

Gerardo Mochales González

**Caso La proteína
de insectos:
¿la nueva fuente de
alimentación
sostenible?**

Gerardo Mochales González

**Caso La proteína
de insectos:
¿la nueva fuente de
alimentación
sostenible?**



**Caso La proteína de insectos: ¿la nueva
fuente de alimentación sostenible?**

Gerardo Mochales González

Caso La proteína de insectos: ¿la nueva fuente de alimentación sostenible?

Existe un manual del profesor como complemento pedagógico, está a disposición de aquellos profesores que utilicen este documento como material docente.
editorial@esic.edu



Abril, 2023

Caso La proteína de insectos: ¿la nueva fuente de alimentación sostenible?
Gerardo Mochales González

Todos los derechos reservados.
Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública
o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización
de sus titulares, salvo las excepciones previstas por la ley.

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos)
si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.cedro.org).

© 2023, ESIC EDITORIAL
Avda. de Valdenigrales, s/n
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel.: 91 452 41 00
www.esic.edu/editorial
@EsicEditorial

ISBN: 978-84-19480-77-4

Cubierta: ESIC
Maquetación: Santiago Díez Escribano
Lectura: Balloon Comunicación
Impresión: Gráficas Dehon

Una publicación de

esic
Editorial

Impreso en España – *Printed in Spain*

Este libro ha sido impreso con tinta ecológica y papel sostenible.

W

U

I

D

Z

I

1. MÁS INSECTOS, POR FAVOR.....	9
2. ¿QUÉ TIENEN DE BUENO LAS PROTEÍNAS DE INSECTOS?.....	10
3. ¿POR QUÉ ESTÁN LOS CONSUMIDORES TAN ENTUSIASMADOS CON LA NUEVA NORMATIVA EUROPEA	11
4. SUENA MUY BIEN. ¿QUÉ ESTÁ OCURRIENDO?	13
5. SIN EMBARGO	13
5. INSECTOS = ¿EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN?	14
6. PREGUNTAS DEL CASO	15
7. REFERENCIAS Y ENLACES DE INTERÉS	15



Gerardo Mochales González

Es doctor en Economía por la Universidad Complutense de Madrid y tiene una doble licenciatura (Premio Nacional de Licenciatura) en Ciencias Económicas y en Administración y Dirección de Empresas por ICADE. Además, realizó un Executive MBA en Kellogg Graduate School of Management-Northwestern University (Chicago) y posteriormente un PDD-PGM en Harvard (Boston).

Comenzó su andadura profesional en McKinsey & Company, donde desarrolló proyectos de consultoría estratégica para diversos sectores empresariales en España, EE. UU., Inglaterra, Portugal y Holanda. A continuación, se incorporó a The Coca-Cola Company, donde llegó a asumir la dirección de Marketing y la dirección de Estrategia (*Brand Coke*) en Atlanta.

Posteriormente, fue nombrado director general de Estrategia, Marketing y Comunicación de ACCIONA.

Es profesor en programas MBA, Executive MBA e International MBA y desarrolla una labor activa dirigiendo TFM con marcado carácter estratégico e internacional.

Caso original de **Gerardo Mochales (Ph.D)**, desarrollado como base para discusión en clase y no como ejemplo ilustrativo del manejo eficaz o ineficaz de una situación administrativa. Los datos utilizados en este caso se basan en información pública del sector obtenida a través diversas páginas web y otras fuentes de información y complementada con información obtenida en las entrevistas personales realizadas. Los personajes y situaciones expresadas son ficticios, excepto las declaraciones públicas.

Original del 7 de marzo de 2023 - Última revisión 24 marzo 2023.

Palabras clave: sostenibilidad alimentaria, proteína insectos, estrategia expansión internacional, *customer journey*, *consumer insights*.

Categoría: marketing internacional, estrategia, marketing estratégico, plan de marketing total.

1. Más insectos, por favor...

¿Te comerías una ración de insectos? Antes de que te acobardes, te sorprenderá saber que, sin saberlo, ya consumimos insectos con regularidad en forma de fragmentos extraviados que a menudo acaban en nuestros alimentos procesados.

GRILLOS ASADOS



Fuente: Pixabay.

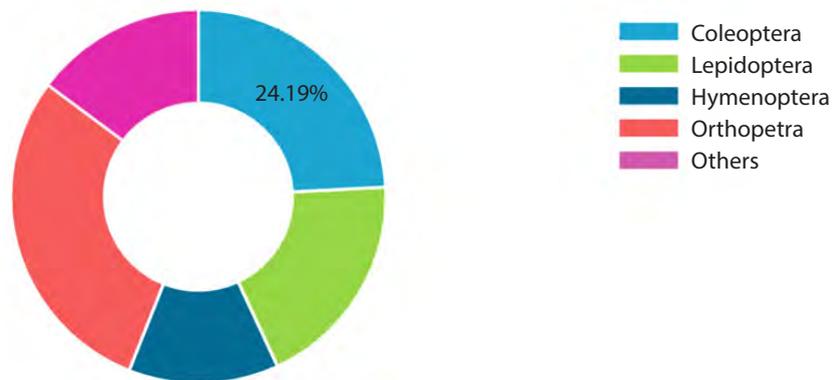
La proteína de los insectos es un tema fascinante. Los insectos son (en su mayoría) pequeños y a menudo se les considera plagas, pero pueden ser la clave para evitar la escasez mundial de proteínas que, con el tiempo, nos afectará gravemente. Con la explosión demográfica mundial y la escasez de tierras, la industria cárnica, ya de por sí intensiva en el uso del clima, tendrá dificultades para satisfacer la creciente demanda.

