

Mostrarán bondades nutritivas y económicas del nopal, el alimento del futuro

En la cuarta edición de Expo Imagina del CUCBA, especialistas, productores y científicos darán a conocer los beneficios de esta cactácea

Por su contenido nutritivo y varias oportunidades a explotar, el nopal es una cactácea con amplia presencia en Jalisco; por lo que productores locales e investigadores buscan destacar los beneficios en torno a este alimento del futuro.

Para lograr este objetivo, el Centro Universitario de [Ciencias Biológicas y Agropecuarias \(CUCBA\)](#) [1] de la UdeG, el gobierno de Zapopan y el gobierno de Jalisco participarán en la cuarta edición de Expo Imagina, en la que productores y científicos compartirán experiencias sobre el manejo, desarrollo e investigación del nopal.

“Es una actividad en la que se reúnen instituciones, científicos, proveedores, prestadores de servicio y productores de alimentos con el fin de promover en la sociedad la ciencia, la creatividad y la innovación, respetando las tradiciones y costumbres de nuestros pueblos”, comentó el Rector del CUCBA, doctor Carlos Beas Zárate.

Bajo el lema “Miradas al futuro”, Expo Imagina presentará talleres virtuales, diálogos con especialistas e investigadores, una expo gastronómica y un festival dedicado a las flores.

Beas Zárate destacó que el nopal es el invitado especial, debido a su valor nutritivo, su versatilidad al impulsar la innovación y porque se le considera un alimento sustentable.

El investigador del CUCBA y especialista internacional en nopal, doctor Liberato Portillo Martínez, detalló que Jalisco es tierra fértil para explotar esta cactácea, con un total de 27 plantas de la especie *opuntia*, en la que se encuentran los nopales; tan sólo en Zapopan se destinan alrededor de dos mil 500 hectáreas para su producción.

Además, el producto puede utilizarse para otros fines, como la elaboración de jabones u otros artículos para la higiene y el cuidado personal. El nopal también tiene un área de oportunidad como alternativa a los plásticos convencionales desarrollados con base en petróleo.

Portillo Martínez recordó que en el área nutritiva, el nopal es una fuente de fibra y calcio, además de que algunas especies pueden aportar hasta 10 por ciento de su peso en proteína.

El investigador destacó que la cantidad de calcio en esta especie de planta representa una oportunidad para tratar enfermedades como la osteoporosis.

“Para contrarrestar la osteoporosis, un problema que está creciendo gracias a nuestros hábitos alimenticios, se ha encontrado que el tipo de cristalización que tiene el calcio en las pencas maduras es el tipo de cristalización que puede prevenir este problema que aqueja sobre todo a las mujeres”, dijo.

Conocer a la cactácea

En las actividades de Expo Imagina los participantes podrán conocer técnicas para la preparación de alimentos con base en nopal, como harinas. Se realizará de forma virtual, a fin de abarcar a más personas, informó el Coordinador de Expo Imagina, maestro Óscar Carbajal Mariscal.

“Este taller será virtual; es la primera vez que lo desarrollamos de esta manera para que la gente, aunque nos pueda acompañar el día del evento, pueda tener acceso a esta serie de recetas en las que mostraremos el desarrollo y elaboración de estos sencillos platillos”, dijo.

En Expo Imagina participarán pequeños emprendedores y productores del Estado, compartió la Directora de Promoción Comercial de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Jalisco (Sader), licenciada Alejandra Monserrat Aceves, quien agregó que habrá presencia de mujeres que trabajan dotando de valor agregado a los productos que comercializan.

El Director de Desarrollo Agropecuario de Zapopan, ingeniero Raúl Alemán Mercado, declaró que el cultivo de nopal en ese municipio se focaliza en zonas como la comunidad de San Esteban o en la barranca de San Isidro, así como en ejidos como el de Santa Lucía o las regiones cercanas al Río Lerma.

“La mayor parte que se cultiva es nopal verdura para consumo humano, pero no sólo es el cultivo, sino que dan valor agregado al producto mandando al mercado el nopal sin espinas y seleccionado por tamaño, según pedido del comprador, y actualmente se tienen productos como harinas, tortillas y jabones”, detalló.

La cuarta edición de Expo Imagina se realizará los días 25, 26 y 27 de junio, y tendrá sedes como la Plaza de las Américas y el Andador 20 de Noviembre, en Zapopan. Las actividades completas se pueden consultar en el sitio web «<http://expoimagina.cucba.udg.mx/> [2]».

Atentamente

"Piensa y Trabaja"

"Año del legado de Fray Antonio Alcalde en Guadalajara"

Guadalajara, Jalisco, 10 de junio de 2021

Texto: Pablo Miranda Ramírez

Fotografía: Abraham Aréchiga

Etiquetas:

[Carlos Beas Zárate](#) [3]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/mostraran-bondades-nutritivas-y-economicas-del-nopal-el-alimento-del-futuro>

Links

[1] <http://www.cucba.udg.mx/>

[2] <http://expoimagina.cucba.udg.mx/>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/carlos-beas-zarate>