes locales, con un alto contenido de azúcares naturales en el caso de las frutas ¹, es la base tanto para los productos gourmet como para las recetas familiares.

Pilar Fundamental - La Ciencia de la Seguridad en la

Conservación de Alimentos

El Riesgo Invisible: Comprendiendo el Botulismo

Antes de comenzar cualquier preparación, es imperativo comprender la ciencia detrás de la conservación segura. El principal riesgo asociado a las conservas caseras es el botulismo, una enfermedad grave y potencialmente mortal causada por la toxina producida por la bacteria *Clostridium botulinum*.⁸ Esta bacteria forma esporas que son extraordinariamente resistentes al calor y solo pueden ser destruidas a altas temperaturas, superiores a los 100°C.⁹

El aspecto más peligroso de la toxina botulínica es que no modifica el color, el olor ni el sabor de los alimentos.⁹ Esto significa que una conserva puede tener un aspecto y un gusto perfectamente normales y, sin embargo, ser mortalmente peligrosa. Esta característica hace inútil cualquier intento de detección sensorial del problema y subraya la importancia crítica de la prevención a través de un proceso riguroso y científicamente validado. Las únicas señales de alerta que pueden indicar un proceso de conservación defectuoso son las alteraciones físicas visibles, como frascos abombados, oxidados o con fugas de líquido.¹⁰

Guía Práctica para la Esterilización y el Envasado Seguro

La seguridad en la elaboración de conservas se basa en dos pilares: la esterilización de los envases y el tratamiento térmico adecuado de los alimentos.

1. Esterilización de frascos y tapas:

Este paso es fundamental para eliminar cualquier microorganismo presente en el envase. Los frascos y las tapas deben lavarse minuciosamente y luego hervirse en agua a 100°C durante al menos 15 minutos. Una vez esterilizados, se deben dejar escurrir sobre una superficie limpia y no secarlos con un trapo, ya que esto podría recontaminarlos.⁹ Se recomienda utilizar envases de vidrio y tapas nuevas para asegurar un cierre hermético.¹¹

2. El Principio del pH: Ácidos vs. No Ácidos:

La acidez de un alimento, medida por su pH, es el factor más determinante para el método de conservación. Las bacterias del botulismo no pueden crecer en ambientes ácidos con un pH inferior a 4.6.⁹ Por esta razón, el vinagre o el zumo de limón no son solo ingredientes para potenciar el sabor en las recetas de escabeche, sino que son medidas de seguridad cruciales. Su adición clasifica a los alimentos como "ácidos", permitiendo un método de esterilización más accesible.¹¹ En contraste, los alimentos con bajo nivel de acidez, como las carnes y la mayoría de los vegetales, requieren un tratamiento mucho más severo para ser seguros.⁹

3. Métodos de Tratamiento Térmico:

- **Baño María (100°C):** Este método es seguro y suficiente para alimentos naturalmente ácidos (como frutas, tomates) o para aquellos que han sido acidificados con vinagre o

zumo de limón (como los pimientos y berenjenas en escabeche).⁸ El proceso consiste en sumergir los frascos llenos en una olla con agua hirviendo durante 1 a 2 horas, dependiendo del tamaño del envase.¹¹

- **Olla a Presión (Autoclave, >100°C):** Este es el método **obligatorio** para todas las conservas de bajo ácido, incluyendo carnes, legumbres y vegetales sin acidificar.⁹ La olla a presión permite que la temperatura del agua supere los 100°C, alcanzando fácilmente los 120°C. A esta temperatura, las esporas de *Cl. botulinum* son destruidas en un tiempo mucho menor, generalmente entre 20 y 60 minutos desde que comienza a salir el vapor.¹⁰

4. Técnicas de Envasado y Sellado:

Los frascos deben llenarse dejando un espacio de 2 a 3 centímetros debajo del borde para permitir la expansión del contenido.⁸ Es importante remover las burbujas de aire con una espátula de plástico para evitar un sellado defectuoso.⁹ Tras el tratamiento térmico, es una práctica común invertir los frascos para que la tapa entre en contacto con el contenido caliente.¹³ No obstante, es fundamental entender que este método por sí solo no esteriliza el contenido; su principal función es asegurar que se forme el vacío al enfriarse, lo que garantiza el cierre hermético.¹¹

Guía de Esterilización por Tipo de Alimento y pH

La siguiente tabla resume las recomendaciones de seguridad para las conservas, proporcionando una herramienta práctica para la correcta elaboración de cada receta en este catálogo.

