



PRO ECUADOR
Oficina Comercial del Ecuador en Rotterdam
Insectos como nueva fuente de alimentación y potencial exportación

Fecha: mayo 2018

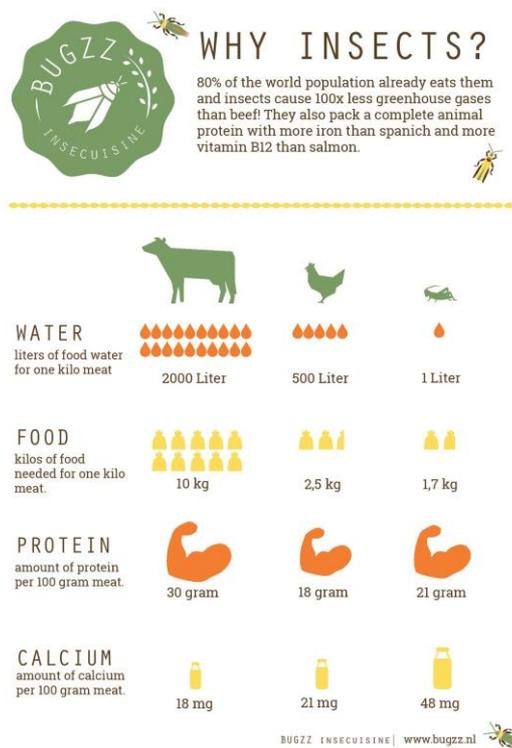
Elaborado por: OCE Rotterdam

Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO¹(por sus siglas en inglés), para el 2050 la población mundial será de 9 mil millones², esto implicaría que la producción actual de alimentos debería duplicarse para cumplir con las necesidades alimenticias que el futuro presenta.

El panorama alimenticio representa un reto importante para la industria de alimentos a nivel mundial, no solamente por encontrar soluciones para alimentar a tantas personas, sino también por los costos elevados de producción e impacto ambiental que se generaría.

Según Entomo Farms, el 33% de la población mundial, es decir más de 2 mil millones de personas ³ tienen actualmente una dieta que incluye insectos. Esto no es extraño, pues el consumo de estos animales es parte de la cultura y religión de países como México, Tailandia, China y también Ecuador. Sin embargo, para las culturas occidentales, principalmente europea y estadounidense, representan una tendencia alimentaria novedosa y una opción ambientalmente amigable y responsable para generar una fuente alternativa de proteína no animal.

Estudios realizados por la universidad de Wageningen en Países Bajos, han confirmado los beneficios nutricionales de los insectos, y como se mencionó anteriormente, también los beneficios económicos que la producción de insectos en granja representaría, entre los que se encuentran:



Fuente: Bugzz.nl

¹ <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf>

² Ibid

³ <http://entomofarms.com/>

- Volúmenes de producción más grandes
- Costos de producción reducidos
- Generación baja de emisiones de gases de efecto invernadero.
- Alimentos con mayores nutrientes
- Ambientalmente sustentables y amigables.



Actualmente en el mercado europeo ya se encuentran algunos productos para consumo humano en tiendas especializadas, tiendas en línea y supermercados, como los siguientes:

- Harina de gusano
- Snacks
- Aperitivos
- Pasta
- Granola



Los Países Bajos conjuntamente con Reino Unido, Bélgica, Austria, Dinamarca, Francia e Italia⁴ son países donde existe ya un nicho para productos a base de insectos.

El 1 de enero de 2018 entró en vigencia la normativa europea que permite que los insectos comestibles se comercialicen en el mercado europeo bajo "Novelfood". Esto ha

permitido que varios "start-ups" de venta de comida con insectos empiecen a promocionarse en el mercado holandés. Sin embargo en el 2014, la cadena de supermercados [JUMBO](#) lanzó su primer producto hecho de insectos⁵, actualmente esta propuesta es más popular y productos como los antes mencionados se encuentran en tiendas especializadas como [Delibugs](#) o [Good Bug Food Shop](#), pero también en restaurantes como [Burgs Foods](#), donde se sirven productos a base de insectos. Asimismo, el supermercado español Carrefour lanzó a la venta hace pocas semanas productos a base insectos⁶ con el fin de promocionar esta nueva propuesta.



El consumo de insectos como alimento en distintas formas y presentaciones, es solamente la punta del iceberg de una industria con grandes oportunidades, en

⁴https://www.elconfidencial.com/mundo/2018-01-18/insectos-comida-europa-medio-ambiente_1506564/

⁵ <http://www.foodingredientsfirst.com/news/dutch-retailer-jumbo-launches-edible-insects.html>

⁶ <http://www.diaosur.es/sociedad/carrefour-vende-insectos-20180417200422-nt.html>



particular para reemplazar el consumo de proteína en los piensos para alimentación animal, como por ejemplo en sector avícola, porcino o acuícola. En Países Bajos, esta industria junto a una década de investigación y desarrollo, apuntan a países como Ecuador que cuentan con las condiciones geográficas, ambientales y climáticas como para desarrollar la cría, producción y procesamiento industrial de proteínas en base a insectos.

¿Existe oportunidades en el Ecuador? ¿existe oferta exportable de insectos en Ecuador? Considerando que los escarabajos, los caracoles y los chontacuros son parte de la gastronomía ecuatoriana, podrían ser parte de una nueva oferta exportable transformada para consumo humano o animal hacia mercados como el holandés, donde la industria y los consumidores están en franco crecimiento.

Algunos actores relevantes a observar son: Venik, Proti-Farm, Protix, Koppert, GNG, International Insect Centre, Wageningen University, Association Dutch Insect Producers, Vives, Inagro, Strategic Platform Insects Belgium.

Fuentes:

- <http://www.elmundo.es/papel/gastro/2017/12/22/5a3bf34146163f8e648b45dc.html>
- <http://www.bugburger.se/foretag/the-eating-insects-startups-here-is-the-list-of-entopreneurs-around-the-world/>
- <http://bugzz.nl/>
- https://www.elconfidencial.com/mundo/2018-01-18/insectos-comida-europa-medio-ambiente_1506564/
- <http://www.fao.org/edible-insects/en/>
- <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf>
- <http://entomofarms.com/our-story/>
- <http://www.insecteurope.com/>
- <http://delibugs.nl/>
- <http://www.foodingredientsfirst.com/news/dutch-retailer-jumbo-launches-edible-insects.html>
- <https://www.goodbugfood.shop/>
- <http://www.diariosur.es/sociedad/carrefour-vende-insectos-20180417200422-nt.html>