

# PROGRAMA SPRINT-UMHFAPESP 2024

## Jornada Científico-Tecnológica

### LOS INSECTOS COMO NUEVOS INGREDIENTES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SALUDABLES

- ✓ **Procesamiento de los insectos en la industria agroalimentaria**  
*Dr. Manuel Viuda Martos-UMH*
- ✓ **Harina desgrasada de larva de mosca soldado negra como ingrediente proteico en la sustitución parcial de la carne de vacuno en salchichas**  
*Dr. Marco Antonio Trindade-USP, Brasil*
- ✓ **Elaboración de productos cárnicos híbridos con harina de grillo doméstico - *Acheta domesticus***  
*Dr. Marco Antonio Trindade-USP, Brasil*
- ✓ **El picudo rojo (*Rhynchophorus ferrugineus*): ¿Una plaga “comestible”?**  
*Dr. José Angel Pérez Álvarez-UMH*
- ✓ **Insectos comestibles en Europa: Aspectos legislativos y Seguridad alimentaria**  
*Dra. Raquel Lucas González-UMH*
- ✓ **Los insectos como alimento alternativo: importancia, desafíos, valor nutricional y potencial alimentario**  
*Dra. Danielle Rodrigues Magalhaes-USP, Brasil*
- ✓ **Percepción del consumidor sobre entomofagia, neofobia y posibles formas de hacer aceptable el consumo de insectos**  
*Dra. Danielle Rodrigues Magalhaes-USP, Brasil*

