



España es el segundo país de Europa -detrás de Portugal- con mayor huella hídrica (6.700 litros por persona y día)

El 70% de la huella hídrica a nivel mundial está vinculada a la producción de alimentos

Fundación Aquae analiza en una infografía cuántos litros de agua requiere la producción de los alimentos que cada día consumimos en nuestros hogares

Madrid, 15 de enero de 2019.- Se calcula que el 70% de la huella hídrica a nivel mundial está relacionada con lo que se come, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Para producir alimentos se requieren enormes cantidades de agua, siendo la carne el producto que más litros precisa para su elaboración (15.400 litros de agua para producir 1 kilo de ternera; 8.700 litros para 1 kg. de cordero; cerca de 6.000 litros para 1 kg. de cerdo y 4.300 litros para 1 kg. de pollo).

La huella hídrica (HH) es un indicador medioambiental que define el volumen de agua dulce total usada para producir los bienes y servicios que habitualmente consumimos (como individuo, comunidad o empresa). La HH sirve para tomar conciencia del consumo de agua que necesitamos en nuestras actividades y, por tanto, se utiliza de base para conseguir una gestión más eficiente de este recurso.

Para calcularla hay que medir el volumen (litros o metros cúbicos) de agua utilizada en la cadena de suministro de un producto. Esto incluye no solo el agua incorporada al producto en sí mismo, sino la que se ha contaminado, la devuelta a otra cuenca o al mar e, incluso, la evaporada en todos los procesos. Por tanto, la huella hídrica es el resultado de tres indicadores, divididos en colores, en función de la procedencia del agua: huella hídrica verde (fracción de huella que procede directamente del agua de lluvia o nieve y que se almacena en el suelo en capas superficiales al alcance de las plantas), huella hídrica azul (agua que procede de fuentes naturales o artificiales mediante infraestructuras o instalaciones operadas por el hombre) y huella hídrica gris (agua contaminada en los procesos de producción que, posteriormente, es necesario diluir para cumplir con las normativas sectoriales).

En la infografía adjunta, Fundación Aquae, cuyo eje central de actuación se centra en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS), analiza cuánta agua se requiere para producir los alimentos que cada día consumimos en nuestras casas. Por ejemplo, medio kilo de mantequilla necesita unos 2.700 litros de agua para su elaboración; medio kilo de queso, 2.500 litros; una hamburguesa, unos 2.400 litros; o una bolsa de patatas fritas, 185 litros.

En el apartado de legumbres y cereales, el arroz se sitúa a la cabeza de los alimentos que más agua consumen: 1.700 litros para medio kilo de arroz. Para producir medio kilo de trigo se requieren 500 litros de agua; para medio kilo de maíz, 450 litros; y para medio kilo de lentejas, 25 litros. Una simple ración de aceitunas necesita 250 litros de agua para su producción. Para una sola manzana se requieren 70 litros de agua; para una naranja, 50 litros; para una patata, 25 litros; o para producir una lechuga o un tomate, 13 litros de agua.

En cuanto a las bebidas, la leche es la que más agua necesita para su producción: 1.000 litros para generar un litro de leche. 840 litros de agua son necesarios para producir una jarra de café; 720 litros, para una botella de vino; 190 litros, para un vaso de zumo de manzana; 106 litros de agua para producir una simple caña de cerveza; o 35 litros para una taza de té.

España: 2º país con mayor huella hídrica de Europa

Según explica Mikel de Pablo, responsable de proyectos de Fundación Aquae, *«nuestro estilo de vida determina el tamaño de nuestra huella hídrica, es decir, la cantidad de agua dulce real y “virtual” que usamos cotidianamente. Por ejemplo, seguir dietas sostenibles y saludables, como la mediterránea, también genera beneficios en el medio ambiente ya que la ingesta de frutas, verduras y pescado proporcionaría un gran ahorro de agua, si tenemos en cuenta que la carne, las grasas animales y los productos lácteos son los alimentos que más agua necesitan para su producción».*

China, India y Estados Unidos son los países con mayor huella hídrica del mundo pues acaparan el 38% del consumo de agua. Por su parte, España, a pesar de ser el país más árido de la Unión Europea, ocupa el segundo puesto -por detrás de Portugal- con mayor huella hídrica de Europa con 2.461 m³ por habitante al año, el equivalente a gastar 6.700 litros por persona y día.

El concepto “huella hídrica” fue acuñado en 2002 por los investigadores de la Universidad de Twente (Países Bajos) Arjen Hoekstra y Mesfin Mekonnen.

Más info: <https://www.fundacionaquae.org/blog/infografias/cuanta-agua-se-necesita-para-producir-alimentos/>