

## El impacto medioambiental de tu menú

La calculadora del impacto de los alimentos, diseñada por la empresa estadounidense Bon Appétit Management Company, nos muestra la huella de carbono de nuestros alimentos y nos orienta para disminuirla.

Los hábitos alimenticios de los estadounidenses son responsables de un 5% del total de las emisiones de gases de efecto invernadero en el mundo. Si se lograra que los ciudadanos comprendieran la diferencia entre los distintos alimentos que pueden consumir, y que sustituyeran los más contaminantes por unas alternativas que pueden resultar igual de sabrosas y atractivas, se podría reducir esta cifra de forma importante.

La carne y los productos lácteos, la producción de frutas y hortalizas fuera de temporada, el consumo de combustibles fósiles por parte de la agricultura convencional, el transporte de los alimentos desde todos los rincones del planeta, su almacenamiento hasta el momento de su consumo... todos estos factores hacen de la alimentación un sector especialmente contaminante.

Bon Appétit Management Company es una empresa de restauración que provee servicios de catering a empresas, universidades, escuelas, eventos... La empresa, que cuenta con más de 400 establecimientos en 29 estados, ofrece platos basados en ingredientes locales y de temporada, cosechados en un radio de 150 millas, para poder servirlos en 48 horas desde su recogida. Esta empresa, que lleva años fomentando la toma de decisiones responsables en la alimentación, y ha sido galardonada en numerosas ocasiones por su aportación medioambiental, ha desarrollado la calculadora del impacto de los alimentos.

Partiendo de que todos podemos aportar nuestro granito de arena para crear un mundo mejor, y en que “somos lo que comemos”, Bon Appétit Management Company ha creado una herramienta para que el usuario compruebe el impacto de sus alimentos y pueda tomar decisiones más respetuosas con el medioambiente a la hora de hacer la compra.

La calculadora, basada en los resultados de diversas investigaciones sobre los alimentos disponibles en Norteamérica, tiene por objetivo educar al público en general sobre cómo su cesta de la compra puede formar parte de las soluciones para reducir su huella ecológica.

En esta calculadora, creada a partir de datos y análisis científicos, los alimentos están agrupados en tres categorías principales:

- 1) Crea tu propio menú (Make Your Own Meal), en el que se pueden seleccionar los ingredientes uno a uno.
- 2) Menu Items, en el que se puede seleccionar un plato completo.
- 3) La tercera opción, Sample Meals, incluye ejemplos de alimentos que pueden tomarse para el desayuno, la comida y la cena, y sugiere sustitutos más sostenibles.

El usuario debe arrastrar los ingredientes a la sartén para componer su menú diario, modificar el tamaño de sus porciones, y aprender sobre el impacto medioambiental de su dieta. Un índice de unos 4.500 puntos diarios se considera una dieta de alto impacto y equivale a 3 toneladas de emisiones de CO<sub>2</sub> anuales (un punto equivale a un gramo de equivalente en dióxido de carbono, CO<sub>2</sub>e).

Asimismo, la calculadora ofrece una serie de indicaciones para mejorar nuestra huella ecológica, tales como “si lo has comprado, cómetelo”, para reducir la cantidad de desechos alimentarios de los hogares; haz de los alimentos de temporada y locales un mantra; reduce tu consumo de carne y queso; evita el consumo de alimentos procesados y envasados, etc.

EatLowCarbon

Compartir

*(fin del artículo)*