

Reseña del libro “*Los Insectos Comestibles en el Mundo*”

Book Review: “*Los insectos comestibles en el mundo*”

Ludivina Barrientos-Lozano 

Tecnológico Nacional de México, Instituto Tecnológico de Ciudad Victoria, México

Avenida Tecnológico 1301, 87010, Cd. Victoria, Tamaulipas, México, ludivinab@yahoo.com, ludivina.bl@cdvictoria.tecnm.mx

Reseña de libro

Información bibliográfica

Título: *Los Insectos Comestibles en el Mundo*

Coordinadora: Ligia Esperanza Díaz Prieto

Editorial: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y Los Libros de la Catarata

Institución: Gobierno de España, Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades

Lugar y año de publicación: Madrid, 2025

Descripción física: 268 páginas; 21 cm

ISBN: 978-84-00-11565-4

eISBN: 978-84-00-11566-1

Referencia CSIC: 14343

Número de capítulos: 14

Autores/coautores: 35 especialistas

Recibido: 20-05-2026

Aceptado: 22-05-2026

Volumen 6, núm. 11

Julio - Diciembre de 2026

<https://doi.org/10.32870/jbf.v6i11.143>

[v6i11.143](https://doi.org/10.32870/jbf.v6i11.143)

Los insectos comestibles en el mundo: tradición, ciencia e innovación para la alimentación del futuro

La entomofagia, entendida como el consumo de insectos como alimento humano, constituye una práctica milenaria presente en numerosas culturas de América Latina, África y Asia. Aunque durante mucho tiempo fue considerada una costumbre marginal o asociada exclusivamente a sociedades tradicionales, en las últimas décadas ha cobrado renovada relevancia científica y social debido a los desafíos globales relacionados con el crecimiento de la población mundial, la seguridad alimentaria, el cambio climático y la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos. En este contexto, la obra colectiva *Los Insectos Comestibles en el Mundo*, coordinada por Ligia Esperanza Díaz Prieto y publicada por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), representa una valiosa aportación de divulgación científica que integra perspectivas biológicas, antropológicas, nutricionales, culturales, económicas y gastronómicas sobre el consumo de insectos.

La obra se estructura en 14 capítulos elaborados por más de 35 especialistas de diferentes disciplinas y países, lo que le confiere un carácter multidisciplinario e internacional. El libro destaca además por la inclusión de hermosas ilustraciones realizadas a mano, que enriquecen notablemente la experiencia de lectura y fortalecen su carácter divulgativo.

Contenido y ejes principales de la obra

El libro inicia con una reflexión sobre los orígenes evolutivos de la entomofagia. En el capítulo “*El consumo de insectos en la evolución humana*”, se analizan las evidencias arqueológicas y antropológicas que sugieren que el consumo de insectos acompañó la evolución de nuestra especie desde los australopitecinos hasta el surgimiento del género *Homo*. La autora expone cómo el incremento en las necesidades energéticas, particularmente durante la aparición de *Homo erectus*, pudo favorecer estrategias dietéticas más complejas donde los insectos desempeñaron un papel importante como fuente de nutrientes.



Copyright: © 2026 by the author. This is an open-access book review distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY). The use, distribution or reproduction is permitted, provided the original author(s) and the copyright owner(s) are credited and that the original publication in this journal is cited, in accordance with accepted academic practice. No use, distribution or reproduction is permitted which does not comply with these terms.

Posteriormente, el libro aborda aspectos biológicos y ecológicos de los insectos comestibles. En *"Descubriendo los insectos comestibles: características biológicas y diversidad"*, se analizan las razones del extraordinario éxito evolutivo de los insectos, considerados el grupo animal más diverso del planeta. Los autores explican cómo ciertas características, por ejemplo el pequeño tamaño corporal, el exoesqueleto de quitina, la capacidad de vuelo, la metamorfosis, los ciclos de vida cortos y las altas tasas reproductivas, han permitido su enorme diversificación y adaptación a múltiples nichos ecológicos.

La obra profundiza también en el valor nutricional de los insectos. Se destaca que numerosas especies poseen contenidos proteicos elevados—entre 20 y 80%— además de lípidos, vitaminas, minerales y fibra. Un ejemplo relevante es la langosta centroamericana, *Schistocerca piceifrons piceifrons* (Walker, 1870), cuyo contenido proteico puede alcanzar hasta 80% (Pérez-Ramírez et al., 2019). Los autores señalan además el creciente interés científico en los péptidos bioactivos derivados de proteínas de insectos, debido a sus posibles propiedades antioxidantes, antihipertensivas, antiglicémicas y nutraceuticas.

