

Innovación en Gastronomía con Insectos

MÓDULO 3



Módulo 3: Educación Ambiental en Gastronomía

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 de la agencia nacional SEPIE. Ni la Unión Europea ni la EACEA ni SEPIE se hacen responsables de ellos.

Módulo 3: Educación Ambiental en Gastronomía

Unidad 1: Introducción a la Sostenibilidad Ambiental en Gastronomía

Objetivo: Introducción para profesionales y estudiantes del sector gastronómico de la importancia de la sostenibilidad ambiental en la provisión de alimentos, con foco en la gastronomía moderna.

Contenido:

1. Panorama general de los sistemas actuales de suministro alimentario:

- Introducción al impacto ambiental de los sistemas globales de producción de alimentos, incluyendo la deforestación, la contaminación y la pérdida de biodiversidad.
- Reflexión sobre el consumo insostenible de los recursos naturales y sus implicaciones para la alimentación del futuro.
- Explicación de la huella de carbono del sistema alimentario y su contribución al cambio climático.

2. Importancia de la sostenibilidad en el sistema alimentario para restaurantes:

- El papel de los restaurantes en la producción y el consumo de alimentos.
- Beneficios económicos y sociales para los restaurantes que construyen una reputación como negocios sostenibles.
- Formas de integrar la sostenibilidad en el modelo de negocio del restaurante, desde la creación y el abastecimiento de platos hasta la gestión de residuos.

Unidad 2: Huellas ecológicas de los alimentos tradicionales y de los alimentos a base de insectos

Objetivo:

Comparar la huella ecológica de las proteínas de origen animal tradicionales con la de los alimentos elaborados a base de insectos. Analizar las ventajas de los insectos como fuente de alimento en la reducción del impacto ambiental.

Contenido:

1. Comparación de la huella ecológica:

- Análisis detallado de los recursos necesarios para producir proteínas tradicionales (res, cerdo

y pollo) en comparación con las proteínas derivadas de insectos.

- Evaluación de la eficiencia energética y la conversión de alimento en proteína entre insectos y ganado tradicional.
- Impacto ambiental de la producción a escala industrial y la agricultura intensiva en la obtención de proteínas tanto tradicionales como de insectos.

2. Uso de tierra, consumo de agua y emisiones de gases de efecto invernadero:

- Comparación del uso de suelo y la deforestación asociados con la ganadería tradicional frente a la cría de insectos.
- Diferencias en la huella hídrica de los insectos y las fuentes de proteína convencionales, con un enfoque especial en la conservación del agua.
- Análisis de las emisiones de gases de efecto invernadero (metano, CO₂) generadas por los sistemas de producción convencionales y por los insectos. ¿Cuál es el potencial de reducción?

Unidad 3: Normativa sobre consumo de insectos e impacto ambiental en Europa

Objetivo:

Explorar el marco regulatorio que rige el consumo de insectos en Europa, destacando su relevancia ambiental y el papel de las políticas en la promoción de sistemas alimentarios sostenibles.

Contenido:

1. Regulación de Nuevos Alimentos en la UE y su papel en la sostenibilidad:

- Descripción general del Reglamento de Nuevos Alimentos de la UE, que regula la aprobación de insectos para el consumo humano, garantizando la seguridad alimentaria y la sostenibilidad ambiental.
- Análisis de cómo esta normativa facilita la integración de los alimentos a base de insectos en el mercado europeo, promoviendo una menor huella de carbono y un uso más eficiente de los recursos en comparación con las proteínas tradicionales.

2. Normativas ambientales y políticas sobre la cría de insectos:

- Revisión de los estándares europeos relacionados con la producción sostenible de insectos, incluyendo la eficiencia en el uso de recursos, la gestión de residuos y las certificaciones ecológicas.
- Cómo estas políticas fomentan prácticas ambientalmente responsables en la cría de insectos, alineándose con los objetivos climáticos y de sostenibilidad de la UE.

Unidad 4: Abastecimiento sostenible y consideraciones éticas para alimentos a base de insectos

Objetivo:

Proporcionar pautas para el abastecimiento sostenible de insectos y analizar los aspectos éticos involucrados en la producción y el consumo de alimentos a base de insectos.

Contenido:

1. Directrices para un abastecimiento sostenible:

- Estrategias para desarrollar cadenas de suministro sostenibles para los alimentos a base de insectos, desde la producción hasta el consumidor final.
- Certificaciones y normas que garantizan prácticas sostenibles en la cría de insectos.
- Mecanismos para fortalecer la sostenibilidad en la producción y distribución de insectos como alimento.

2. Seguridad alimentaria y regulación:

- Descripción general de la legislación y normativas sobre seguridad alimentaria en la cría y el procesamiento de insectos.
- Desafíos en materia de seguridad alimentaria en los productos a base de insectos, incluyendo alérgenos y contaminantes.
- Estrategias para aumentar la aceptación del consumidor mediante educación, transparencia y garantía de calidad en los alimentos a base de insectos.

3. Consideraciones éticas en la cría de insectos:

- Aspectos éticos relacionados con la producción y recolección de insectos, incluyendo el bienestar animal y su impacto ecológico.

Unidad 5: Cultivo de insectos y conservación de la biodiversidad

Objetivo:

Explorar cómo la cría de insectos puede contribuir a la sostenibilidad ambiental y a la conservación de la biodiversidad. Educar a los profesionales de la gastronomía y a los estudiantes de formación profesional sobre las ventajas ecológicas de la producción de insectos en comparación con la agricultura tradicional y su impacto positivo en la salud del ecosistema.

Contenido:

1. El papel de la cría de insectos en la reducción de la deforestación y la pérdida de hábitats:

- Explicación de cómo la producción a gran escala de insectos puede reducir la necesidad de expandir tierras agrícolas, ayudando a mitigar la deforestación y la destrucción de hábitats naturales.
- Análisis de cómo la transición hacia las proteínas de insectos puede contribuir a la protección de bosques, humedales y otros ecosistemas clave para la biodiversidad.
- Estudios de caso de granjas de insectos exitosas y sus esfuerzos para minimizar la invasión de hábitats naturales.

2. Educación del consumidor y concienciación sobre biodiversidad:

- Estrategias para aumentar la conciencia del consumidor sobre el papel del consumo de insectos en la conservación de la biodiversidad.
- Enfoques para resaltar los beneficios ambientales y ecológicos de los alimentos a base de insectos en los menús y en estrategias de marketing.
- Fomento de la participación de restaurantes y productores de alimentos en la educación de los consumidores sobre cómo sus elecciones pueden contribuir a la conservación de la biodiversidad.