

## **El CoCo incorpora un aviso medioambiental sobre el impacto que tienen los alimentos en el cambio climático**

**La aplicación móvil de información nutricional amplía la información que ofrece a sus usuarios añadiendo un nuevo aviso medioambiental que complementa a la nota nutricional de los alimentos indicando si contienen alguno de los 10 ingredientes que más impacto tienen en el efecto invernadero por las emisiones de CO2 derivadas de su fabricación**

Los usuarios de la aplicación El CoCo, la comunidad que ayuda a los consumidores a entender e interpretar la información nutricional que aparece en los embalajes de los productos de alimentación, podrán encontrar al escanear un alimento no solo la nota El CoCo (única calificación del mercado basada en criterios exclusivamente científicos como son el perfil de nutrientes de la OMS para distintas categorías de alimentos, el sistema NOVA basado en el grado de procesamiento de los alimentos y el sistema de advertencias del Gobierno chileno), sino también un aviso que indica si ese producto contiene alguno de los 10 ingredientes que más impacto tienen en el efecto invernadero por las emisiones de CO2 derivadas de su fabricación.

“Sabemos que los usuarios de nuestra comunidad son Consumidores Conscientes que quieren maximizar el impacto positivo que pueda tener un cambio en sus hábitos de alimentación, no solo en su propia salud, sino también en la del planeta. Para ello hace falta mirar las cosas como son, con la ayuda de la ciencia, sin filtro y sin falsas creencias. Nuestro objetivo es darles una herramienta más para lograrlo”, explica Jean-Baptiste Boubault, cofundador de El CoCo.

Carne, queso y café algunos de los que producen una mayor huella de carbono

Para incorporar esta alerta El CoCo se ha basado principalmente en la investigación de Poore y Nemecek, publicada en la revista Science en 2018 y considerada internacionalmente como uno de los trabajos de referencia sobre el impacto de la alimentación en el medio ambiente.

Según ese estudio, realizado con datos de más de 38.000 granjas en 119 países de todo el mundo, alrededor del 26% de las emisiones de gases que provocan el efecto invernadero proviene de la alimentación humana. De ahí, solo el 18% tendría que ver con los envases, el transporte y la logística. Es decir, el 82% de estas emisiones se deriva de la producción del alimento en sí. “Mucha gente piensa que el envase y el transporte son los principales agentes contaminantes de la industria alimentaria, y sin embargo en la mayoría de las ocasiones se trata de propio alimento. A nosotros también nos sorprendió y por eso queremos hacer una llamada de atención, para que nuestros usuarios, Consumidores Conscientes, tengan la mayor cantidad de información posible y puedan elegir y decidir”, afirma Boubault.

Los diez ingredientes que más emisiones de gases de efecto invernadero producen de media (los niveles de emisiones exactos varían según el método de producción y los recursos utilizados), de

acuerdo con este mismo estudio son:

1. La carne de vacuno de carne
2. La carne de cordero y oveja
3. Los quesos
4. La carne de vacuno lechero
5. El chocolate
6. El café
7. Las gambas
8. El aceite de palma
9. La carne de cerdo
10. La carne de ave

Junto a la nota El CoCo el usuario verá un aviso que indica que ese alimento tiene un impacto alto en el medio ambiente porque favorece el calentamiento global a través de la emisión de gases de efecto invernadero. Al pinchar podrán ver cuáles de estos ingredientes 'comprometidos' incluye ese producto y la explicación del impacto de cada uno de ellos. Se trata de una alerta exclusivamente informativa que no impacta en la nota nutricional que El CoCo da a los productos, sino que la completa con una información adicional no relacionada.

El CoCo se convierte así en la primera app de análisis de productos alimenticios que informa sobre el impacto de los alimentos en el planeta, ayudando a visibilizar el grave problema que supone el calentamiento global y promoviendo el consumo consciente. De esta forma la startup contribuye en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 12 (producción y consumo responsable) y 13 (acción por el clima) fijados por las Naciones Unidas en su agenda 2030.

“Tenemos por delante el reto de transformar el Sistema Alimentario global sin dejar a nadie atrás. Esto implica cubrir la creciente demanda mundial de alimentos respetando los medios de vida rurales

sostenibles, la biodiversidad y los sistemas que regulan las funciones del planeta, como los bosques, los suelos o los océanos. De momento, la mitigación prevista en el lado de la producción no es suficiente para mantenernos por debajo de los 2°C de calentamiento y seguimos devorando los sumideros de carbono. Por ello necesitamos también soluciones en el lado de la demanda, que faciliten la acción por parte de los consumidores. La buena noticia es que existe la doble ganancia de cuidar nuestra salud y la del planeta a la vez. Iniciativas como la de El CoCo son necesarias para informar, empoderar y trasladar la ciencia a la ciudadanía, dadas las complejidades del problema, las limitaciones en el etiquetado actual y la falta de acción política”, señala Daniel Ortiz, investigador y profesor en la Universidad de Copenhague que estudia los impactos ambientales del Sistema Alimentario global y uno de los expertos medioambientales consultados por El CoCo.

**Datos de contacto:**

Ana de Quinto  
649568205

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Dispositivos móviles](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>