

Progetto IIG - Innovazione degli Insetti nella Gastronomia

"Creatività in Gastronomia per l'Inclusione degli Insetti nella Gastronomia Moderna" – MUSEV, TR

Unità 1: L'ingresso degli insetti nelle cucine

Obiettivi: Introduzione al valore dei prodotti a base di insetti e al loro posto nella dieta quotidiana.

Contenuto:

1. Le nuove fonti di proteine nel mondo.
2. Il ruolo degli insetti nella nostra cucina.
3. Innovazione dei prodotti a base di insetti per diverse tradizioni culinarie.

Materiali: Video introduttivo al modulo e ai prodotti a base di insetti.

Unità 2: I prodotti a base di insetti nella cucina degli sportivi

Obiettivi: Spiegare come i prodotti a base di insetti possano essere utilizzati nella nutrizione sportiva e il loro ruolo nell'equilibrio proteico globale.

Contenuto:

1. Soddisfare il fabbisogno proteico degli atleti con i prodotti a base di insetti.
2. Integrazione degli insetti negli alimenti e nelle bevande per sportivi.
3. L'equilibrio proteico globale.

Materiali: Video animati ed esempi di bevande ad alto contenuto nutrizionale, pizze e altri alimenti facilmente preparabili dagli atleti.

Unità 3: I prodotti a base di insetti nelle cucine domestiche

Obiettivi: Consigli pratici su come superare i pregiudizi e utilizzare i prodotti a base di insetti nella cucina di casa.

Contenuto:

1. Diverse forme dei prodotti a base di insetti.
2. Strategie per coinvolgere i membri della famiglia.
3. Inclusione dei prodotti a base di insetti nei pasti quotidiani.

Materiali: Video sulla preparazione di ricette nutrienti, pratiche e veloci per l'uso domestico.

Unità 4: L'uso dei prodotti a base di insetti nelle situazioni di emergenza

Obiettivi: Esplorare come i prodotti a base di insetti possano essere utilizzati in situazioni di emergenza, come terremoti, inondazioni e incendi, e i loro vantaggi.

Contenuto:

1. Quali tipi di alimenti sono necessari in situazioni di emergenza?
2. Il ruolo cruciale dei prodotti a base di insetti nelle condizioni di emergenza.
3. Alimenti a base di insetti di facile preparazione in situazioni critiche.

Materiali: Video che illustra le tipologie di cibo da preparare in caso di emergenza e i vantaggi in termini di conservazione, nutrizione e trasporto.

Unità 5: Gli insetti nella cucina geriatrica

Obiettivi: Analizzare come i prodotti a base di insetti possano essere utilizzati nella dieta degli anziani e i loro benefici per il metabolismo senile.

Contenuto:

1. Vantaggi dei prodotti a base di insetti per gli anziani.
2. Gli insetti possono soddisfare le esigenze nutrizionali degli anziani?
3. Creare sapori adatti alla dieta degli anziani con i prodotti a base di insetti.

Materiali: Preparazione di alimenti facili da digerire, consumare e preparare, come bevande, snack, pane e zuppe a base di insetti, formulati per le esigenze nutrizionali degli anziani.