Categoría de Alimento	Ejemplos del Catálogo	pH de Referencia	Método de Esterilización
Alimentos de Bajo Ácido	Conejo, vizcacha, chivito, alcauciles sin acidificar	pH>4.6	Olla a presión (>100°C)
Alimentos Ácidos	Berenjenas y pimientos en escabeche, tomate, duraznos, peras, membrillo	pH<4.6	Baño maría (100°C)

El proceso de elaboración de conservas debe ser visto como un procedimiento técnico en el que la rigurosidad y la higiene son tan importantes como la receta misma. Cualquier desviación o duda debe resolverse descartando el producto, ya que la seguridad es una prioridad que no puede comprometerse.

El Catálogo de las 10 Conservas de Mendoza

Prólogo del Catálogo

Las siguientes recetas son una muestra de la rica herencia culinaria de Mendoza, donde la adaptación de técnicas de conservación se ha convertido en un arte. Si bien algunas preparaciones como el escabeche son de gran popularidad en toda Argentina, su aplicación a ingredientes emblemáticos de la provincia, como el chivito y la vizcacha, las ha integrado plenamente en la tradición local.¹⁵ Este catálogo presenta una mezcla de recetas clásicas y preparaciones que, si bien pueden tener orígenes en otras regiones, se han popularizado en Cuyo por su versatilidad y sabor.

Recetas de Escabeche (Carnes)

1. Conejo al Escabeche

Esta conserva es una excelente manera de disfrutar de la tierna carne de conejo en un escabeche especiado y aromático. El vinagre suaviza la carne mientras las especias le otorgan una profundidad de sabor única.

Ingredientes:

- 1 conejo entero, porcionado
- 2 cebollas grandes, cortadas en pluma
- 2 zanahorias, cortadas en rodajas
- 3 dientes de ajo
- 1 litro de agua
- 2 tazas de vino blanco
- 2 tazas de vinagre de vino
- Hojas de laurel
- Pimienta en grano, comino, ají molido y tomillo
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Procedimiento:

1. Salar y pimientar las presas de conejo. Opcionalmente, adobarlas con un diente de ajo, un poco de vinagre, tomillo, sal y pimienta, dejándolas reposar en el refrigerador por 3 a 4 horas para intensificar el sabor.¹⁷
2. Calentar el aceite de oliva en una olla y dorar las presas de conejo por todos sus lados. Retirar la carne y reservar.
3. En la misma olla, saltear la cebolla, la zanahoria y los ajos restantes. Cuando las verduras estén tiernas, reincorporar el conejo.

4. Añadir el vino blanco, el agua y las especias. Cocinar hasta que la carne esté muy blanda. Para acelerar la cocción y garantizar la seguridad, se recomienda el uso de una olla a presión durante 25 minutos.¹⁷
5. Una vez cocido, envasar el conejo y el escabeche aún calientes en frascos de vidrio esterilizados, siguiendo las pautas de seguridad.

Nota de Seguridad: La carne de conejo es un alimento de bajo ácido (pH>4.6). Para eliminar el riesgo de botulismo, el uso de una olla a presión es indispensable. Un tratamiento en olla convencional a 100°C no es suficiente para destruir las esporas de *Clostridium botulinum*.⁹

2. Vizcacha al Escabeche

La vizcacha, un animal de caza menor popular en la región cuyana y pampeana, se presta excepcionalmente bien para la conservación en escabeche. Su carne magra y fibrosa se vuelve tierna y jugosa al ser cocinada en el medio ácido.

