



La huella hídrica del desperdicio alimentario supone 130 litros de agua por persona y día

20-03-2019

El pasado 22 de marzo se celebró el Día Mundial del Agua; un día para llamar la atención sobre la importancia del agua dulce y la defensa de la gestión sostenible de sus recursos. Ahorrar agua cerrando un grifo está muy bien pero la mayor parte de agua que consumimos se encuentra oculta en la cadena de suministros de bienes y servicios. La agricultura consume casi el 92% de la huella hídrica planetaria y la del desperdicio alimentario supone 130 litros de agua por persona y día.

En el marco de la iniciativa 'La alimentación no tiene desperdicio' y, coincidiendo con la semana en que se celebra el Día Mundial del Agua (22 de marzo), Aecoc pone de relieve la importancia de seguir trabajando desde la colaboración para reducir el desperdicio de alimentos ya que, entre otras consecuencias, tiene un impacto directo en el medioambiente. *"La mayor parte del agua que consumimos no es, como pensamos, la que sale del grifo de la ducha, del baño o la cocina, es la que se usa en la cadena de suministro de bienes y servicios. Es la que se encuentra oculta en cada objeto, alimento, en nuestros viajes o en nuestro trabajo"*, afirma **David Esteller**, responsable de la iniciativa.

Para calcular toda el agua utilizada en la cadena de suministro de un producto se creó el concepto de la huella hídrica. Esta sirve para cuantificar los impactos ambientales relacionados con el agua. Cada persona genera una huella hídrica anual de 1.385 metros cúbicos, o lo que es lo mismo, el volumen de media piscina olímpica.

La agricultura es el sector que más agua consume, casi el 92% de la huella hídrica planetaria pertenece a la producción de alimentos. Entre ellos, el café y la carne de bovino son los que más agua precisan. Para hacernos una idea, para producir 1 kilo de café se emplean 18.900 litros de agua. Una cantidad similar a la que se encuentra en una manzana de 160 gramos o un plátano de 150 gramos.

Queda claro que la relación entre el agua y la alimentación es muy estrecha y que las actividades productivas llevan acompañadas necesariamente ese consumo de recursos hídricos. Por tanto, *"la utilización de recursos está plenamente justificada cuando los productos se consumen. Ahora bien, el problema se presenta cuando se emplean recursos para producir alimentos que finalmente se acaban destruyendo. Ese es el problema, que cuando los alimentos se desperdician el agua se malgasta"*

. El desperdicio de alimentos en los hogares españoles genera una huella hídrica de más de 130 litros por persona y día, según un estudio de la Universidad Politécnica de Madrid.

El desperdicio de alimentos lleva consigo grandes pérdidas de recursos naturales, entre ellos la pérdida de agua dulce, un recurso escaso. Y es que, según varios investigadores, el derroche de comida junto con los productos que caducan y los que se estropean antes de consumirlos, alcanzan casi los 2.100 hectómetros cúbicos para toda España, lo que equivale al derroche de una bañera grande llena de agua cada día.

Día Mundial del Agua, 2019: 'No dejar a nadie atrás'

El agua es un elemento esencial del desarrollo sostenible. Los recursos hídricos, y la gama de servicios que prestan, juegan un papel clave en la reducción de la pobreza, el crecimiento económico y la sostenibilidad ambiental. El acceso al agua potable es un derecho humano que, unido al acceso a las instalaciones sanitarias, impulsa el desarrollo. Sin embargo, cerca de un tercio de la población mundial no utiliza servicios de agua potable gestionados de forma segura y solo dos quintos tienen acceso a servicios de saneamiento fiables. Por ello, este año el lema del Día Mundial del Agua es 'No dejar a nadie atrás', lo que refleja las promesas de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

Noticias Relacionadas

- ¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?
- La lucha contra el desperdicio alimentario, una obligación para afrontar un futuro con garantías
- Aprovechar el potencial de los comedores escolares, por un mundo más justo y saludable
- Algunos cambios sencillos para la gestión eficiente del agua en colectividades