

Innovación en Gastronomía con Insectos

MÓDULO 4



Módulo 4:

Creatividad en Gastronomía para la Integración de Insectos en la Gastronomía Moderna

Descargo de responsabilidad:

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

Sin embargo, las opiniones y puntos de vista expresados pertenecen únicamente a los autores y no reflejan necesariamente las opiniones y puntos de vista de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA) o SEPIE. Ni la Unión Europea ni la EACEA ni SEPIE pueden ser consideradas responsables de estos

Módulo 1: “Creatividad Gastronómica para la Integración de Insectos en la Gastronomía Moderna”

Unidad 1: Introducción de ingredientes a base de insectos en la gastronomía

Propósito: Introducción al valor de los productos a base de insectos y su lugar en la nutrición diaria.

Contenido:

1. Las nuevas fuentes de proteínas del mundo
2. El lugar de los insectos en nuestra cocina
3. Innovación en productos a base de insectos para diferentes cocinas

Materiales: Vídeo de presentación del módulo y productos a base de insectos.

Unidad 2: Productos de insectos en la cocina de los atletas

Objetivo: Explicar cómo se pueden utilizar los productos a base de insectos en la nutrición de los atletas y el equilibrio proteico mundial.

Contenido:

1. Satisfacer las necesidades proteicas de los deportistas a partir de productos de insectos.
2. Inclusión de ingredientes de insectos en alimentos y bebidas de deportistas.
3. El equilibrio proteico del mundo.

Materiales: Vídeos animados y bebidas altamente nutritivas, pizzas, etc. que los deportistas pueden preparar rápidamente, ejemplos

Unidad 3: Productos a base de insectos en nuestras cocinas domésticas

Objetivo: Consejos prácticos para superar prejuicios y utilizar productos a base de insectos en la cocina casera.

Contenido:

1. Diferentes formas de productos de insectos.
2. Acciones para familiares.
3. Inclusión de productos de insectos en las comidas diarias.

Materiales: Vídeo sobre la preparación y recetas de alimentos y bebidas altamente nutritivas, prácticas y rápidas de preparar en casa.

Unidad 4: Uso de productos derivados de insectos en situaciones de desastre o emergencia humanitaria

Objetivo: Uso de los productos a base de insectos ante situaciones de emergencia como terremotos, inundaciones, incendios, etc. Cómo se pueden utilizar en caso de desastres y las ventajas que tienen por composición y durabilidad.

Contenido:

1. ¿Qué tipo de alimentos se necesitan en situaciones de desastre?
2. ¿Cómo pueden los productos derivados de insectos desempeñar un papel importante en situaciones de desastre?
3. Alimentos más fáciles de preparar, incluidos los productos de insectos.

Materiales: Qué tipo de alimentos se pueden preparar en caso de desastre y cómo almacenarlos, alimentarlos, transportarlos, etc. Un vídeo explicando las ventajas.

Unidad 5: Insectos en la cocina geriátrica

Objetivo: Cómo se pueden utilizar los productos a base de insectos en las dietas de las personas mayores y sus ventajas para el metabolismo.

Contenido:

1. Los beneficios de los productos a base de insectos para las personas mayores.
2. ¿Pueden los insectos satisfacer las necesidades nutricionales de las personas mayores?

3. Creando diferentes sabores que las personas mayores puedan comer con productos de insectos.

Materiales: Elaboración de productos a base de insectos que puedan prepararse de acuerdo a la constitución de las personas mayores y que sean de fácil digestión, fáciles de consumir y alimentos fáciles de preparar como bebidas, snacks, pan y sopas.