

REIVINDICACIONES

1. Una composición insecticida de origen natural y orgánico, CARACTERIZADA PORQUE COMPRENDE:

- Extracto acuoso de los frutos del ají picante de la familia *capsicum annuum*;
- y
- Extracto acuoso de la planta ortiga de la familia *urtica dioica*.

En donde, por cada parte de la planta ortiga (*urtica dioica*) hay dos partes de los frutos del ají picante (*capsicum annuum*), y por cada parte de *urtica dioica* y *capsicum annuum* hay dos partes de agua, en donde, la ortiga (*urtica dioica*) corresponde a la totalidad de la planta, en donde la composición insecticida es un fermentado.

2. Un proceso para la obtención de una composición insecticida de origen natural y orgánico, que comprende, extracto acuoso de los frutos del ají picante de la familia *capsicum annuum*; y extracto acuoso de la planta ortiga de la familia *urtica dioica*, en donde, por cada parte de la planta ortiga (*urtica dioica*) hay dos partes de los frutos del ají picante (*capsicum annuum*), y por cada parte de *urtica dioica* y *capsicum annuum* hay dos partes de agua, CARACTERIZADO PORQUE comprende los pasos de:
 - a. recolectar el fruto de la planta de ají picante de la familia *capsicum annuum* y la planta ortiga de la familia *urtica dioica*;
 - b. descontaminar los frutos del ají y las plantas de ortiga recolectadas con un producto de origen natural sin químicos sintéticos;
 - c. pesar los frutos del ají y las plantas de ortiga descontaminadas, donde dicho pesaje se lleva a cabo en cualquier tipo de elemento de pesaje digital o análogo;
 - d. triturar o macerar los frutos del ají y las plantas de ortiga de forma manual o industrial;
 - e. realizar la extracción acuosa de los frutos del ají y las plantas de ortiga trituradas o maceradas;
 - f. fermentar los extractos acuosos de los frutos del ají y las plantas de ortiga por medio de fermentación anaerobia, en un recipiente sellado, conservando las especies vegetales dentro del recipiente; y
 - g. filtrar los extractos acuosos fermentados separando la parte sólida.

En donde, la fermentación se lleva a cabo en condiciones anaeróbicas por un tiempo de 8 días, a la sombra.
3. El proceso de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado porque la extracción acuosa se realiza por un tiempo de 20 a 30 minutos.

4. El proceso de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado porque además comprende un paso de diluir el producto filtrado del paso g), en agua.
5. El proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 2 a 4, caracterizado porque es llevado a cabo a temperatura ambiente.