

Innovación en la Gastronomía con Insectos

MÓDULO 1



Módulo 1:

Introducción a la gastronomía de insectos comestibles

.

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) ni los de la agencia nacional SEPIE. Ni la Unión Europea ni la EACEA ni SEPIE se hacen responsables de ellas.

Módulo 1: Introducción a los insectos comestibles en la gastronomía

Unidad 1: Una breve historia del consumo de insectos hasta la actualidad

- **Objetivo** : Presentar la historia básica de cómo se han consumido los insectos como alimento en diferentes partes del mundo.

Proporcionar una descripción general del estado actual del uso de los ingredientes a base de insectos comestibles en diferentes países europeos, destacando las empresas clave en el sector y las tendencias emergentes.

- **Contenido** :
 - Explicación de cómo algunas culturas han comido insectos durante siglos.
 - Ejemplos de países europeos que adoptan ingredientes de insectos en la actualidad.
- **Materiales** : Cronología visual, un vídeo de 6 minutos aprox. sobre la historia del consumo de insectos e información internacional sobre el estado actual del sector.

Unidad 2: ¿Qué son los insectos comestibles?

- **Objetivo** : Explicar en términos sencillos qué tipos de insectos son autorizados para el consumo humano en Europa.
- **Contenido** :
 - Introducción a nuevos alimentos, insectos comestibles aceptados como grillos, gusanos de la harina, larvas de escarabajos y langostas.
 - Breve explicación de sus propiedades y características.
 - Exploración de proveedores de productos a base de insectos e identificación de opciones disponibles en el mercado europeo
- **Materiales** : Imágenes de los insectos comestibles más comunes, formas como ingredientes, vídeo animado, QR a la legislación de la UE relacionada, imágenes, vídeo de 6 minutos aprox.

Unidad 3: Beneficios de comer insectos

- **Objetivo** : Presentación inicial de los beneficios de consumir insectos como alimento.
- **Contenido** :
 - Resumen introductorio de por qué los insectos son buenos para el medio ambiente (ahorro de agua, espacio, etc.).
 - Introducción a los beneficios para la salud, como ser rico en proteínas.
 - Identificación de estudios sobre los supuestos beneficios y propiedades
- **Materiales** : vídeo y explicación incluyendo infografías, datos visuales, QR a recursos como estudios científicos, vídeo de 6 minutos aprox.

Unidad 4: Insectos en la cocina europea: Creación de un menú europeo completo con ingredientes a base de insectos

- **Objetivo** : Ofrecer una visión general de cómo algunos chefs europeos están empezando a utilizar insectos en sus platos. Con un enfoque totalmente práctico, se creará un menú europeo completo, que incluye entrante, plato principal y postre, incorporando estos ingredientes de vanguardia.
- **Contenido** :
 - Chefs profesionales presentan algunos de los principales insectos comestibles utilizados en la cocina en sus distintas formas como ingredientes.
 - Contenido principal: Vídeo que muestra un menú europeo completo, 4 platos, elaborados por chefs, explicando los ingredientes y la receta mientras se cocina:
 - Entrada:
Tortillitas de grillos fritas (receta española)
 - Platos principales:
Tartar de salmón ahumado con grillos (norte de Europa)
Falafel con polvo de grillo (orígenes de Oriente Medio)

- **Postre:**
Gusanos de la harina caramelizados con yogur y miel (inspirados en los menús de pastelería francesa)
- **Materiales :** Vídeo de 7 minutos aprox. con chefs cocinando en directo y explicando las recetas y técnicas.

Unidad 5: ¿Qué piensa la gente sobre comer insectos?

- **Objetivo :** Explorar las reacciones y experiencias de personas y profesionales de la cocina sobre el consumo de insectos. Proporcionar información sobre los hallazgos de la investigación sociopsicológica.
- **Contenido :**
 - Introducción a cómo la gente en Europa está reaccionando a la idea de incorporar ingredientes a base de insectos en las comidas, proporcionando información sobre los hallazgos de diferentes estudios, como el informe psicológico social realizado por el consorcio del proyecto.
 - Vídeo de chefs profesionales y estudiantes de cocina degustando platos elaborados con ingredientes de insectos comestibles en una clase de cocina, compartiendo sus percepciones y describiendo sus texturas, sabores y evaluando su potencial en la gastronomía.
- **Materiales :** vídeo de degustación en directo de platos a base de insectos que recoge opiniones de la gente, comentarios de estudiantes y cocineros expertos, QR del informe europeo, vídeo de 6 minutos aprox.



Cofinanciado por
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). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de ellas.