

Innovación en Gastronomía con Insectos

SOPORTE DEL CURSO



Módulo 3 Unidad 2:

La huella ecológica de los cultivos tradicionales y las proteínas de los insectos

Descargo de responsabilidad:

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 2: La huella ecológica de los cultivos tradicionales frente a las proteínas de los insectos	1
Ideas clave y conclusiones	1
Reducción del uso de la tierra mediante la cría de insectos	1
Consumo de agua en la agricultura tradicional vs. proteína de insectos	1
Reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero	2
Salud y eficiencia de los recursos en la cría de insectos	2
Pensamiento final	2

Soporte del curso

Módulo 3 Unidad 2: La huella ecológica de los cultivos tradicionales frente a las proteínas de los insectos

Módulo 3 : Educación Ambiental en Gastronomía

Unidad 2: La huella ecológica de los cultivos tradicionales frente a las proteínas de los insectos

Ideas clave y conclusiones

- La producción de insectos requiere considerablemente menos tierra en comparación con la agricultura tradicional, lo que ayuda a reducir la deforestación.
- La huella hídrica de las proteínas de los insectos es considerablemente menor que la de la ganadería.
- Las emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de la cría de insectos son hasta un 80-90% inferiores a las de la ganadería tradicional.
- Las proteínas de origen insecto pueden contribuir a reducir la huella ecológica de la producción de alimentos.

Reducción del uso de la tierra mediante la cría de insectos

La ganadería tradicional requiere grandes extensiones de tierra, lo que conduce a la deforestación, en particular en ecosistemas vitales como la selva amazónica. En cambio, la cría de insectos funciona de manera eficiente en entornos pequeños y controlados, lo que elimina la necesidad de utilizar más tierra.

Consumo de agua en la agricultura tradicional vs. proteína de insectos

Para producir un kilogramo de carne de vacuno se necesitan aproximadamente 15.000 litros de agua, mientras que para producir la misma cantidad de proteína de insectos se necesita menos de un litro. Esta drástica diferencia pone de relieve la sostenibilidad de la cría de insectos en la conservación de los recursos hídricos.

Soporte del curso

Módulo 3 Unidad 2: La huella ecológica de los cultivos tradicionales frente a las proteínas de los insectos

Reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero

La agricultura y la ganadería tradicionales son de las principales fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero. Los estudios demuestran que la cría de insectos puede reducir las emisiones de metano y dióxido de carbono entre un 80 y un 90 %, lo que la convierte en una fuente de proteínas respetuosa con el medio ambiente.

Salud y eficiencia de los recursos en la cría de insectos

A diferencia del ganado tradicional, los insectos requieren una atención médica mínima y no necesitan antibióticos ni intervenciones veterinarias extensas. Sus ciclos de producción más cortos y sus menores requerimientos de energía los convierten en una fuente de proteínas altamente eficiente y sostenible.

Pensamiento final

A medida que aumenta la demanda mundial de alimentos, resulta crucial reducir la huella ecológica de la producción alimentaria. Las proteínas de insectos ofrecen una alternativa viable y sostenible a la ganadería tradicional, ya que ayudan a conservar los recursos y a proteger el medio ambiente. Al adoptar fuentes de alimentos alternativas, la sociedad puede dar pasos significativos hacia un futuro más sostenible.