Ingredientes:

- 1 vizcacha, deshuesada y trozada
- 3 zanahorias, cortadas en juliana
- 2 cebollas, cortadas en pluma
- 3 tazas de agua
- 2 tazas de vinagre de alcohol
- 1 taza de aceite de oliva
- 2 hojas de laurel
- Pimienta negra en grano, sal

Procedimiento:

1. Deshuesar y trozar la vizcacha. Sellar bien la carne en una olla grande con un chorrito de aceite de oliva.¹⁵
2. Una vez que la carne esté dorada, agregar las zanahorias y cebollas, y revolver por unos segundos.
3. Añadir el agua, el vinagre, el aceite, el laurel y la pimienta. Llevar a ebullición.¹⁵
4. Reducir el fuego y cocinar en una olla a presión para garantizar la seguridad alimentaria y la ternura de la carne.
5. Dejar enfriar completamente antes de envasar en frascos esterilizados.¹⁵

Nota de Seguridad: Al igual que con el conejo, la vizcacha es una carne de bajo ácido, por lo que su conservación requiere de un tratamiento térmico con olla a presión.

3. Chivito en Escabeche

El chivito es un emblema de la cocina mendocina.¹⁶ Este escabeche permite disfrutar de su sabor característico fuera de las ocasiones de asado.

Ingredientes:

- 1 kg de carne de chivito, trozada
- 2 cebollas, picadas
- 1 pimiento, picado
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de vinagre de vino
- 2 tazas de agua o caldo
- Hojas de laurel
- Ají molido, orégano, sal, pimienta
- Aceite de oliva

Procedimiento:

1. Sellar los trozos de chivito en una olla con aceite de oliva hasta que estén bien dorados.¹⁹
2. Retirar la carne y rehogar la cebolla, el pimiento y el ajo en la misma olla.
3. Reincorporar el chivito y agregar el vino blanco, el vinagre, el agua o caldo y las especias.
4. Cocinar en una olla a presión hasta que la carne esté tierna.
5. Envasar la mezcla en frascos esterilizados, asegurándose de que la carne quede completamente sumergida en el líquido.

Nota de Seguridad: Las conservas de carne son alimentos de bajo ácido. Por lo tanto, el tratamiento térmico en olla a presión es la única opción segura para la conservación a largo plazo.

Recetas de Escabeche (Vegetales)

4. Berenjenas al Escabeche

Esta es una de las conservas más populares y versátiles, perfecta para picadas o como acompañamiento.³ El proceso de elaboración tiene variaciones, lo que demuestra la adaptabilidad de la cocina casera. El salado inicial de las berenjenas es un paso clave para desamargar y deshidratarlas.²⁰

Ingredientes:

- 1 kg de berenjenas frescas, firmes y con el cabito verde
- 500 ml de vinagre de alcohol
- 500 ml de agua
- 2-3 cabezas de ajo, peladas
- Hojas de laurel, ají molido, orégano, pimienta en grano
- Sal gruesa, aceite de oliva o girasol

Procedimiento:

1. Lavar y cortar las berenjenas en rodajas o bastones de 1 cm.²⁰ Espolvorearlas con sal gruesa y dejarlas reposar en un colador con peso encima durante 1 a 24 horas para que suelten su amargor y parte de su líquido.²⁰ Enjuagar y escurrir muy bien.
2. En una olla, llevar a ebullición la mezcla de agua y vinagre. Incorporar las berenjenas y cocinar por 5-10 minutos hasta que estén tiernas.¹³ Escurrir y dejar enfriar.
3. En frascos esterilizados, intercalar capas de berenjenas cocidas con el ajo, las hojas de laurel y las especias.²³
4. Cubrir completamente con aceite de oliva (o una mezcla de oliva y girasol, evitando usar solo aceite de oliva virgen extra ya que puede endurecerse con el frío) hasta que no queden burbujas de aire.¹²
5. Cerrar los frascos y almacenar.

Nota de Seguridad: Al tratarse de un alimento acidificado con vinagre, el riesgo de botulismo es bajo. El tratamiento térmico en baño maría es suficiente, aunque siempre se puede optar por el método de olla a presión para una mayor garantía.⁹

5. Pimientos en Conserva Agridulces

Una conserva muy popular en la cocina argentina, ideal para acompañar carnes o en sándwiches.¹³

Ingredientes:

- 2 pimientos morrones grandes
- 1 taza de vinagre de manzana o de alcohol
- 1 taza de aceite (girasol o maíz)
- 1/4 taza de azúcar
- 2 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel, pimienta en grano, sal

Procedimiento:

1. Limpiar los pimientos, quitarles las semillas y cortarlos en tiras o trozos.¹³
2. En una olla, combinar el vinagre, el aceite, el azúcar, los ajos, el laurel y la pimienta en grano. Llevar a ebullición.¹³
3. Incorporar los pimientos y cocinar a fuego bajo por aproximadamente 15-30 minutos, hasta que estén tiernos.¹³
4. Una vez cocidos, rellenar los frascos esterilizados con los pimientos y el líquido de cocción. Asegurarse de que el contenido esté totalmente sumergido.¹³
5. Cerrar herméticamente y procesar en baño maría.

