

# Innovación en la Gastronomía con Insectos

## APOYO AL CURSO



### Módulo 2 Unidad 5:

#### Los clientes debaten

#### ***Descargo de responsabilidad:***

*Este proyecto está cofinanciado con el apoyo de la Unión Europea.*

*Sin embargo, las opiniones y puntos de vista expresados son exclusivamente de los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA) o SEPIE. Ni la Unión Europea ni la EACEA ni SEPIE se hacen responsables de ellas.*

Apoyo al curso  
Módulo 2 Unidad 5: Debate de clientes

## Tabla de contenido

|                                                                                                  |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Diferencias dietéticas: dieta omnívora y vegana y los posibles puntos de vista en el debate..... | 1 |
| La estrategia «de la granja a la mesa» y el Código de Conducta de la UE.....                     | 1 |
| Conclusión.....                                                                                  | 2 |

Apoyo al curso  
Módulo 2 Unidad 5: Debate de clientes

## Módulo 2, Unidad 5: Debate de clientes

Esta última unidad busca fomentar un debate estructurado sobre la incorporación de insectos comestibles en la gastronomía, centrándose en las perspectivas del consumidor. Dos participantes con diferentes preferencias dietéticas, un consumidor de dieta variada omnívora y un consumidor vegano, debatirán dos cuestiones centrales sobre la incorporación de insectos en la gastronomía y su papel sostenible en la cocina.

La primera explora la percepción general de los insectos en la gastronomía y si los consumidores están abiertos a incluir productos a base de insectos en sus dietas.

La segunda examina los posibles beneficios e inconvenientes del uso de ingredientes a base de insectos, como la harina y la proteína de insectos, centrándose en la sostenibilidad, la nutrición y la aceptación del consumidor.

Más allá de la subjetividad y las preferencias, el debate se basa en el informe de la industria agroalimentaria de la Plataforma de Colaboración de Clústeres, que incorpora la estrategia «De la Granja a la Mesa» y el código de conducta de la UE sobre prácticas comerciales y de marketing alimentario responsable.

### Diferencias dietéticas: dieta omnívora y vegana y los posibles puntos de vista en el debate

Una dieta **omnívora** incluye una amplia variedad de fuentes de alimentos, que abarcan plantas, carne, pescado, huevos, productos lácteos y, potencialmente, insectos. Pueden percibir la incorporación de insectos en las comidas como otra forma de proteína animal, similar al consumo de mariscos o aves. Los consumidores omnívoros pueden reconocer los beneficios nutricionales de los insectos, ricos en proteínas, vitaminas y minerales esenciales, y apreciar su bajo impacto ambiental en comparación con el ganado tradicional. Este consumidor también puede valorar la creatividad culinaria asociada a los platos a base de insectos, especialmente en restaurantes innovadores que exploran sabores y texturas novedosos. Sin embargo, algunos consumidores omnívoros pueden expresar dudas debido a las normas culturales o al desconocimiento del consumo de insectos, y requerir garantías sobre la seguridad, el sabor y los métodos de preparación, como se mencionó en las unidades anteriores.

Una dieta **vegana** excluye estrictamente todos los productos animales, incluyendo carne, pescado, lácteos, huevos, miel e insectos. Las dietas veganas se rigen principalmente por consideraciones éticas, ambientales y/o de salud. Las personas que siguen un estilo de vida vegano pueden oponerse al consumo de insectos, considerándolo una explotación de los seres vivos. Dado que el veganismo excluye todos los productos animales, los insectos generalmente se consideran incompatibles con este estilo de vida. Las preocupaciones éticas pueden centrarse en el tratamiento de los insectos durante la cría y el procesamiento, lo que refuerza la creencia de que las proteínas vegetales alternativas son una solución más adecuada para alcanzar los objetivos de sostenibilidad.

## Apoyo al curso

### Módulo 2 Unidad 5: Debate de clientes

Algunos consumidores veganos también pueden cuestionar la escalabilidad de la cría de insectos y enfatizar la necesidad de promover las legumbres, los cereales y las algas como fuentes sostenibles de proteínas.

#### **La estrategia «de la granja a la mesa» y el Código de Conducta de la UE**

La Estrategia «De la Granja a la Mesa» de la Unión Europea es un plan diseñado para crear un sistema alimentario sostenible en toda Europa. Como parte del Pacto Verde Europeo, la estrategia busca reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria, garantizando al mismo tiempo la seguridad alimentaria, la nutrición y la asequibilidad, y promoviendo la adopción de prácticas agrícolas más sostenibles, mejores métodos de producción alimentaria y la reducción del desperdicio de alimentos. La incorporación de insectos al sistema alimentario se alinea con esta visión, ya que la cría de insectos requiere menos recursos naturales y produce menos emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la ganadería tradicional. Esta estrategia también enfatiza la necesidad de educar a los consumidores sobre las opciones sostenibles, por lo que las campañas de concienciación pública son cruciales para la aceptación de los alimentos a base de insectos.

Enlace de consulta:

[https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

El Código de Conducta de la UE es otra iniciativa clave que apoya las prácticas alimentarias sostenibles. Anima a las partes interesadas de la industria alimentaria, como productores, minoristas y proveedores de servicios de alimentación, a comprometerse con acciones que promuevan dietas más saludables y sostenibles. El código describe objetivos específicos para reducir el desperdicio de alimentos, mejorar los estándares nutricionales y fomentar la sostenibilidad de la cadena de suministro. Promover alimentos a base de insectos puede contribuir a estos objetivos al ofrecer una fuente de proteínas alternativa que aprovecha los recursos.

Enlace de consulta: [https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-06/f2f\\_sfpd\\_coc\\_final\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-06/f2f_sfpd_coc_final_en.pdf)

### **Conclusión**

Esperamos que esta unidad haya aportado valiosas perspectivas sobre la complejidad de promover alimentos a base de insectos en la gastronomía. Si bien algunos consumidores pueden considerarlos una alternativa proteica sostenible e innovadora, otros pueden mostrarse reticentes debido a normas culturales, consideraciones éticas o desconocimiento. Comprender estas diversas perspectivas es crucial para fomentar su aceptación.