

Innovación en Gastronomía con Insectos

SOPORTE DEL CURSO



Módulo 3 Unidad 1:

Sostenibilidad ambiental en la gastronomía

Disclaimer:

El proyecto "Insects Innovation in Gastronomy" está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en este material sólo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE). Ni la Unión Europea ni la Agencia Nacional SEPIE pueden ser considerados responsables de ellos.

Soporte del curso
Sostenibilidad ambiental en la gastronomía

Contenido

Módulo 3: Educación Ambiental en Gastronomía	1
Unidad 1: Sostenibilidad ambiental en la gastronomía	1
Ideas clave y conclusiones	1
Sostenibilidad y Gastronomía	1
Impactos ambientales de la agricultura tradicional	1
La huella de carbono de la producción de alimentos	2
Escasez de agua y emisiones de CO2	2
El papel de los alimentos alternativos en la sostenibilidad	2
Alimentos a base de insectos: ventajas económicas y ambientales	3
Aceptación social y perspectivas futuras	3
Pensamiento final	3

Módulo 3 : Educación Ambiental en Gastronomía

Unidad 1: Sostenibilidad ambiental en la gastronomía

Ideas clave y conclusiones

- La agricultura y la ganadería tradicionales contribuyen a la deforestación, la contaminación y la pérdida de biodiversidad.
- La huella de carbono de la producción de alimentos se extiende más allá de la agricultura e incluye el procesamiento, el transporte y la preparación.
- La escasez de agua es una preocupación creciente, especialmente en las regiones áridas, y la producción tradicional de alimentos es un importante consumidor de recursos hídricos.
- Los alimentos a base de insectos ofrecen una alternativa sostenible, ofreciendo un alto contenido de proteínas con menores costos ambientales.
- La aceptación social del consumo de insectos está creciendo, particularmente entre las generaciones más jóvenes preocupadas por la sostenibilidad.

Sostenibilidad y Gastronomía

La sostenibilidad en la gastronomía se refiere a la adopción de prácticas respetuosas con el medio ambiente en la producción y el consumo de alimentos. Los sistemas alimentarios modernos dependen en gran medida de la agricultura y la ganadería, que contribuyen a la deforestación, la contaminación y la pérdida de biodiversidad. Como resultado, los sistemas agrícolas tradicionales se están volviendo cada vez más insostenibles.

Impactos ambientales de la agricultura tradicional

La agricultura tradicional requiere grandes cantidades de tierra, agua y energía, lo que provoca una importante degradación ambiental. La deforestación se produce para despejar el terreno para la agricultura, mientras que la agricultura a gran escala agota los nutrientes

Soporte del curso

Módulo 3 Unidad 1: Sostenibilidad ambiental en la gastronomía

del suelo, lo que genera problemas de sostenibilidad a largo plazo. Además, la cría de ganado exige grandes recursos, incluidos agua y piensos, lo que agrava el problema.

La huella de carbono de la producción de alimentos

El impacto ambiental de la agricultura se extiende más allá de la explotación agrícola. La producción de alimentos implica una compleja cadena de suministro que incluye:

- Transporte desde las granjas hasta las plantas procesadoras, supermercados y hogares.
 - Procesamiento y envasado, que consumen energía y generan residuos
 - La cocción y la preparación de los alimentos aumentan la huella de carbono
-

Escasez de agua y emisiones de CO2

La agricultura es responsable de un porcentaje significativo de las emisiones globales de dióxido de carbono (aproximadamente el 25 %). Además, la escasez de agua es un problema importante, en particular en regiones con acceso limitado a agua potable. La ganadería intensiva consume enormes cantidades de agua, lo que la convierte en una práctica insostenible en muchas partes del mundo.

El papel de los alimentos alternativos en la sostenibilidad

Los alimentos alternativos, como las dietas basadas en plantas y las proteínas a base de insectos, ofrecen soluciones a estos desafíos ambientales. El consumo de insectos, por ejemplo, requiere menos recursos en comparación con la ganadería tradicional y produce menos gases de efecto invernadero.

Soporte del curso

Módulo 3 Unidad 1: Sostenibilidad ambiental en la gastronomía

Alimentos a base de insectos: ventajas económicas y ambientales

Los insectos se pueden consumir en su totalidad, lo que reduce el desperdicio de alimentos. Además, requieren una cantidad mínima de tierra, agua y energía, lo que los convierte en una fuente de proteínas muy eficiente. Algunas ventajas clave incluyen:

- Costos de producción más bajos en comparación con la ganadería
- Ciclos de crecimiento más rápidos y consumo mínimo de recursos.
- Reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la ganadería bovina y avícola

Aceptación social y perspectivas futuras

Si bien el consumo de insectos está muy extendido en algunas culturas, los consumidores europeos siguen mostrándose reticentes. Sin embargo, las generaciones más jóvenes, en particular los millennials y la generación Z, están más abiertas a alternativas sostenibles. Estudios de casos como el restaurante Noma en Copenhague y empresas emergentes como Ento en Londres ponen de relieve el creciente interés por la cocina a base de insectos.

Pensamiento final

A medida que el mundo avanza hacia sistemas alimentarios más sostenibles, el papel de las proteínas alternativas, incluidos los insectos, será cada vez más importante. La sensibilización y el fomento de la aceptación entre los consumidores, en particular en Europa, serán fundamentales para integrar los alimentos a base de insectos en la gastronomía convencional. Al reducir la huella de carbono de la producción alimentaria y promover el consumo sostenible, la gastronomía a base de insectos ofrece un camino viable hacia un futuro más sostenible.