Nota de Seguridad: La acidez del vinagre en la receta inhibe el crecimiento de *Clostridium botulinum*.¹¹ El tratamiento en baño maría es el método de esterilización apropiado para esta conserva.

6. Tomate Triturado en Botella

El tomate es un producto fundamental en la despensa mendocina.¹ La conserva de tomate triturado es la base de innumerables salsas caseras.

Ingredientes:

- Tomates maduros
- Sal
- Opcional: pimientos y cebolla ⁶

Procedimiento:

1. Lavar los tomates y cortarlos. Hervirlos en una olla hasta que estén blandos y luego triturarlos o pasarlos por un colador para eliminar pieles y semillas.
2. Volver a cocinar la pulpa a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que espese.⁶
3. Salpimentar y envasar la mezcla aún caliente en frascos esterilizados.

Nota de Seguridad: El tomate es un alimento naturalmente ácido (pH<4.6). Esto hace que el tratamiento en baño maría por 1 a 2 horas sea un método de esterilización eficaz y seguro.⁸

Recetas de Conservas Dulces y Mermeladas

7. Duraznos en Almíbar

La conserva de duraznos en almíbar es un postre clásico y el producto estrella de la industria frutícola de Mendoza.¹

Ingredientes:

- 10 duraznos medianos a punto
- 250 g de azúcar refinada
- 2 litros de agua
- 1 rama de canela (opcional)
- Jugo de un chorrito de limón (opcional)

Procedimiento:

1. Lavar y pelar los duraznos. Para facilitar el pelado, se pueden sumergir en agua hirviendo por 45 segundos y luego en agua fría con hielo.²⁶ Cortar por la mitad y retirar el carozo.
2. En una olla, preparar el almíbar calentando el agua, el azúcar y la canela. Revolver hasta que hierva.²⁷
3. Sumergir los duraznos en el almíbar hirviendo y cocinar a fuego medio durante 15 minutos.²⁷
4. Retirar los duraznos y colocarlos con cuidado en frascos esterilizados. Verter el almíbar caliente sobre los duraznos hasta cubrirlos por completo.²⁷
5. Limpiar la boca del frasco, tapar herméticamente y realizar el tratamiento de esterilización.

Nota de Seguridad: Las frutas, como los duraznos, son alimentos ácidos. Por lo tanto, el tratamiento en baño maría es el método seguro de esterilización.⁸

8. Peras en Almíbar

Las peras mendocinas son reconocidas por su dulzura y jugosidad.¹ Su conservación en almíbar es una práctica tan popular como la del durazno.

Ingredientes:

- Peras, maduras pero firmes
- Azúcar
- Agua
- Opcional: canela en rama, clavos de olor

Procedimiento:

El procedimiento es análogo al de los duraznos en almíbar. Se pelan, se cortan y se cuecen en un almíbar preparado con la misma proporción de ingredientes. Se envasan en frascos esterilizados y se sellan.

Nota de Seguridad: Las peras, al ser frutas, son alimentos ácidos y su tratamiento de esterilización seguro es el baño maría.¹¹

9. Dulce de Membrillo

El dulce de membrillo es un clásico que se sirve a menudo con queso, y es una conserva que aprovecha al máximo la fruta de temporada. La misma preparación puede dar origen a la jalea de membrillo, aprovechando las cáscaras y centros.²²

Ingredientes:

- 1 kg de membrillos
- 1 kg de azúcar
- Jugo de medio limón
- 1 clavo de olor, 1 ramita de canela

Procedimiento:

1. Lavar y colocar los membrillos en una olla con agua, el clavo de olor y la canela. Cocinar a fuego medio durante 15 minutos.²²
2. Retirar, pelar y cortar en cuartos. Retirar los centros y las cáscaras, y reservarlos.
3. Procesar la pulpa con el azúcar y el jugo de limón hasta obtener un puré homogéneo.²²
4. Llevar el puré a una olla y cocinar a fuego bajo, revolviendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que adquiera una consistencia firme (una técnica llamada "punto de napado").²²
5. Verter el dulce en moldes o frascos esterilizados.

