

# ASTURINSECTS

Por qué hay tanto rechazo a comer insectos si son considerados "superalimentos"

Isabelle Gerretsen  
BBC Future  
1 mayo 2021

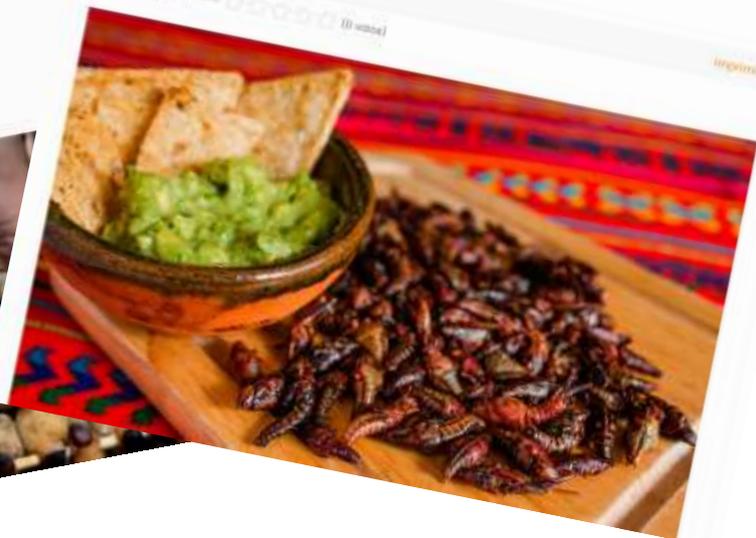


INSECTOS COMESTIBLES: UNA FUENTE SUSTENTABLE DE PROTEÍNA

Escrito por [Cristina de Armas y Colaboradores](#)

Visita este artículo [\(11 votos\)](#)

Imprimir



**Los insectos, una nueva fuente de proteínas seguras, saludables y sostenibles**

Los insectos podrían utilizarse en un futuro no lejano como alternativa proteica segura y sostenible para la salud.



## **I. PROPUESTA DE VALOR**

Dentro de unos años, la producción de carne tal y como la conocemos hoy en día dejará de ser sostenible, por lo que debemos buscar alternativas. En otros países ya se consumen insectos de manera habitual.

Por todo esto, hemos visto una clara oportunidad de negocio en este sector, ya que actualmente en Asturias es un sector sin explotar, idea que desarrollaremos en este proyecto, al que hemos puesto por nombre AsturInsects. Empezaremos criando grillos y gusanos larva.

Basaremos nuestra propuesta de valor en **tres conceptos fundamentales:**

1. Nuestra marca, abasteceremos de insectos a nuestros clientes.
2. El precio, haremos un cultivo de proximidad y los transportaremos en camión en distancias cortas
3. La disponibilidad, estaremos siempre al servicio de nuestros clientes y siempre tendremos stock.

## **¿Cómo lo haremos?**

### **1- Requerimientos iniciales**

El punto de partida es: un recinto acondicionado para la granja de insectos. Sus características deben reunir las condiciones de luz, temperatura y humedad controladas adecuadas a la especie destinada para la crianza. Otro aspecto que debemos de tener en cuenta es la alimentación.

### **2- Alimentación**

Alimentaremos a los grillos con vermiculita a un precio de 40 euros los 100 litros

Nuestra idea es evitar el uso de alimentos básicos como soja o cereales para producir proteínas animales de alta calidad y escoger desperdicios de madera para que esto no se convierta en una lucha por alimento contra los humanos. Primero se fermenta madera y partes de plantas hasta crear un sustrato que sirve para alimentar a las larvas de escarabajos. Las larvas maduran hasta alcanzar el tamaño adecuado en cajas grandes llenas con sustrato. Las larvas pasan a ser comestibles poco antes de la pupa. En esta fase, los tubos digestivos de los insectos están vacíos; de este modo, no contienen madera, que es una sustancia que los humanos no pueden digerir.



## **3- Distribución**

Los insectos serán cocinados antes de su entrega listos para su consumo. Se podrán comprar en forma de harina.