



**UTN.BA**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL  
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

## **Insectos comestibles y Entomofagia**

### **TEMARIO**

#### **MÓDULO I**

##### **Unidad 1. Introducción a la Entomofagia:**

Clase 1. Insectos comestibles en el siglo XXI.

Clase 2. Historia de la entomofagia.

##### **Unidad 2. Ventajas nutricionales y medioambientales del consumo de insectos**

Clase 3. Beneficios nutricionales de la dieta con insectos y propiedades funcionales de la proteína de insecto.

Clase 4. Contribución de los insectos a la bioeconomía y reducción de residuos.

#### **MÓDULO II**

##### **Unidad 1. Mercado de alimentos con insectos:**

Clase 5. Oportunidades y retos del mercado de alimentos con insectos.

Clase 6. Legislación Mundial y Argentina respecto a insectos.

**Unidad 2. Introducción a la cría y procesamiento de insectos comestibles:**

Clase 7. Guía básica para la cría y el procesamiento de grillos y larvas de escarabajo.

Clase 8. Preparaciones esenciales con grillos.

**CRONOGRAMA DE CLASES**

<b>Módulo</b>	<b>Unidad</b>	<b>Clase</b>	<b>Tema</b>	<b>Metodología</b>	<b>Modalidad</b>
1	1	1	Insectos comestibles en el siglo XXI.	Expositiva	virtualidad sincrónica
1	1	2	Historia de la entomofagia.	Expositiva	virtualidad sincrónica
1	2	3	Beneficios nutricionales de la dieta con insectos.	Expositiva	virtualidad sincrónica
1	2	4	Contribución de los insectos a la bioeconomía y reducción de residuos.	Expositiva	virtualidad sincrónica
2	1	5	Oportunidades y retos del mercado de alimentos con insectos.	Expositiva	virtualidad sincrónica
2	2	6	Legislación Mundial y Argentina respecto a insectos.	Expositiva	virtualidad sincrónica
2	2	7	Guía básica para la cría y el	Expositiva	virtualidad sincrónica

			procesamient o		
--	--	--	-------------------	--	--

			de grillos ylarvas de escarabajo.		
2	2	8	Preparacione sesenciales con grillos.	Expositiva	virtualidad sincrónica