



Universidad Autónoma de Tamaulipas

“Verdad, Belleza, Probidad”

Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional

UAT



Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles.
MAS SOBRE UAT:



Certifican a estudiantes de la UAT.



Promueve la UAT cultura para consumir insectos comestibles.



Promueve UAT consumo de insectos comestibles.



Promueven consumir insectos comestibles.



Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles.

30 de julio

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles



(Ramos-Elorduy et al., 1997).

● Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.

CIUDAD VICTORIA,
 TAMAULIPAS.-

MÁS SOBRE UAT:



-En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

-Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

-"Más de dos mil

especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global", indicó.

-Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

-Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.





Realiza UATSCDH entrega de Certificado



Durante la ceremonia virtual se entregaron certificados a 14 estudiantes.



Unidad Académica de Trabajo Social y Ciencias para el Desarrollo Humano

de Mediador



Como mediadores en materia familiar

Certifican a estudiantes de la UAT

Como parte de las acciones establecidas para el cumplimiento del Plan de Desarrollo Institucional de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), la Unidad Académica de Trabajo Social y Ciencias para el Desarrollo Humano (UATSCDH), en colaboración con la Dirección de Mediación del Estado de Tamaulipas, realizó la ceremonia virtual de entrega de certificados de mediador a los catorce estudiantes de los programas educativos de Trabajo Social y Psicología que acreditaron dicho curso de mediación en materia familiar.

El curso, impartido por el maestro Donny Carreño

Pastrana y la maestra Brissa Gabriela González Rodríguez, con valor curricular de sesenta horas, se inició el pasado 26 de febrero con el objetivo de capacitar a estudiantes mediante un proceso formativo equilibrado entre teoría y práctica en la rama de mediación familiar.

La ceremonia efectuada en la plataforma Microsoft Teams, fue presidida por la doctora Guillermina de la Cruz Jiménez Godínez, Directora de la Unidad Académica, quien dio la bienvenida a las autoridades presentes y extendió su reconocimiento a los estudiantes por lograr esta meta, que demuestra su dedicación a la disciplina que

les apasiona.

Afirmó que estas certificaciones se traducen en el compromiso de la institución con sus estudiantes y egresados, en la búsqueda de reforzar sus competencias disciplinares apuntalando su inserción en el mercado laboral.

Agradeció al Gobierno del Estado de Tamaulipas por su colaboración en este proyecto, y anunció que, a través de la Coordinación de Educación Continua, dependiente de la División de Estudios de Posgrado e Investigación de esta Unidad Académica, se continuará en la labor de ofertar a los estudiantes actividades que alimenten una formación académica de calidad.

UAT EL DOMERCURIO

Promueve la UAT cultura para consumir insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual "Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos".

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en

este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

"Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que

se consumen a nivel global", indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del

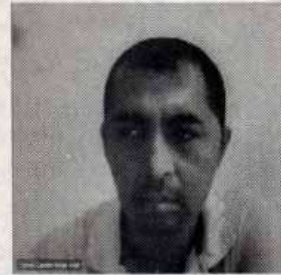
maguey) y los hemípteros (chinchas).

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.



UAT



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas



Consumo de insectos

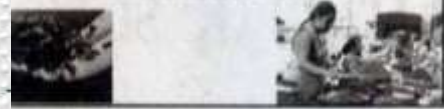
• Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.



Yammy Cordeiro et al., 1997.

Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas



Promueve UAT consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual "Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos".

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo. Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

"Más de dos mil especies en el



IUAT



Instituto de Ecología Aplicada



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo

Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas



Consumo de insectos

Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.



PROMUEVEN CONSUMO de insectos comestibles por su alto contenido de proteínas

planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global", indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hor-

migas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.



Foto: Fenerical • Fenerical - La Razón



IUAT



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo

Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas



Promueven consumir insectos comestibles

CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS ALGUNAS ESPECIES DE INSECTOS SON CONSIDERADO ÚTILES PARA EL CONSUMO HUMANO, DIFUNDE EN CONFERENCIA SOBRE INSECTOS CON POTENCIAL ALIMENTICIO

STAFF
EXPRESO-LA RAZÓN

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, Investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual "Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos".

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según dife-



ALIENTAN en conferencia de la UAT al consumo de insectos.

rentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

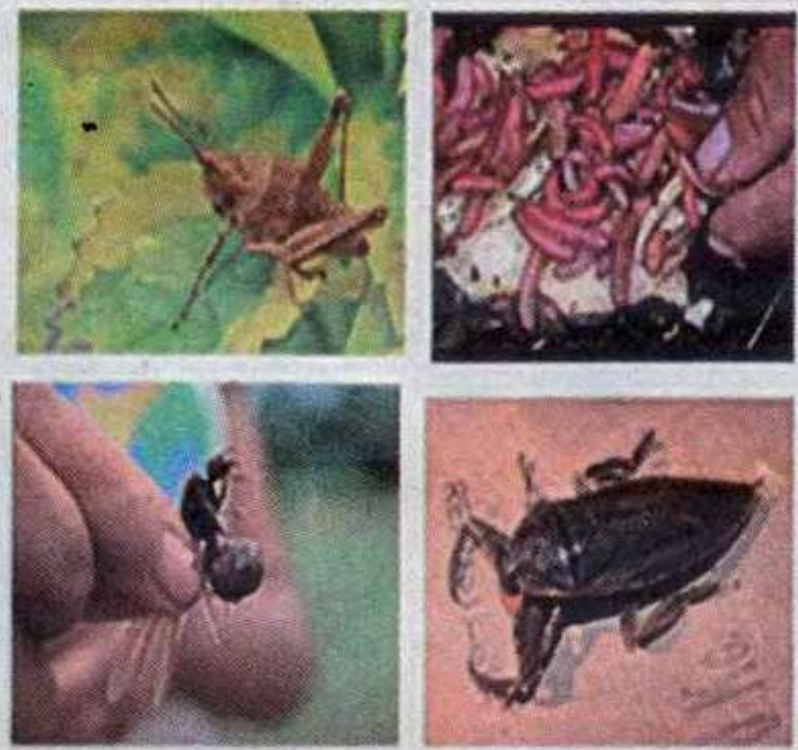
"Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un

poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global", indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinches).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Foto: Staff • Expreso-La Razón





Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual "Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos".

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75%, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la

conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

"Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos: en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global", indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemipteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, "se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo,

para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería: en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente".

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada: especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. "No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado", y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, "beneficiándonos con sus características nutritivas".



IUAT



Instituto de Ecología Aplicada



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo

Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas



Consumo de insectos

• Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.



(Ramos-Elorduy et al., 1997).