Otro eje central del libro es el análisis de la entomofagia como estrategia de sostenibilidad alimentaria. El capítulo dedicado a la cría y cosecha de grillos (*Gryllus assimilis*) muestra el potencial de los insectos para producir proteína de manera más eficiente y con menor impacto ambiental que la ganadería tradicional. Este aspecto adquiere especial relevancia ante el crecimiento de la población mundial, que podría alcanzar los 9,700 millones de habitantes hacia 2050, lo que incrementaría la demanda de alimentos en un 70% (Rebai et al., 2025).

La dimensión cultural ocupa un lugar destacado en la obra. Diversos capítulos exploran las tradiciones entomofágicas en México, Colombia y Brasil. Particularmente, sobresale el capítulo dedicado a México, donde se documenta el consumo de más de 600 especies comestibles pertenecientes a distintos órdenes, entre ellos Coleoptera, Orthoptera, Hymenoptera y Lepidoptera (Pino-Moreno et al., 2026). Los autores muestran cómo alimentos tradicionales como los chapulines, escamoles y chicatanas forman parte de la identidad gastronómica y cultural mexicana. Asimismo, se examinan las prácticas culinarias y patrimoniales relacionadas con las hormigas del género *Atta* en Brasil y Colombia, destacando la estrecha relación entre biodiversidad, tradición y patrimonio biocultural.

La obra no se limita al estudio histórico o cultural de la entomofagia, sino que también incorpora discusiones contemporáneas sobre regulación, percepción del consumidor y mercado alimentario. Se analizan los desafíos para la incorporación de insectos como nuevos alimentos en la Unión Europea, las reacciones alérgicas asociadas a su consumo, así como la evolución de la aceptación social de estos productos.

Finalmente, los capítulos dedicados a la industria alimentaria y a la gastronomía muestran cómo los insectos están siendo incorporados gradualmente a nuevos productos y propuestas culinarias contemporáneas, abriendo posibilidades para la innovación alimentaria y la diversificación de fuentes de proteína. Por ejemplo, formulaciones con base en insectos, con ventajas nutricionales reales, se usan actualmente como suplemento alimenticio para atletas (Torres-Acosta et al., 2026).

Enfoque y sustento de los contenidos

Uno de los principales méritos de la obra radica en la solidez y diversidad de los enfoques empleados por sus autores. Los capítulos integran información proveniente de distintas áreas del conocimiento, como la biología, la nutrición, la antropología, la etnoentomología, la gastronomía y las ciencias de la salud. Esta interdisciplinariedad permite construir una visión amplia y compleja de la entomofagia. El contenido se encuentra respaldado por abundantes referencias científicas, ejemplos históricos y estudios de caso provenientes de distintas regiones del mundo. Los autores combinan información técnica con un lenguaje claro y accesible, lo que facilita la comprensión de temas especializados sin perder rigor académico.

Particularmente valiosa resulta la manera en que se articulan datos biológicos y nutricionales con contextos culturales y sociales. La obra evita presentar a los insectos únicamente como "alimentos del futuro" y reconoce su importancia histórica y cultural en numerosas sociedades. Asimismo, los capítulos muestran cómo el interés contemporáneo por los insectos comestibles no responde únicamente a una tendencia gastronómica, sino también a la búsqueda de alternativas sostenibles frente a las limitaciones ambientales y económicas de los sistemas alimentarios actuales.

Otro aspecto relevante es el uso constante de ejemplos concretos y taxones específicos, lo que otorga claridad y cercanía al contenido. La descripción de especies comestibles ampliamente aceptadas y comercializadas, así como la explicación de sus propiedades nutricionales y potenciales aplicaciones industriales, permite comprender mejor el alcance y las posibilidades de este campo de investigación.

Análisis y relevancia

La obra posee gran relevancia científica y social debido al contexto global en que se publica. El incremento de la población mundial, la crisis climática, la degradación ambiental y las dificultades para garantizar seguridad alimentaria sostenible han impulsado la búsqueda de nuevas fuentes de proteína y modelos alternativos de producción alimentaria. En este escenario, los insectos representan una opción de enorme interés debido a su eficiencia biológica, menor demanda de agua y suelo, y menor impacto ambiental en comparación con la producción pecuaria convencional (Torres-Acosta et al., 2026).