Nota de Seguridad: El alto contenido de azúcar y el pH bajo del membrillo actúan como potentes conservantes. No obstante, se recomienda un tratamiento de baño maría para

asegurar un sellado adecuado y prolongar su vida útil.

Otra Conserva Emblemática

10. Pasta de Alcauciles en Aceite

Esta conserva es considerada una opción gourmet y se elabora con los alcauciles tiernos de la región.⁷ La conservación de vegetales en aceite, sin embargo, requiere de un cuidado especial.

Ingredientes:

- Alcauciles, limpios y cocidos
- Vinagre de vino
- Especies (ajo, laurel, pimienta, ají)
- Aceite de oliva

Procedimiento:

1. Limpiar los alcauciles, retirando las hojas externas y el "pelo" del corazón. Cocinarlos en agua con un poco de sal y vinagre hasta que estén tiernos.
2. Dejar enfriar y trozarlos o triturarlos para formar una pasta.
3. En frascos esterilizados, colocar la pasta de alcauciles y las especias.
4. Cubrir completamente con aceite de oliva. Es crucial que no queden burbujas de aire.

Nota de Seguridad: La simple inmersión de vegetales en aceite, sin un tratamiento previo de acidificación o esterilización, es una práctica de alto riesgo. El aceite crea un ambiente anaeróbico (sin oxígeno), ideal para el crecimiento de *Clostridium botulinum*. Por lo tanto, es **fundamental** cocinar los alcauciles en un medio ácido (con vinagre) y luego envasarlos cubriéndolos con aceite, o bien someter la conserva terminada a un tratamiento de esterilización en olla a presión para garantizar la eliminación de las esporas de la bacteria. La adición de ácidos es un paso clave para evitar este grave riesgo.¹¹

Conclusiones y Consideraciones Finales

Resumen de Puntos Clave

El arte de la conservación casera es una práctica que honra la riqueza agrícola de Mendoza y prolonga la vida de sus sabores más característicos. Este catálogo ha demostrado que, desde el dulce de membrillo hasta el chivito en escabeche, la tradición se mantiene viva. La elaboración de estas conservas es un proceso que va más allá de la receta: es una fusión de

arte culinario y ciencia de la seguridad alimentaria.

La lección más importante de este análisis es que el conocimiento sobre el pH y el tratamiento térmico adecuado es la herramienta más poderosa para el cocinero casero. El peligro del botulismo es invisible y no se puede detectar por el sabor o el olor del alimento, lo que hace que la rigurosidad en la preparación sea la única línea de defensa confiable.

Recomendaciones Finales

Para cualquier persona que se aventure en la elaboración de conservas, se sugieren las siguientes recomendaciones finales:

- **Etiquetar y Almacenar:** Rotular cada frasco con el contenido y la fecha de elaboración es una práctica simple pero crucial.¹⁰ Las conservas caseras, en general, tienen una vida útil de hasta 12 meses si se envasan y almacenan correctamente en un lugar fresco y seco.²⁸
- **La Regla de Oro:** Ante cualquier duda sobre la seguridad de una conserva (si la tapa está abombada, si el frasco tiene óxido, o si el sabor es anómalo), la recomendación es descartarla de inmediato.¹⁰
- **Disfrutar con Consciencia:** Las conservas de este catálogo ofrecen un mundo de posibilidades. Los escabeches son el corazón de una buena picada, y el dulce de membrillo, servido con una rodaja de queso, es un postre clásico que define la cocina regional.²²

Obras citadas

1. Río Salado – Las mejores frutas de nuestra tierra., fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://riosaladoalvear.com.ar/>
2. Orgánicas y gourmet: el éxito de las conservas mendocinas | Agroempresario.com, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://agroempresario.com/publicacion/44044/organicas-y-gourmet-el-exito-de-las-conservas-mendocinas/>
3. Alcaraz Conservas Gourmet | 1985, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://alcarazgourmet.com/>
4. Duraznos en almíbar en 2 simples pasos - Paulina Cocina - YouTube, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.youtube.com/watch?v=kox7Dj1PVQ>
5. Berenjenas en Escabeche Gallardo Mendoza x 330 GRS - Oeste Pizza, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.oestepizzaparty.com.ar/?product=berenjenas-en-escabeche-gallardo-mendoza-x-330-grs>
6. Recetario-Mendoza.pdf, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.mendoza.gov.ar/salud/wp-content/uploads/sites/20/2019/08/Recetario-Mendoza.pdf>
7. Conservas Artesanales de Mendoza - Dulces, Mermeladas, Pickles, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://almademendoza.uno/conservas>

