¡Los insectos son el superalimento del futuro!

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Por qué los insectos son considerados ecológicos?

RESPUESTA

Porque se pueden criar con residuos orgánicos y ayudan a cuidar el planeta.

PREGUNTA

¿Qué beneficios nutricionales tienen los insectos?

RESPUESTA

Son altamente nutritivos, ya que están cargados de vitaminas y minerales.

PREGUNTA

¿Por qué los insectos son una opción sostenible?

RESPUESTA

Producen más proteína usando menos agua, alimento y tierra, además de contaminar menos.

PREGUNTA

¿Qué países están innovando en la cocina con insectos?

RESPUESTA

México y Tailandia, donde chefs los usan para crear platillos increíbles.

PREGUNTA

¿Cuántas especies de insectos se consumen en el mundo?

RESPUESTA

Miles de especies se comen en todo el mundo y su consumo está creciendo rápidamente.

PREGUNTA

Menciona un beneficio ambiental de criar insectos.

RESPUESTA

Ayudan a reducir el uso de recursos como agua, tierra y alimento, y generan menos contaminación.

PREGUNTA

¿Qué representa el plato en el diseño educativo?

RESPUESTA

Un plato tradicional con compartimentos que contienen diferentes preparaciones de insectos y guarniciones.

PREGUNTA

¿Qué instituciones respaldan la información sobre los insectos como superalimento?

RESPUESTA

Eureka Show, @prende.mx y la Secretaría de Educación Pública.

PREGUNTA

¿Qué elementos visuales refuerzan el mensaje del diseño educativo?

RESPUESTA

Gráficos como una planta, zanahorias, un cuchillo y un grillo.

PREGUNTA

¿Qué hace que los insectos sean una opción innovadora en la gastronomía?

RESPUESTA

Su uso por chefs para crear platillos únicos y sorprendentes.

Resumen: Los insectos: una alternativa alimenticia sostenible y nutritiva

Nivel: secundaria

- Los insectos son una opción ecológica, ya que pueden criarse con residuos orgánicos y ayudan a cuidar el medio ambiente.
- Son altamente nutritivos, ricos en vitaminas y minerales esenciales para la salud.
- Su producción es sostenible, ya que requiere menos recursos como agua, alimento y tierra, además de generar menos contaminación.
- La gastronomía los está adoptando, con chefs en países como México y Tailandia creando platillos innovadores con insectos.
- El consumo de insectos está creciendo en popularidad, con miles de especies comestibles en todo el mundo.

Mapa Conceptual

¡Los insectos son el superalimento del futuro!

Ecológicos

Se pueden criar con residuos orgánicos | Ayudan a cuidar el planeta

Altamente nutritivos

Cargados de vitaminas | Ricos en minerales

Sostenibles

- Producen más proteína usando menos recursos
- Requieren menos agua, alimento y tierra
- Contaminan menos

Innovación en la cocina

- Chefs en México los utilizan
- Chefs en Tailandia los utilizan
- Crean platillos increíbles

Cada vez son más populares

- Miles de especies se consumen en todo el mundo
- El consumo de insectos crece rápidamente