



Productos orgánicos: Sabor, tradición y desarrollo para O'Higgins

» El uso de productos orgánicos no solo transforma la gastronomía local, sino que impulsa la sostenibilidad, resalta la identidad regional y beneficia a los productores agrícolas. Expertos analizan su impacto en la región de O'Higgins.

En un episodio de Región Sustentable, programa audiovisual de El Tipógrafo, se exploró el impacto de los productos orgánicos en la cocina tradicional de O'Higgins y su relevancia para la sostenibilidad ambiental y económica de la región. Desde su definición y certificación hasta su aporte en la gastronomía local, los especialistas coincidieron en que estos productos son clave para preservar tradiciones y mejorar la calidad de vida.

Claudio Cárdenas, jefe del Departamento de Agricultura, Organización del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), explicó que los productos orgánicos provienen de sistemas holísticos que promueven la biodiversidad y los ciclos naturales. "La certificación asegura que los alimentos etiquetados como orgánicos cumplen con prácticas agroecológicas verificadas. Esto da confianza al consumidor y abre oportunidades para la exportación", destacó.

Jaime Jiménez Mendoza, director de la carrera de Gastronomía de Santo Tomás, señaló que estos productos son fundamentales para construir una identidad culinaria sólida. "La cocina de O'Higgins, basada en ingredientes agroecológicos, no solo refleja nuestra historia y cultura, sino que también fortalece nuestra estrategia turística", afirmó. Según Jiménez, este enfoque ayuda a posicionar la región como un



referente de turismo gastronómico sustentable. Uno de los datos más reveladores del programa fue el creciente interés de los jóvenes, entre 25 y 35 años, por adquirir productos orgánicos, incluso pagando más por ellos. Este cambio de hábitos responde tanto a la calidad de los alimentos como a su impacto positivo en el medio ambiente y la salud. Además de los beneficios para los restaurantes y consumidores, los productos orgánicos representan una oportunidad económica para los productores locales. Al no utilizar químicos y respetar los ciclos naturales, estos alimentos garantizan la sostenibilidad a largo plazo. Sin embargo, producirlos implica mayores costos debido a su proceso no industrializado. "La industria del vino ha empujado a los productores orgánicos a buscar nuevos mercados externos como Europa y Asia. Frutas, verduras y vinos de la región de O'Higgins están ganando reconocimiento internacional por ser 100% naturales y sostenibles", concluyó el programa.

Los productos orgánicos no solo preservan sabores auténticos, sino que también promueven un equilibrio entre desarrollo económico, respeto por el medio ambiente y rescate de tradiciones. O'Higgins, con su rica diversidad agrícola y cultural, está posicionándose como un modelo a seguir en esta tendencia global.