El libro logra situar la entomofagia dentro de un debate contemporáneo de gran trascendencia, integrando la perspectiva científica con los aspectos culturales y económicos. Su principal contribución consiste precisamente en ofrecer una visión integral del fenómeno, evitando enfoques reduccionistas.

En comparación con otras publicaciones sobre insectos comestibles, esta obra destaca por combinar divulgación científica rigurosa con una perspectiva humanística y cultural. No se limita a describir propiedades nutricionales o potencial industrial, sino que también reflexiona sobre las tradiciones culinarias, las percepciones sociales y los desafíos regulatorios.

La obra también contribuye a visibilizar retos y desafíos pendientes. Entre ellos destaca la necesidad de desarrollar marcos regulatorios y normas oficiales para la recolección, producción, comercialización y consumo de insectos comestibles. Actualmente, muchas especies continúan siendo recolectadas en ambientes naturales, lo que plantea

interrogantes sobre conservación, sobreexplotación y sostenibilidad.

Otro aspecto importante señalado indirectamente por la obra es la necesidad de profundizar en estudios relacionados con toxicidad, alergias, bioseguridad y procesamiento industrial. Aunque los insectos presentan gran potencial nutricional y funcional, aún existen interrogantes sobre compuestos químicos potencialmente dañinos o reacciones adversas en ciertos consumidores.

Pertinencia y público objetivo

Debido a su carácter divulgativo y multidisciplinario, el libro puede resultar de gran interés para diversos públicos. Está dirigido tanto a lectores generales interesados en temas de alimentación sostenible y biodiversidad, como a estudiantes, docentes e investigadores de áreas relacionadas con biología, nutrición, gastronomía, ciencias ambientales, antropología y seguridad alimentaria.

La claridad del lenguaje y la organización temática facilitan la lectura incluso para personas no especializadas. Al mismo tiempo, el rigor científico y la diversidad de referencias convierten a la obra en un material útil para contextos académicos y de formación universitaria. El libro también puede ser especialmente pertinente para profesionales vinculados con innovación alimentaria, desarrollo rural y políticas públicas relacionadas con sostenibilidad y nutrición.

Valoración crítica y recomendación

Los Insectos Comestibles en el Mundo constituye una obra sólida, bien estructurada y de gran trascendencia científica, cultural, socioeconómica, tecnológica y legal. Nos permite ver, además, las áreas de oportunidad que se deben abordar, para aprovechar el potencial de los insectos como fuente alternativa y sustentable de proteína; por ejemplo, la producción masiva con propósitos de consumo e industriales, la preservación de la biodiversidad y la bioculturalidad, la aceptación de su consumo y la seguridad alimentaria.

Referencias

- Pérez-Ramírez, R., Torres-Castillo, J. A., Barrientos-Lozano, L., Almaguer-Sierra, P., y Torres-Acosta, R. I. (2019). *Schistocerca piceifrons piceifrons* (Orthoptera: Acrididae) as a source of compounds of biotechnological and nutritional interest. *Journal of Insect Science*, 19(5), 10. <https://doi.org/10.1093/jisesa/iez088>
- Pino-Moreno, J. M., Barrientos-Lozano, L., Rocha-Sánchez, A. Y., Ramos-Elorduy, J., y Nonaka, K. (2026). Edible insects of the State of Oaxaca: Current taxonomic inventory and its importance in the economy and gastronomy. *Journal of Insects as Food and Feed*, 1(aop), 1-24. <https://doi.org/10.1163/23524588-bja10385>
- Rebai, O., Fattouch, S. F., y Raboudi, F. (2025). From nutrition to safety ingredients: Assessing the potential of edible insects in human diets. *Journal of Insects as Food and Feed*, 12(6), 949-965. <https://doi.org/10.1163/23524588-bja10316>
- Torres-Acosta, R. I., Ruiz-De-La-Cruz, G., Sinagawa-García, S. R., Hernández-Trejo, A., Hurtado-Noriega, C., Gorrín-Armas, G., Mendoza-Alatorre, M., Pico-Poma, J. P., Juárez-Aragón, M. C., Espinoza-Sánchez, E. A., Gasca-Álvarez, H. J., Julián-Chávez, B., Sarabia-Guevara, D. A., Torres-Castillo, J. A., Benítez-Martínez, E., y García-García, L. D. (2026). Entomophagy in Latin America and its potential for sustainability and food

security. *Frontiers in Nutrition*, 13, 1777578. <https://doi.org/10.3389/fnut.2026.1777578>