KANSAS STATE UNIVERSITY
Extension

Conservas Frescas, Conservas Seguras



¿Cuál es su altitud?

Kansas ha sido descrito como un estado plano. Pero en realidad, la altitud sube gradualmente de este a oeste, con sitios altos y bajos en el medio. Este aumento en la altitud afecta el cocinar y hornear cotidiano, así como la conservación de alimentos caseros, porque a medida que la altitud aumenta, el punto de ebullición del agua disminuye.

Al conservar alimentos en casa, se deben hacer ajustes para asegurar que los alimentos envasados en casa se procesen de forma segura. En alimentos procesados en una envasadora con baño de agua, se añade tiempo extra. Para los alimentos procesados en una envasadora de presión, se añade presión extra. Ambos ajustes ayudan a obtener los alimentos a sus respectivas temperaturas de tratamiento seguras.

Los tiempos de procesamiento para la mayoría de las recetas se basan en altitudes de 0 a 1,000 pies. Utilice fuentes de referencia confiables para las recetas, para determinar los ajustes de procesamiento. Las instrucciones para altitudes más altas se pueden incluir en la introducción o en la información general. Algunas fuentes indican los ajustes de procesamiento en cada receta. A continuación, se muestra un ejemplo de la Guía Completa para Conservas Caseras de USDA para procesar jugo de tomate. Para envasado a presión, estos ajustes se diferencian de acuerdo al tipo de equipo de evasado: una envasadora con disco regulador de presión o una envasadora con pesas. Si se utiliza una envasadora con regulador de presión, el regulador debe revisarse cada año para calibrarlo con exactitud. Si está equivoca-

Ejemplo: Tiempos de procesamiento recomendados para envasar jugo de tomate en una envasadora con agua hirviendo.

		Tiempo de Procesamiento a Altitudes de			
Estilo de Empaque	**Tamaño del Envase**	**0 a 1,000 pies**	**1,001 a 3,000 pies**	**3,001 a 6,000 pies**	**Arriba de 6,000 pies**
Caliente	Pintas	35 min.	40	45	50
	Cuartos de galón	40	45	50	55

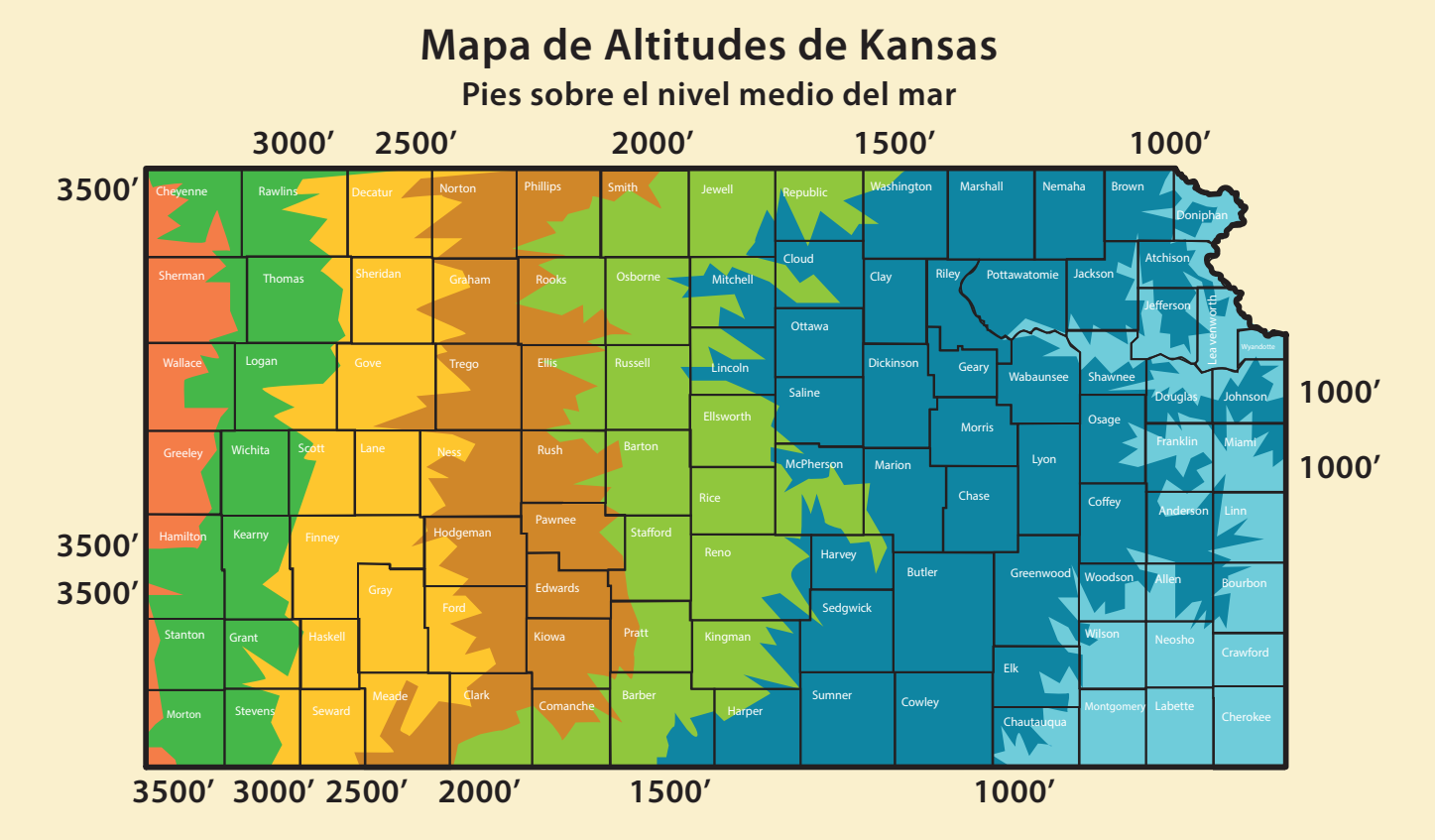
Tiempos de procesamiento recomendados para envasar jugo de tomate en una envasadora con regulador de presión.

