



## **Certificación orgánica de derivados de nopal en el estado de Oaxaca.**

Daniela Ochoa<sup>1</sup> y Ivonne Maya<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Tecnológica de la Mixteca. dannyochoer20@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, y como algunos derivados tales como jugos, mermeladas, conservas etc.

Oaxaca posee un clima y terreno apto para la siembra del nopal, debido a las características de su suelo fértil. Sin embargo se desconoce la cultura de producción orgánica de los alimentos, la cual proporciona ventajas competitivas en comparación a los nopales que se comercializan a gran escala y con fertilizantes químicos, esto debido a que actualmente el auge de los alimentos orgánicos va en aumento, ya que un mayor número de consumidores prefieren alimentos libres de contaminantes químicos que perjudiquen su salud y al medio ambiente. Sin embargo, es necesario que los productores cuenten con diversos sellos orgánicos que proporcionan las empresas certificadoras en el país. Derivado de ello, en este trabajo se presenta el proceso que las empresas deben cumplir para obtener una certificación orgánica, 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, 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 de certificación, es posible generar productos orgánicos con valor agregado, con mayores ventajas competitivas y una mayor plusvalía.