



Calcula la petjada de carboni del teu menjar

HUELLA DE CARBONO DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

KG DE CO₂ / KG DE PRODUCTO

ARROZ	0,57
PASTA	0,12
PATATA	0,24
LEGUMBRES	0,33
TERNERA	20
CORDERO	16
CERDO	4,04
POLLO	3,6
1 JAMÓN	12
1 SALCHICHA	0,50
QUESO	3
1 FUET	2
PEZ PISCIFACTORÍA (SALMÓN, LUBINA O MARISCOS)	4
MOLUSCOS ACUICULTURA	1
SARDINA, ANCHOA, SALMONETE	1
TOMATE	1,75
BERENJENA	1,75
ALCACHOFA	1,75
PIMIENTO	1,75
ZANAHORIA	1,75
CEBOLLA	1,75
LECHUGA	0,75
UVA	0,27
MANZANA	0,24
PERA	0,12
NARANJA	0,20
LIMÓN	0,20
PLÁTANO	0,20
FRESAS	0,12
CEREZAS	0,12
SANDIA	0,12

KG DE CO₂

1 CERVEZA	0,65
1 CAFÉ	0,41
1 COPA DE VINO	0,3
1 SANDIA	3,50

OBJETIVOS

- Ser consciente de la huella de carbono que implica la producción de alimentos.
- Conocer la procedencia de los alimentos que consumimos.
- Diferenciar entre los alimentos saludables y los alimentos sostenibles.
- Fomentar el consumo de proximidad saludable de km0.

PATATA 0,12
LEGUMBRES 0,33

TERNERA 20
CORDERO 16
CERDO 4,04
POLLO 3,6
1 JAMÓN 12
1 SALCHICHA 0,50
QUESO 3
1 FUET 2

PEZ PISCIFACTORÍA .
(SALMÓN, LUBINA O MARISCOS) 4
MOLUSCOS ACUICULTURA 1
SARDINA, ANCHOA, SALMONETE 1

TOMATE 1,75
BERENJENA 1,75
ALCACHOFA 1,75
PIMIENTO 1,75
ZANAHORIA 1,75
CEBOLLA 1,75
LECHUGA 0,75

UVA 0,27
MANZANA 0,24
PERA 0,12
NARANJA 0,20
LIMÓN 0,20
PLÁTANO 0,20
FRESAS 0,12
CEREZAS 0,12
SANDIA 0,12

KG DE CO₂

1 CERVEZA 0,65
..... 0,41





129g CO₂
Km



5947g CO₂
tona x Km



130g CO₂
Tona x Km



9'86g CO₂
tona x Km