

Tabla de Cortar: ¿Madera o Plástico? La Ciencia Revela la Opción Más Higiénica

Durante décadas, se creyó que las tablas de cortar de plástico eran más seguras que las de madera gracias a su superficie lisa y no porosa. Sin embargo, investigaciones científicas recientes han demostrado lo contrario: la madera es más higiénica y segura que el plástico. En este artículo descubrirás por qué, con base en estudios científicos y en las propiedades naturales de la madera, y conocerás dónde encontrar las mejores opciones en [Pacific Forest](#).

El Estudio Científico que Cambió la Percepción

La piedra angular de esta revelación proviene de un estudio comparativo pionero realizado en 1994 por Nese O. Ak, Dean O. Cliver y Charles W. Kaspar en la Universidad de Wisconsin–Madison. Publicado en el *Journal of Food Protection*, [esta investigación](#) se propuso determinar la supervivencia de bacterias peligrosas en tablas de cortar de ambos materiales. Los científicos contaminaron intencionalmente tablas nuevas y usadas de madera (nueve tipos de maderas duras) y plástico (cuatro polímeros distintos y caucho) con altas concentraciones de bacterias comunes que causan enfermedades alimentarias.

Metodología del estudio

- ° Tablas nuevas y usadas de nueve tipos de maderas duras y cuatro polímeros plásticos.
- ° Contaminación deliberada con bacterias que causan

enfermedades alimentarias.

° Análisis de supervivencia bacteriana en distintos tiempos y condiciones

Resultados: La Madera Superó al Plástico

La madera elimina las bacterias eficazmente. Los hallazgos del estudio fueron contundentes y sorprendentes:

° El microbiólogo Dean O. Cliver comprobó que las tablas de madera matan y eliminan las bacterias, mientras que en las de plástico estos microbios sobreviven y pueden incluso multiplicarse.

° Tras solo unos minutos, el 99.9% de las bacterias desaparecieron de la superficie de las tablas de madera.

° En pruebas con jugos de carne cruda, la madera absorbió el líquido contaminado y no se pudieron recuperar bacterias vivas después de 3 a 10 minutos.

° Al revisar las tablas de madera al día siguiente, no se hallaron bacterias vivas, sugiriendo que la madera prácticamente se “autoesteriliza”.

° En cambio, las tablas plásticas mantuvieron colonias bacterianas abundantes incluso tras el lavado con agua caliente y jabón.

Los propios autores concluyeron que sus resultados “no apoyan la afirmación frecuente de que las tablas de plástico sean más sanitarias que las de madera”.

¿Por Qué la Madera es más

Higiénica?

Porosidad e Higroscopicidad

La madera absorbe rápidamente los líquidos contaminados, atrapando bacterias en su interior y aislándolas de los alimentos.

Descubre la diferencia en esta [infografía en Instagram](#) explica de forma sencilla y visual por qué la madera supera al plástico en higiene y seguridad alimentaria.

Compuestos Antimicrobianos

Naturales

Maderas como el pino radiata, cachimbo blanco o aguano masha contienen aceites, taninos y fenoles que inhiben el crecimiento bacteriano.



Consulta nuestra sección de [tableros alistados de alta](#)

[calidad](#) para conocer más sobre estas especies y mira en este [video de Instagram](#) cómo trabajamos la madera en su estado natural para proyectos únicos y duraderos. Además, te invitamos a ver esta [hermosa tabla de hoja hecha de Curupaú y Teca](#), un ejemplo perfecto de cómo la combinación de maderas nobles puede resultar en piezas únicas, funcionales y estéticamente impecables.

El Plástico: Un Refugio para Microbios

- ° Las hendiduras producidas por el cuchillo protegen a las bacterias.
- ° El lavado convencional no elimina por completo los microorganismos.
- ° Mayor riesgo en cocinas domésticas y comerciales.

La Madera es la Elección más Segura

Si buscas una tabla de cortar más higiénica, duradera y segura para la preparación de alimentos, la madera es la mejor elección. En Pacific Forest creemos que la madera no solo es un material noble y sostenible, sino también tu mejor aliada en la cocina.

Aplicaciones prácticas: por qué la madera también gana en la cocina

En *Pacific Forest*, creemos que la elección del material en superficies de cocina va más allá de la higiene: se trata de durabilidad, estética y sostenibilidad. Mientras las tablas de cortar de madera protegen tu salud, los tableros alistonados

sólidos aportan valor y resistencia a toda la cocina.

¿Qué es un tablero alistonado?

Es un panel de madera sólida compuesto por listones unidos con adhesivos. A diferencia de los paneles industriales como el MDF, resiste mejor la humedad, el calor y el uso diario. Descubre más sobre sus ventajas [aquí](https://pacificforest.com/es/madera-para-muebles-cocina-comparativa-especies-formatos/)
<https://pacificforest.com/es/madera-para-muebles-cocina-comparativa-especies-formatos/>

¿Quieres cotizar una tabla de picar de madera?

[Escríbenos por WhatsApp](#) para resolver tus dudas o solicitar una cotización rápida.

[Visítanos en nuestra web](#) y descubre nuestro catálogo de maderas de alto valor comercial.

[Conoce más en nuestro Instagram](#) y revisa proyectos, aplicaciones y novedades en madera.

Preguntas Frecuentes

¿Qué tipo de tabla de cortar es más higiénica: madera o plástico?

Según estudios científicos, la madera es más higiénica. Su capacidad de absorber líquidos y bacterias hacia el interior la hace más efectiva para reducir la presencia microbiana en la superficie. En cambio, el plástico retiene bacterias en las ranuras de corte, incluso después de lavarse.

¿Qué tipo de madera es mejor para una tabla de cortar?

Las maderas duras con propiedades antimicrobianas como el roble, nogal, maple o especies como el [Aguano Masha](#) y el [Cachimbo Blanco](#) (usadas en tableros alistonados de Pacific Forest) son excelentes opciones por su resistencia, densidad y durabilidad.

¿Los tableros alistonados sirven para superficies de cocina?

Sí. Son ideales para encimeras, islas, gabinetes y revestimientos. Son resistentes al calor, humedad, cortes y desgaste. Además, su apariencia natural aporta estética y calidez. Ver modelos en [Tableros Alistonados – Pacific Forest](#)

¿Cómo se mantiene una tabla o superficie de madera en cocina?

Se recomienda aplicar aceites naturales como [OSMO TopOil](#) que protegen la fibra de la madera sin sellarla por completo, permitiendo que respire y repela líquidos. La limpieza debe hacerse con paño húmedo y jabón suave, evitando productos abrasivos.

¿La madera clara es buena opción para cocina?

Sí. El [Pino Radiata AA](#) es una madera clara ideal si buscas un diseño nórdico, luminoso y natural. Otras opciones como el [Cachimbo Blanco](#) también ofrecen tonos claros y uniformes.

¿Qué diferencia hay entre MDF y tableros alistados?

El MDF es un material económico, pero poco resistente a la humedad, golpes y desgaste. En cambio, los tableros alistados son de [madera maciza](#), secados en cámara y altamente durables, ideales para cocinas activas.