			Presión de la Envasadora (PSI) a Altitudes de			
Estilo de Empaque	**Tamaño del Envase**	**Tiempo de Proceso**	**0 a 2,000 pies**	**2,001 a 4,000 pies**	**4,001 a 6,000 pies**	**6,001 a 8,000 pies**
Caliente	Pintas	20 min.	6 lb	7 lb	8 lb	9 lb
	Cuartos de galón	15	11	12	13	14

Tiempos de procesamiento recomendados para envasar jugo de tomate en una envasadora con pesas.

			Presión de la Envasadora (PSI) a Altitudes de	
Estilo de Empaque	**Tamaño del Envase**	**Tiempo de Proceso**	**0 a 1,000 pies**	**Arriba de 1,000 pies**
Caliente	Pintas	20 min.	5 lb	10 lb
	Cuartos de galón	15	10	15
		10	15	No es recomendable

Fuente: *Guía Completa de Conservas Caseras de USDA*, edición 2015



do por más de 2 libras, ya sea de más o de menos, debe reemplazarse. Póngase en contacto con su oficina local de Extensión de K-State para hacerle una prueba.

Si usa la envasadora a presión digital Presto Precise®, use el tiempo de proceso para el tamaño del frasco utilizado. Esta envasadora detecta y responde a la temperatura. Obtenga más información en *https://www.ncrfsma.org/files/page/files/fn2064_pressure_can_it_right_fillable_22.pdf*

Localizando su altitud local

Por lo general, usted puede encontrar su altitud en su oficina local de la comisión de planificación o zonificación, en una página de Internet acerca de su pueblo o ciudad, o poniéndose en contacto con su oficina local de Extensión de K-State. Además, existen aplicaciones para dispositivos móviles que pueden determinar su altitud.

Preparado por:
Karen Blakeslee, M.S., Asociada de Extensión y Coordinadora del Centro de Respuesta Rápida, *kblakesl@ksu.edu*

Las publicaciones de K-State están disponibles en la página web www.ksre.ksu.edu. La fecha indicada es la de la publicación o de la última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducido libremente con fines educativos. Todos los demás derechos están reservados. En cada caso, e crédito a Karen Blakeslee, *¿Cuál es su altitud?*, Kansas State University, Marzo 2026.
Emitido para promover el trabajo de Extensión Cooperativa, actos del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el director de Extension, Kansas State University, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión. Kansas State University es un empleador con igualdad de oportunidades.
Esta publicación estará disponible en un formato alternativo accesible o en otros idiomas que no sean el inglés, previa solicitud. Para solicitar servicios de traducción, póngase en contacto con ksrenews@ksu.edu.
MF3172S rev | Marzo 2026