

Boletín de Entomología Venezolana

Bol. Entomol. Venez. N.S. 12(1): 125-127

Julio 1997

CONSUMO DE INSECTOS: ALTERNATIVA ALIMENTARIA DEL NEOTROPICO.

Pedro A. Sánchez*^{**}, Klaus Jaffé^{**}, Patricio Hevia^{***}.

Por las consideraciones económicas y sociales existentes en el mundo actual, cada día es más imperativo el conocimiento, conservación y uso racional de la biodiversidad. Dicho objetivo podría lograrse a través de útiles innovaciones o por la transferencia y manejo de los conocimientos tradicionales adaptados a las necesidades y costumbres de cada región.

Por la diversidad de especies, particularmente relevante en el neotrópico, en el reino animal se destaca la clase **Insecta**. Aproximadamente unas 3/4 partes de las especies de animales descritas, corresponden a esta clase. Ello evidencia el potencial que representen si los categorizamos a través de nuevos modelos de uso y enfoques con criterios heterodoxos.

Es comprensible entender el porqué los insectos han resultado vitales en la ejecución de variadas investigaciones biológicas, pero siempre orientadas hacia la especialización y subvalorización de los ambientes ecológicos, y lo más grave, en muchos casos, se ignoran las relaciones e información existente entre los insectos y las comunidades humanas (**Etnoentomología**). En este sentido, consideramos que deben formularse ideas orientadas al empleo inusual de los insectos, donde se destaca la **ENTOMOFAGIA**, o sea la ingestión de insectos (en diversos estadios) por el hombre. Desafortunadamente, el consumo de insectos se asocia a costumbres insanas que estarían vinculadas a un alto nivel de primitivismo. No obstante, el consumo se remonta a épocas antiguas en culturas que explotaron eficiente y racionalmente el medio ambiente, y hábilmente integraron los insectos a la variada dieta alimenticia. Hoy día estamos ante una situación, donde los hábitos alimenticios han sido desplazados por otras fuentes alimenticias y por el etnocentrismo, hechos que probablemente han perturbado el proceso de domesticación de nuevas especies.

Elorduy (1987) señala que en México, el consumo de insectos es una costumbre establecida en gran parte de la población y que por ello es necesario promoverlo para masificarlo y lograr mayores beneficios en el comercio y la alimentación. En este orden de ideas, Pemberton y Tsukane (1995) destacan la habilidad de la cultura Japonesa para adoptar costumbres inusuales o de carácter antiguo y adaptarlas a esta época. Además, registran cadenas de restaurantes, donde ofertan comida a base de insectos para el consumo directo o en forma de enlatados.

El propósito de la presente nota, es promover una tendencia entomológica diferente, donde se procura una visión de nuevos paradigmas conceptuales en el mundo de los insectos y observar a

* FONAIAP-Estación Experimental Miranda, Calle El Placer, Caucagua, Edo. Miranda, Venezuela.

** Departamento de Biología de Organismos, Universidad Simón Bolívar, Apdo. 89000, Caracas 1080, Venezuela.

***Departamento de Química, Laboratorio de Nutrición, Universidad Simón Bolívar, Apdo. 89000, Caracas 1080, Venezuela.

Cuadro 1. Composición proximal de larvas de *Rhynchophorus palmarum*.

Parámetros	Porcentaje	% en base seca
Humedad	70,28	-
Proteínas	7,25	24,41
Grasas totales	14,10	47,41
Cenizas	0,82	2,27

estos animales bajo la óptica integradora y de múltiples conocimientos que se han explotado o se usan con poca eficiencia. Respecto al consumo, se indica que desde épocas remotas, las poblaciones autóctonas consideraban algunas especies dentro de la categoría de comestibles, incluyéndolos en su dieta diaria y por tanto aprovechando sus proteínas, minerales y aminoácidos esenciales. Lo expuesto plantea una valoración justa a la ingestión de insectos y fortalece la idea de compatibilizar conocimientos entre la ciencia clásica y el conocimiento popular, en procura de un universo pragmático que podría ser de gran utilidad para el país y para la humanidad, por constituir una importante fuente de proteína animal (Elorduy 1987).

