**Ejercicio de grupo**

**Conozca el impacto medioambiental de los alimentos**

**Antecedentes**

Si trabaja en un lugar turístico en el que se sirven comidas, como un restaurante o una cafetería, este ejercicio le introducirá a las relaciones entre la comida que se sirve y las emisiones de carbono que contribuyen al calentamiento global. La comida es un recurso y, como cualquier otro recurso, requiere energía y materiales para producirse.

**Enfoque**

Con un compañero u otras personas, cada uno deberá visitar la página web <https://www.becarbonsmart.org.uk> , una herramienta de cálculo de alimentos desarrollada por la Glasgow Caledonian University, miembro del equipo Circle 2.

A screenshot of a website

Description automatically generated

1. Regístrese gratuitamente en la web. Aunque la página se encuentra en inglés, los requisitos se explican por sí solos.
2. Una vez completado el proceso de registro, elija crear una comida. En la web encontrará muchas recetas de diferentes comidas, o podrá elegir las suyas propias. Es posible que tenga que traducir los ingredientes elegidos al inglés.
3. La página web contiene datos medioambientales de una amplia gama de ingredientes. Si no aparece nuestro ingrediente, elijamos uno similar. Normalmente una comida es para 4-6 personas, así que utilice las cantidades para el número de personas requerido, pero no se olvide de poner el número de raciones que su comida va a crear una cuenta de acceso gratuito en el sitio.

La herramienta le proporcionará la huella de carbono de su comida. Por ejemplo, una huella de carbono de 5 kg de CO2 equivale al consumo de 2 litros de gasolina en el coche.

El siguiente paso es ver qué ingredientes se pueden sustituir para reducir la huella de carbono de la comida.

El ganador será la persona capaz de producir la mejor comida con la menor huella de carbono. Lo que debería quedar claro es que cualquier uso de carne roja tiene un mayor impacto. Del mismo modo, los productos lácteos, aunque se utilicen en menor cantidad, también tienen un mayor impacto y deberán ser sustituidos.

**Ventajas**

Este ejercicio permite a los participantes comprender cómo una empresa del sector turístico que produce alimentos y comidas puede reducir su huella de carbono.