

Innovación en la Gastronomía con Insectos

MÓDULO 2



Módulo 2

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

Módulo 2: ¿Qué son los insectos comestibles?

Unidad 1: Cómo proponer ingredientes raros e inusuales en su restaurante para la sostenibilidad económica y ambiental

- **Objetivo** : Explorar cómo los factores psicológicos, evolutivos y culturales influyen en nuestra resistencia a nuevos ingredientes y proporcionar estrategias para promover la aceptación de estos alimentos, particularmente los insectos comestibles.
- **Contenido** :
 - Raíces evolutivas de la aversión a la comida y la resistencia psicológica.
 - El efecto de la mera exposición y cómo la familiaridad reduce la aversión.
 - Estrategias para introducir nuevos alimentos a través de contextos familiares, confianza y narración de historias.
 - Atrayendo a los buscadores de sensaciones con experiencias culinarias exclusivas y aventureras.
- **Materiales** : Ayudas visuales sobre la aversión y familiaridad con los alimentos, un vídeo sobre la aversión y familiaridad con los nuevos ingredientes.

Unidad 2: De la aversión a la aventura. Estrategias persuasivas para ofrecer ingredientes poco comunes a los clientes.

- **Objetivo** : Explorar la evolución de los ingredientes, al principio rechazados, hasta convertirse en delicias y las estrategias para promover alimentos no convencionales.
- **Contenido** :
 - Transformación histórica de los alimentos desechados al estatus de gourmet.
 - La psicología social vincula los alimentos raros con la exclusividad.
 - Ejemplos de prácticas tradicionales que utilizan todas las partes animales y vegetales y estrategias para su promoción, renovación de marca, nutrición y presentación en restaurantes.
 - Ejemplos de alimentos olvidados como el bacalao, las hierbas silvestres y los insectos como opciones sostenibles.
- **Materiales** : Infografías, vídeos y estudios de casos.

Unidad 3: La práctica con alimentos raros e inusuales: diseña la estrategia de tu restaurante

- **Objetivo** : Promocionar ingredientes raros, inusuales y basados en insectos mediante marketing estratégico, educación y experiencias gastronómicas atractivas.
- **Contenido** :
 - Educar sobre sostenibilidad, ética y valor cultural.
 - Introduzca ingredientes raros en platos familiares.
 - Organizar eventos interactivos y catas temáticas, colaboración con influencers.
 - Enfatizar la sostenibilidad y el abastecimiento local.
 - Desafíos gastronómicos y experiencias gamificadas.
- **Materiales** : vídeo y explicación.

Unidad 4: Alimentos raros e inusuales sostenibles: cómo promover un enfoque responsable hacia el consumo de vegetales y carne y combatir la neofobia

- **Objetivo** : Promover la sostenibilidad en la cocina fomentando el uso de ingredientes raros, inusuales y basados en insectos, al tiempo que se educa a los comensales sobre sus beneficios ambientales y nutricionales.
- **Contenido** :
 - Resalte alimentos raros como las algas por sus beneficios ecológicos.
 - Fomentar las prácticas “de la nariz a la cola” y “de las hojas a la raíz” para reducir el desperdicio.
 - Muestra de ingredientes raros en una gastronomía refinada para lograr exclusividad.
 - Utilice la narración y las experiencias interactivas para educar a los comensales.
 - Enfatizar el valor nutricional y la sostenibilidad de los insectos.
 - Estudios de caso
- **Materiales** : Ayudas visuales, infografías, vídeos, estudios de casos.

Unidad 5: Debate de clientes

- **Objetivo** : Fomentar el pensamiento crítico y la discusión sobre la integración de ingredientes a base de insectos en la gastronomía, explorando posibles beneficios, desafíos y aspectos de sostenibilidad.
- **Contenido** :
 - Debate entre dos clientes sobre la integración de ingredientes a base de insectos en la gastronomía, un “pro” y un “contra”
 - Dos preguntas a debate:
 - ¿Cómo ve la incorporación de insectos en la gastronomía, adoptaría una dieta que incluya proteínas de origen de insecto?
 - ¿Cuáles son los beneficios potenciales de utilizar harina, proteínas e ingredientes a base de insectos?
 - Discusión sobre temas destacados por la Plataforma Europea de Colaboración de Clústeres.
- **Materiales** : propuestas de debate, preguntas de discusión, enlaces a recursos como la Plataforma de colaboración de clústeres, video.





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.