8. Conservas caseras. Cómo aprovechar los alimentos de forma segura en el hogar. AESAN 2022 - YouTube, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.youtube.com/watch?v=L2868s638g4>
9. Cómo elaborar conservas caseras seguras (sin tregua al botulismo ..., fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://beatrizrobes.com/botulismo-conservas-caseras/>
10. Atención, el botulismo se conserva en casa - Rioja Salud, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.riojasalud.es/alianza-riojana-por-la-salud/saludable/a-fondo/atencion-el-botulismo-se-conserva-en-casa>
11. Conservas caseras: evitar el botulismo | Comunidad de Madrid, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/conservas-caseras-evitar-botulismo>
12. Conserva de Berenjenas y Morrones al Escabeche | TikTok, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.tiktok.com/@kulinaria.recetas/video/7378635109357882630>
13. Cómo Hacer Pimientos en Conserva: Recetas y Tips Prácticos - TikTok, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.tiktok.com/@locosxlacocina/video/7208648052381404421>
14. Conservación de alimentos: Pasteurización. - YouTube, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.youtube.com/watch?v=DSti-CIRqKM>
15. Receta de paulina Vizcacha en escabeche - La Nación, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.lanacion.com.ar/recetas/entradas/escabeche-de-vizcacha-nid13092021/>
16. Región Cuyo - Gastronomía Regional Argentina, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <http://www.gastronomiaregionalargentina.com/regions/3>
17. CONEJO AL ESCABECHE - Cuni&Co - Expertos en carne de conejo, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://cuniandco.cl/recetas/conejo-al-escabeche/>
18. Conejo en escabeche - Velocidad Cuchara, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.velocidadcuchara.com/conejo-en-escabeche/>
19. Chivo mendocino : 365 Tentaciones - Gobierno de Mendoza, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.mendoza.gov.ar/365tentaciones/2018/08/10/chivo-mendocino/>
20. Berenjenas en Conserva - Contacto con lo Divino, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://contactoconlodivino.blogspot.com/2012/07/coserva-de-berenjenas.html>
21. Paso a paso para hacer berenjenas en escabeche - Alicante, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://alicante.com.ar/receta/173-receta-berenjenas-en-escabeche-sin-tacc/>
22. Receta del mes: Dulce de membrillo - Revista High - Mendoza, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.revistahigh.com.ar/receta-del-mes-dulce-membrillo/>
23. Berenjenas en escabeche , paso a paso. - YouTube, fecha de acceso: agosto 15, 2025,

- <https://www.youtube.com/watch?v=kGKrQKq1us&pp=0gcJCfwAo7VqN5tD>
24. BERENJENAS en ESCABECHE | Como nadie te lo explica! PASO a PASO - YouTube, fecha de acceso: agosto 15, 2025,
<https://www.youtube.com/watch?v=gdWtbl3l8lk>
25. CONSERVA de MORRONES AGRIDULCES /en comentarios más información/ - YouTube, fecha de acceso: agosto 15, 2025,
https://www.youtube.com/watch?v=gSETLP2gy_U&pp=0gcJCdgAo7VqN5tD
26. Cómo hacer duraznos en almíbar en casa - TikTok, fecha de acceso: agosto 15, 2025, <https://www.tiktok.com/@josue.flores.cocina/video/7397476652684479749>
27. Receta de duraznos en almíbar - La Nación, fecha de acceso: agosto 15, 2025,
<https://www.lanacion.com.ar/recetas/dulces/duraznos-en-almibar-nid14022022/>
28. Seguridad Alimentaria de Comida No Perecedera | Food Safety and Inspection Service, fecha de acceso: agosto 15, 2025,
<https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/seguridad-alimentaria-de-comida-0>