Posey (1987), destaca la importancia potencial de los insectos como fuentes de proteína de alta calidad. Señala este autor, que si fueron importantes para las generaciones pasadas, es posible que ésta sea más relevante en el futuro, debido al crecimiento poblacional y a la escasez de recursos alimenticios tradicionales. Venezuela no escapa a esta realidad, en todo caso, deberíamos iniciar estudios orientados al uso racional e integral del medio ambiente y formular propuestas de investigación para determinar los beneficios que aportarían los insectos en la alimentación humana y animal. De ello existen interesantes antecedentes entre las etnias de nuestro país, siendo uno de los más conocidos el caso del "picudo del cocotero" *Rhynchophorus palmarum* L. (Coleoptera: Curculionidae).

González y Camino (1975) señalan que Bordar (1922), menciona a *R. palmarum* como una especie muy conocida por los indios americanos, quienes desde tiempos prehispánicos hacían un platillo succulento con las larvas. Este uso debió generalizarse, incluyendo a Venezuela, donde los Yecuanas y Piaroas están muy familiarizados con esta especie. Los primeros le conocen como "Dimuco", mientras que los Piaroas conocen al adulto como "Dimuco", padre de "Jurica" (larva). Las etnias anteriormente citadas, manifiestan alto aprecio por este insecto y poseen un antiguo conocimiento que les permite actuar y manejarlo en el campo con experticia, llegando a inducir crías sobre tejidos vegetales y seleccionar las palmas hospederas para este fin (usan preferiblemente el seje *Jessenia bataua* y afirman que las larvas tienen mejor sabor, cuando se alimentan de esta palmera). Para ello, tumban plantas sanas de crecimiento espontáneo y cortan el tallo longitudinalmente. Esto atrae y concentra alto número de individuos sobre la fuente alimenticia, favoreciendo la cópula y oviposición sobre esos tejidos. La próxima visita se realiza entre los 35 y 40 días, para proceder a la "cosecha" de larvas. Estas son transportadas a la comunidad, donde las someten a cocción bajo fuego lento y las ingieren cuando están doradas (crujientes). El aceite obtenido durante este proceso, lo usan para preparar otros alimentos (Sánchez, P., observación personal).

A objeto de visualizar las bondades nutritivas de estas larvas, se realizó un análisis bromatológico, en el Laboratorio de Tecnología de Alimentos de la Universidad Simón Bolívar. Los resultados (Cuadro 1), indican que el contenido de proteínas, en base seca, es bajo en relación

a otras especies del mismo orden. Elorduy (1987) registra un promedio de 39,97% de proteína, en base seca, para seis escarabajos. No obstante, su excelente sabor, el contenido de grasas y los 4,17 mg de hierro, en base húmeda, obtenidos en este trabajo, favorecen la ingestión y su valor alimenticio.

REFERENCIAS

- ELORDUY, J. R. 1987. Los insectos como fuente de proteínas en el futuro. Edit. Limusa, S.A. México, 2^{da}, Ed. 148p.
- GONZALEZ, A. y M. CAMINO. 1975. Biología y hábitos del "mayate prieto de la palma de coco", *Rhynchophorus palmarum* (L.) en la Chontalpapa. Tab. Folia Entomol. Mex. (28): 13-18.
- PEMBERTON, R. and Y. TSUKANE. 1995. Insects: Old food in new Japan. Am. Entomol. 41(4): 227-229.
- POSEY, R. 1987. Temas e inquirições em etnoentomología: Algumas sugestões quanto à geração e teste de hipóteses. Bol. Mus. Par. Emilio Goeldi, Ser. Antropol. 3(2): 99-134.