Los insectos aportan un nuevo giro a la producción de proteínas, ya que pueden cultivarse en mucha menos tierra y producen menos emisiones que las fuentes convencionales de proteínas. Esto los hace económicos y sostenibles. Las proteínas de insectos tienen dos aplicaciones principales: el consumo humano y la alimentación animal.

Recientemente, se ha anunciado que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria de la UE va a aprobar «la seguridad en el uso» de las proteínas de insectos para el consumo humano. Es una noticia muy positiva para los criadores de insectos y los defensores de la sostenibilidad.

Los insectos son alternativas nutritivas a los alimentos proteicos básicos como el pollo, el cerdo, la ternera y el pescado. Más de 1.900 especies de insectos se han utilizado como alimento y forman parte de la dieta tradicional de al menos 2.000 millones de personas. Los dos insectos más populares producidos comercialmente son el grillo y el gusano de la harina, que a menudo se comen enteros o molidos en harina proteica.

CUOTA DE MERCADO MUNDIAL POR TIPO DE INSECTO



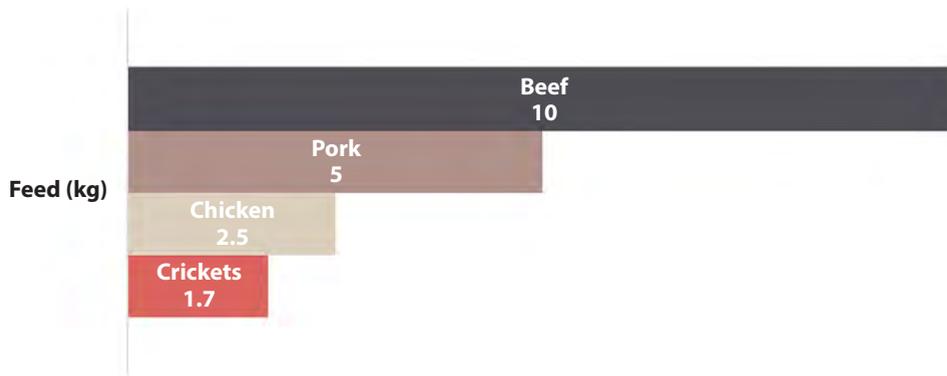
Fuente: Globenewswire.

2. ¿Qué tienen de bueno las proteínas de insectos?

1. Generan un enorme beneficio medioambiental

En comparación con otros animales de granja, los insectos tienen un índice de conversión alimenticia muy eficiente, y necesitan poca gestión para su cría y manejo. El resultado es que se necesitan menos recursos para producir la misma cantidad de proteína.

NECESIDADES DE ALIMENTO PARA 1 KG DE PESO DEL ANIMAL



Fuente: Fortune Insights.

También se demuestra que emiten 80 veces menos metano que el ganado vacuno y 10 veces menos amoníaco que los cerdos, además de necesitar menos tierra y agua. Además, algunos insectos pueden criarse en «corrientes laterales de alimentos» (*food side streams*), lo que ayuda a reducir el desperdicio de alimentos.

2. Presentan un gran beneficio para la salud

Se sabe que la mayoría de los insectos son ricos en proteínas, grasas saludables, hierro y calcio, al tiempo que aportan pocos hidratos de carbono.

También ayuda el hecho de que la mayoría de los insectos, como los grillos, son bastante insípidos. Esto hace que sean fáciles de añadir a una variedad de alimentos, como galletas, salchichas y magdalenas, lo que ayuda a aumentar el valor nutricional de los productos.

3. ¿Por qué están los consumidores tan entusiasmados con la nueva normativa europea?

Los insectos se consideran actualmente nuevos alimentos según la normativa de la UE, lo que generará la aparición de muchos mercados sin explotar. Cada país debe adaptar ahora su legislación, y pueden imponer restricciones (Francia e Italia) o permitir la venta de productos a base de insectos (Reino Unido y los Países Bajos).

Fuera de la UE, la normativa es mucho menor. Por ejemplo, en EE. UU. los insectos pueden venderse como alimento humano siempre que cumplan los requisitos de la FDA. En muchos países del sudeste asiático, la larga tradición de entomofagia alimentaria ha hecho poco necesaria la normativa sobre cría, venta y exportación de insectos.