

# TÚ ERES PARTE DE LA BIODIVERSIDAD Y TU COMIDA TAMBIÉN

LA **BIODIVERSIDAD** es toda la variedad de vida que existe en el **PLANETA TIERRA**. Nuestra fuente de alimentos es la naturaleza, nos alimentamos de muchas y muy diferentes especies, somos **OMNÍVOROS**; comemos plantas y animales, además de hongos, bacterias y elementos del paisaje como rocas y arcillas.

¿Te imaginas disfrutar de un plato de carne preservada bajo el suelo, quesos infestados de larvas, insectos en todos sus estadios y formas, o sabores producidos por hongos y bacterias?, pues esto y mucho más es considerado en muchas partes del mundo, una delicia. **Tú, ¿cuáles te atreverías a probar?**

**CANADÁ** 



**IGUNAK**  
Es una preparación tradicional Inuit, que usa la carne de morsas o focas, cazadas durante el verano y que son preservadas fermentándolas bajo tierra por varios meses.

**MÉXICO** 



**HUITLACOCHÉ**  
Es un hongo que crece sobre las mazorcas de maíz causando una enfermedad que genera unos tumores de color gris / negro, sobre los granos, dándoles una apariencia muy extraña.

**PERÚ** 



**SURI**  
Es la larva de un escarabajo que se colecta de los tallos de palmeras caídas. Estas larvas son muy grandes, suaves y rechonchas y se comen crudas o a la parrilla.

**SANTO TOME Y PRÍNCIPE** 



**ESTUFA DE MURCIÉLAGO**  
Es una comida especial, preparada para fiestas y celebraciones; son varios los países de África y Asia donde se comen murciélagos no solo en guisos, sino también en sopas, fritos y asados.

**ISLANDIA** 



**HAKARL**  
La carne de este tiburón contiene toxinas, por lo que debe ser curado, para lo cual se le entierra con piedras durante varios meses, para luego ser oreado al ambiente por varios meses más.

**ITALIA** 



**CASU MARZU**  
Es un queso de leche de oveja infestado con larvas de mosca, del cual se obtiene una pasta blanquecina llena de larvas y que es considerado una delicia.

**CHINA** 



**PI DAN**  
Son huevos crudos puestos en una mezcla de arcilla, ceniza y cascarilla de arroz por algunas semanas, después de las cuales quedan de color casi negro y de consistencia gelatinosa.

**CAMBODIA** 



**A PING**  
Se trata de grandes arañas cazadas en el bosque y que son fritas en aceite muy caliente para lograr una textura crocante en el exterior, y suave en el interior.

**FILIPINAS** 



**BALUT**  
Son huevos de pato fertilizados cuidadosamente escogidos que se cocinan hervidos, es considerado no solo un manjar sino, un gran alimento ya que tiene un alto contenido de proteínas.

## ¿Sabías qué?

La preferencia por ciertos sabores y comidas tienen que ver con el lugar del mundo en el que nos encontramos, la cultura a la que pertenecemos, la disponibilidad, la época en la que vivimos y lo que personalmente preferimos. Sin embargo, todos los seres humanos somos capaces de percibir y distinguir cinco sabores - dulce, ácido, salado, amargo y umami:



# SOBRE GUSTOS Y SABORES

**¿Y QUÉ ES EL SABOR?** Pues nada más y nada menos que la combinación de lo que perciben nuestros sentidos del gusto y el olfato en conjunto. Existen cinco sabores, muy bien definidos y diferenciables, estos son; **DULCE, AMARGO, SALADO, ÁCIDO Y UMAMI.**

4

No solo serás capaz de **experimentar e identificar** este sabor, sino que lo podrás **interpretar**, emitir un juicio de valor al respecto y **almacenarlo en tu mente** para relacionarlo a tus experiencias y vivencias.



3

El mensaje que llega a tu **cerebro** es la combinación de los dos sentidos – gusto y olfato – combinados (un 20% gusto y un 80% olfato), haciéndote capaz de **entender y reaccionar** ante el sabor que acabas de percibir.

## CEREBRO

A un nivel muy básico, y desde un punto de vista evolutivo, los **seres humanos** tenemos una **preferencia natural por lo dulce**, ya que representa una **fente segura de azúcares y energía.**

### MENSAJE



2

Al masticar, tu **nariz** detecta **compuestos químicos** de naturaleza volátil, que se evaporan fácilmente de su fuente, y que son **llevados por el aire** pasando por la cavidad nasal.

## NARIZ

Nuestra nariz tiene entre

**5 a 10 millones**

de células olfativas, capaces de reaccionar ante un sinnúmero de olores distintos.

### MASTICAR



1

Tu **lengua** detecta **compuestos** que activan las células sensoriales en una **papila gustativa**, generalmente con la ayuda de la saliva.

## LENGUA

Nuestra lengua tiene entre

**2 000 y 10 000**

papilas gustativas cada una de ellas dotada de alrededor de entre 50 a 100 células receptoras de sabor capaces de percibir e interpretar estos **5 sabores.**

### PROBAR



### ES FALSO:

1. **Que la lengua está dividida en secciones**, cada una especializada para percibir un sabor. En nuestra lengua las papilas gustativas se encuentran distribuidas por toda la superficie, estas papilas gustativas contienen receptores para los **5 sabores.**
2. **La lengua no es el único lugar donde encontramos receptores gustativos**, estos se pueden encontrar en toda tu boca, en las paredes interiores de las mejillas, en los labios, en el paladar y debajo de la lengua.

## ¿Sabías qué?

Esto de los sentidos suena muy lógico si pensamos en alimentos que tengan una fragancia particular como las frutas, las hierbas o las especias. Pero qué pasa con los alimentos que no poseen estas características, pues aquí interviene LA COCINA. El calor generará reacciones que darán como resultado sabores, olores y colores que de otra forma no aparecerían.

