



OBTENCIÓN DE UNA BEBIDA ORGÁNICA OAXAQUEÑA CERTIFICADA A BASE DE NOPAL

Daniela Ochoa Hernández¹, Daniel Ochoa Carrasco² y Agustín Santiago Alvarado³

1 Universidad Tecnológica de la Mixteca, 2 Productos Orgánicos de Campesinas Oaxaqueñas S.P.R de R.L, 3 Universidad Tecnológica de la Mixteca. dannyocher20@gmail.com

El nopal es un alimento básico en la cultura mexicana con un aporte nutricional y con propiedades medicinales, el cual se comercializa como materia prima, sin un valor agregado, ya que en México no se cuenta con una cultura de industrialización de alimentos.

Oaxaca posee un clima y terreno apto para la siembra del nopal, sin embargo, genera limitados productos alimenticios procesados, comercializándose generalmente en forma de verdura. Debido a ello; en este trabajo se presenta el proceso a seguir para otorgar valor agregado a productos orgánicos a base de nopal, que cumplan con las normativas para su certificación desde el cultivo hasta su comercialización. Aunado a ello es necesario cumplir con las normas mínimas con las que debe contar el terreno, verificar el cultivo, además de considerar que se debe utilizar un abono libre de químicos, conocer el momento idóneo para la cosecha, el transporte hacia la planta procesadora, la transformación de la materia prima, el envasado y embalaje no obviando la importancia de contar con un correcto etiquetado el cuál contenga una tabla nutrimental, la fecha de caducidad, los ingredientes con los que está elaborado el producto, además de los respectivos certificados orgánicos.

En particular se demuestra que siguiendo este proceso, es posible generar productos orgánicos certificados con un elevado valor nutricional, como es el caso de una bebida a base de nopal la cual cuenta con un gran aporte nutricional, además de contribuir a mejorar la salud de los consumidores. Con esto, se puede conseguir que otras materias primas generen productos orgánicos certificados con valor agregado y una mayor plusvalía.