

Insectos Innovación en Gastronomía

SOPORTE DEL CURSO



Episodio 6: Estudios de casos y la

El futuro de la gastronomía a base de insectos

Descargo de responsabilidad:

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

Las opiniones y puntos de vista expresados en este documento son, sin embargo, los de los autores y no necesariamente reflejan los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea en el Ámbito Educativo y Cultural (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de ellos.

Soporte del curso
**Episodio 5: Consideraciones éticas y regulatorias en la comercialización de alimentos a
base de insectos**

Tabla de contenido

Sinopsis.....	2
Ideas clave y conclusiones	2
Reflexiones finales y llamado a la acción	4

Soporte del curso
Episodio 6: Estudios de casos y el futuro de la gastronomía de los insectos

Sinopsis

En este episodio final, el profesor reúne los conocimientos clave del curso mediante el análisis de casos prácticos del mundo real de empresas que han comercializado con éxito alimentos a base de insectos. El episodio también ofrece una lista seleccionada de proveedores de ingredientes de confianza en Europa para chefs y profesionales culinarios. De cara al futuro, el profesor explora las tendencias y oportunidades futuras que darán forma al futuro de la gastronomía de insectos. Este episodio refuerza el hecho de que la industria de los insectos comestibles ya no es un nicho, sino un sector emergente con un potencial inmenso.

Ideas clave y conclusiones

1. Caso práctico 1: Chapul: pionera en la fabricación de barras de proteína de cricket

- **Fundada:** 2012 por Pat Crowley
- **Sitio web:** <https://chapul.com>
- **Factores clave de éxito:**
 - **Marketing Educativo:** Enfocado en la sustentabilidad, particularmente en cómo los grillos usan **2.000 veces menos agua que la carne de res**.
 - **Marca estratégica:** evitar imágenes de insectos en los envases, enfatizando la salud y la sostenibilidad.
 - **Exposición en los medios:** ganó credibilidad después de asegurar una inversión de **Mark Cuban en Shark Tank (2014)**.
 - **Innovación en sabor:** Se utilizaron sabores familiares como **chocolate y mantequilla de maní** para hacer el producto más atractivo.
- **Lección de marketing:** Una **marca impulsada por una misión** que educa y tranquiliza a los consumidores puede superar el escepticismo.

2. Caso práctico 2: Entomo Farms: ampliación de la agricultura de insectos

- **Fundada:** 2014 por Darren, Ryan y Jarrod Goldin
- **Sitio web:** <https://entomofarms.com>
- **Factores clave de éxito:**
 - **Desarrollo de la cadena de suministro:** construcción de instalaciones de producción a gran escala para garantizar la consistencia.

Soporte del curso

Episodio 6: Estudios de casos y el futuro de la gastronomía de los insectos

- **Enfoque de mercado dual:** atiende tanto a **B2B (fabricantes de alimentos)** como a **B2C (productos directos al consumidor)**.
- **Transparencia y educación:** ofrece recorridos virtuales por granjas para generar confianza en los consumidores.
- **Colaboración:** trabaja con **chefs y científicos de alimentos** para ampliar las aplicaciones de la proteína de insectos.
- **Lección de marketing:** Escalar la producción manteniendo la transparencia fomenta la credibilidad y el liderazgo de la industria.

3. Principales proveedores de ingredientes a base de insectos en Europa

Para los chefs y profesionales culinarios que buscan obtener ingredientes de alta calidad a base de insectos, los siguientes proveedores ofrecen opciones confiables y sostenibles:

Proveedor	Ubicación	Especialización	Sitio web
Protix	Países Bajos	Proteínas y aceites de mosca soldado negra	https://protix.com/
Insecto	Francia	Proteínas y aceites a base de gusanos de la harina	http://www.ynsect.com/
Granjas Entomo	Canadá (que presta servicios en Europa)	Polvos de grillos e insectos enteros asados	https://entomofarms.com/
Tebrión	España	Producción de gusanos de la harina a escala industrial	https://tebrio.com/
InnovaFeed	Francia	Proteínas de la mosca soldado negra	http://www.innovafeed.com/
Micronutrientes	Francia	Harinas, snacks y alimentos a base de insectos	https://www.micronutris.com/fr/
Entogourmet	España	Ingredientes a base de insectos para la gastronomía	https://insecnology.com/about-us/
De jimini	Francia	Snacks de insectos y barritas energéticas	https://www.jiminis.com/
Comer comida	Reino Unido	Grillos asados, barras de proteína y más	https://www.eatgrub.co.uk/

Soporte del curso

Episodio 6: Estudios de casos y el futuro de la gastronomía de los insectos

- **Lección de marketing:** *El abastecimiento confiable de ingredientes es esencial para que los chefs y las marcas de alimentos integren productos a base de insectos en la gastronomía convencional.*

4. Tendencias y oportunidades futuras en la gastronomía de insectos

- **Diversificación de productos:** *expansión hacia **snacks, pastas y alternativas lácteas** utilizando proteína de insectos.*
- **Avances tecnológicos:** *Las mejoras en **la automatización y la agricultura vertical** aumentan la eficiencia.*
- **Aceptación generalizada:** *una mayor **atención de los medios y el respaldo de los chefs** normalizarán los alimentos a base de insectos.*
- **Apoyo regulatorio:** *Los gobiernos están reconociendo **los beneficios ambientales** , lo que genera un mayor respaldo de la industria.*
- **Investigación y desarrollo:** *exploración de **nuevas aplicaciones sanitarias** para las proteínas de insectos, incluida **la salud intestinal y los productos farmacéuticos** .*
- **Lección de marketing:** *La **industria de los insectos comestibles** está pasando de ser un nicho a una **industria convencional** , ofreciendo grandes oportunidades para **chefs, marcas de alimentos y empresarios** .*

Reflexiones finales y llamado a la acción

- **Chapul y Entomo Farms** demuestran cómo **la educación, la marca, la transparencia y la innovación** pueden impulsar el éxito de la industria.
- **La lista de proveedores de ingredientes confiables** ofrece a los chefs y empresas alimentarias un punto de partida para el abastecimiento de alta calidad.
- **El futuro de la gastronomía de insectos** está lleno de potencial: **ahora es el momento de innovar y liderar.**