

Semana U

# CITA-UCR impulsa la producción de alimentos a base de insectos en Costa Rica

Ofrecerán información sobre insectos comestibles y degustaciones en el Museo de Insectos el martes 23 y jueves 25 de abril

22 ABR 2019 Innovación



Los insectos pueden comerse enteros o en preparaciones sencillas. También pueden servir de materia prima para la elaboración de productos como galletas, barras, batidos, entre otros. Foto con fines ilustrativos.

En el mundo más de 2 000 millones de personas consumen insectos y en Costa Rica también podría ser una alternativa para fortalecer la seguridad alimentaria. Por eso, en el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA-UCR) iniciaron un estudio que sentará las bases para impulsar la producción y consumo de alimentos elaborados con insectos en Costa Rica.

El proyecto titulado “Consumo de insectos y su aplicación en matrices alimentarias en Costa Rica: retos y oportunidades de una estrategia potencial para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria nacional” inició este 2019 con la primera etapa que consiste en **identificar a los emprendedores, comercializadores, investigadores, empresas y chefs relacionados con los insectos comestibles en Costa Rica.**

El estudio que se extenderá hasta el año 2021 aportará criterios tecnológicos para futuros desarrollos de alimentos inocuos y de calidad que incorporen insectos como materia prima. Además, **articulará** el conocimiento desarrollado en este tema por la Escuela de Nutrición, la Escuela de Biología y el Museo de Insectos de la Universidad de Costa Rica (UCR).

El proyecto está a cargo de las investigadoras del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) M.Sc. Pilar Fallas Ramírez, Lic. Cristina Azofeifa Sánchez, Lic. Ana María Quirós Blanco y el Ph.D. Óscar Acosta Montoya.



Los insectos pueden convertirse en pasta o molerse para hacer harina, y también pueden extraerse sus proteínas para dar origen a nuevas opciones de alimentación atractivas y saludables para los consumidores. Foto: Archivo de la ODI.

## Insectos como fuente de alimento

A nivel mundial se reconoce que los insectos proporcionan proteínas y nutrientes de alta calidad en comparación con la carne y el pescado. A pesar de las ventajas, en los países occidentales el rechazo del consumidor sigue siendo una de las grandes barreras para que los insectos se consideren fuentes viables de proteína, según la Organización Mundial para la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés).

Para participar en el estudio escriba a Ana María Quirós Blanco / [ana.quirós\\_b@ucr.ac.cr](mailto:ana.quirós_b@ucr.ac.cr) / o llame al 2511-7203.

En Costa Rica se ha observado un incremento en el interés del uso de insectos como alimento, según indican las personas investigadoras del CITA. Es por esto que el **proyecto plantea estudiar las prácticas actuales de**

producción de insectos, así como innovar en el desarrollo de alimentos inocuos que pueden ser elaborados a partir de insectos como materia prima. Lo anterior con el objetivo de generar y transferir el conocimiento a los emprendedores y la comunidad científica.

El proyecto además propone identificar las potenciales especies de insectos para uso alimenticio en Costa Rica y generar un panorama inicial sobre la disposición de la población al consumo de alimentos con insectos. El grupo de investigación busca responder a las siguientes preguntas: ¿Qué tan anuente está el costarricense a consumir este tipo de alimentos?, ¿Cuáles son las barreras mentales a las que se enfrentarán industriales del futuro intentando lanzar al mercado este tipo de alimentos?

En el mundo existen al menos 1900 especies comestibles diferentes, entre las más populares están: los escarabajos, orugas, abejas, avispas y hormigas; **en Costa Rica ya se pueden adquirir insectos comestibles en el mercado.**



La producción de insectos en gran escala requiere controles importantes para asegurar que los productos obtenidos sean aptos para el consumo humano. Foto: Ana María Quirós.



[Katzy O'neal Coto](#)  
Periodista, Oficina de Divulgación e Información.  
Destacada en: ciencias agroalimentarias y medio ambiente  
[katzy.oneal@ucr.ac.cr](mailto:katzy.oneal@ucr.ac.cr)

**Etiquetas:** [alimentos](#), [insectos](#), [opinion](#), [investigacion](#), [cita](#).

Comentarios: 1

Reinier 2019-06-03 14:01:40

Saludos cordiales, me gustaría participar en el programa de producción de inceptos comestibles , hay que tener un espacio u lugar para la producción , información gracias 84482231

---