

Insects Innovation in Gastronomy

MATERIAL FORMATIVO



Módulo 1 Unidad 5:

¿Qué piensa la gente sobre comer insectos?

Disclaimer:

El proyecto "Insects Innovation in Gastronomy" está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en este material sólo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE). Ni la Unión Europea ni la Agencia Nacional SEPIE pueden ser considerados responsables de ellos.



Contenidos

Conceptos clave y puntos destacados:

Explorando el potencial de los ingredientes a base de insectos:

Reacciones de chefs y estudiantes en una
degustación.....1

Comparación de estas reacciones con la investigación europea sobre innovación
gastronómica con insectos
.....2

Reflexión
final.....3

¿Qué piensa la gente sobre comer insectos?

Módulo 1: Introducción a los insectos comestibles en la gastronomía**Unidad 4: ¿Qué piensa la gente sobre comer insectos?**

En esta unidad, exploramos **las reacciones de chefs y estudiantes al probar platos preparados con ingredientes a base de insectos**. Analizaremos sus opiniones sobre el **sabor, la textura y la experiencia en general**, así como sus expectativas antes de probarlos y sus impresiones después de la degustación.

Explorando el potencial de los ingredientes a base de insectos: reacciones de chefs y estudiantes en una degustación

Una de las primeras preguntas planteadas fue:

"¿Qué opinas sobre cocinar con ingredientes a base de insectos?"

Antonio, uno de los chefs participantes, expresó su sorpresa ante la **versatilidad de estos ingredientes** y la facilidad con la que pueden **integrarse en dietas y menús existentes**. Destacó su potencial como un ingrediente complementario que **aporta innovación a diversos platos**.

Otros participantes estuvieron de acuerdo y señalaron que los ingredientes a base de insectos:

- ✓ **Enriquecen recetas tradicionales** al añadir un toque único.
- ✓ **Son una alternativa innovadora** a los ingredientes convencionales.
- ✓ **Aportan nuevos matices de sabor**, especialmente en adaptaciones sin gluten como el pan rallado de insectos, que ofrece **un toque ligeramente picante y umami**.

Experiencia previa con insectos comestibles

Al preguntar sobre su experiencia previa con alimentos a base de insectos, la mayoría de los participantes indicó que **era la primera vez que los probaban o cocinaban con ellos**. Solo unos pocos habían experimentado antes con insectos, pero en **variedades muy limitadas**.

Percepción del sabor y la textura

Los participantes compartieron sus impresiones sobre los sabores percibidos durante la degustación:

- ✓ **La mayoría describió el sabor como agradable y familiar**.
- ✓ Algunos notaron **un ligero toque picante y un sutil sabor umami**.
- ✓ Unos pocos resaltaron **notas terrosas y a frutos secos**, lo que hace que los insectos sean ingredientes versátiles.
- ✓ **Los platos a base de grillos fueron los más valorados**, ya que se percibieron como bien equilibrados y sabrosos.

¿Recomendarías estos ingredientes?

Cuando se les preguntó si recomendarían los ingredientes a base de insectos a otros chefs o a su círculo cercano, la mayoría de las respuestas fueron **positivas**, destacando su **potencial innovador en la gastronomía**.

¿Qué piensa la gente sobre comer insectos?

Algunos puntos clave mencionados fueron:

- ✓ **La experiencia positiva** al trabajar con estos ingredientes.
- ✓ **Las características únicas** que los diferencian de otras proteínas.
- ✓ **El potencial de crecimiento** si se sigue desarrollando y perfeccionando su uso.

Algunos participantes sugirieron que **los chefs deberían ser los primeros en familiarizarse con estos ingredientes**, mientras que la aceptación del público en general podría **tomar más tiempo**.

Unos pocos mencionaron que, aunque **los recomendarían a profesionales, aún no se los sugerirían a familiares o amigos**.

En última instancia, los beneficios **para la salud y la nutrición** fueron considerados razones de peso para fomentar su uso en la cocina cotidiana.

La importancia de la formación culinaria en gastronomía con insectos

También se les preguntó a los participantes si los chefs deberían recibir formación específica sobre cómo utilizar ingredientes a base de insectos.

La **respuesta fue mayoritariamente positiva**, con la mayoría de los participantes de acuerdo en que:

- ✓ **Dado que es un campo emergente, los chefs deben adquirir los conocimientos adecuados para incorporarlos eficazmente.**
- ✓ **Los insectos probablemente jugarán un papel cada vez más importante en la gastronomía del futuro**, por lo que es fundamental que los profesionales **comprendan su potencial**.

Comparación de las reacciones prácticas con la investigación europea sobre innovación gastronómica con insectos

Las conclusiones de esta sesión de degustación coinciden con los hallazgos del proyecto europeo "**Insects Innovation in Gastronomy**", que explora las **actitudes de consumidores y profesionales hacia los alimentos a base de insectos**: <https://gastroinnovation.eu/es/intellectual-outputs/>

Los resultados de la encuesta de este proyecto, disponibles en gastroinnovation.eu, revelan algunas tendencias clave en el comportamiento del consumidor:

- ✓ **Un gran porcentaje de encuestados en distintos países europeos expresó dudas sobre incluir insectos en su dieta, principalmente por falta de información.**
- ✓ **Italia y España mostraron un mayor nivel de conocimiento**, aunque la educación del consumidor sigue siendo limitada.
- ✓ **Las harinas o polvos de insectos son mejor aceptados, especialmente en snacks (41%) y suplementos proteicos (35%).**
- ✓ **Los insectos enteros generan menos interés, con solo un 10% de los encuestados dispuestos a consumirlos en su forma original.**

Los **países con mayor interés en ingredientes a base de insectos** fueron **Chipre, Italia, Grecia y España**, mientras que **Rumanía y Turquía** mostraron menos entusiasmo.

¿Qué piensa la gente sobre comer insectos?

Actitudes en el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering)

El estudio también analizó la percepción de los **profesionales del sector gastronómico, incluyendo chefs**:

- ✓ **En España e Italia, los chefs mostraron un mayor interés en incluir insectos en sus menús, especialmente en forma de polvo o harina.**
- ✓ Sin embargo, mencionaron preocupaciones sobre **la aceptación del cliente** y la necesidad de **una mejor formación** para utilizarlos con confianza en la cocina profesional.
- ✓ Muchos chefs reconocieron que **el desconocimiento culinario sobre insectos es una barrera para su integración en la gastronomía convencional.**

Iniciativas educativas: clave para la aceptación del consumidor

El estudio destacó que **las campañas de educación y concienciación** son fundamentales para **aumentar la aceptación del público.**

Estos esfuerzos deberían enfocarse en:

- ✓ **Los beneficios nutricionales**, como su alto contenido proteico y su sostenibilidad.
- ✓ **Las ventajas medioambientales**, como la reducción del uso de tierras, agua y alimento en su producción.
- ✓ **Ejemplos inspiradores en gastronomía**, mostrando **cómo los insectos pueden incorporarse de manera innovadora en recetas.**

Conclusión

Esta unidad ha permitido analizar de primera mano **las reacciones a la gastronomía con insectos** y compararlas con los estudios del proyecto **"Insects Innovation in Gastronomy"**.

Para conocer más sobre estos hallazgos, te invitamos a visitar gastroinnovation.eu y descubrir los resultados de encuestas en distintos países europeos: [Recursos - Insects Innovation In Gastronomy](#)

Comprender **las percepciones y motivaciones de consumidores y profesionales** es esencial para impulsar la integración de los ingredientes a base de insectos en la gastronomía moderna.