REVISTA C+Tec KIDS
Divulgar para Transformar

DETECTIVES DEL AGUA: DESCUBRIENDO LA HUELLA HÍDRICA DE NUESTROS ALIMENTOS

Diana Janeth Fuerte Velázquez, Aixa Jiménez Meza*
Instituto de Investigaciones Sobre Recursos Naturales, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo
*Contacto: diana.fuerte@umich.mx



¡Hola! Soy la detective Lulú y quiero que me acompañes en una investigación importante sobre el agua y los alimentos.



Sabemos que el agua la utilizamos de manera directa para bañarnos, lavarnos los dientes e incluso para tomar.





Pero alguna vez te has preguntado, ¿para qué más se necesita?





Acabo de descubrir algo llamado **Huella Hídrica**, que nos indica cuánta agua se gastó para producir nuestros alimentos, nuestra ropa o incluso los juguetes.

La **Huella Hídrica** es la suma de tres tipos de agua:



Yo soy el **agua azul**, la que obtienen de **ríos**, **lagos** o **pozos**.



Yo soy el **agua verde**, la que cae del cielo en forma de **lluvia**.



Y yo soy el **agua gris**, la que **ensucian**.



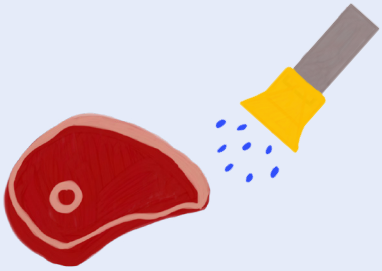
Para el caso de la **producción de alimentos**, te mostraré un ejemplo cuando se fabrica el **jamón**...



el **agua verde** ayudó a crecer el maíz que comió el cerdito

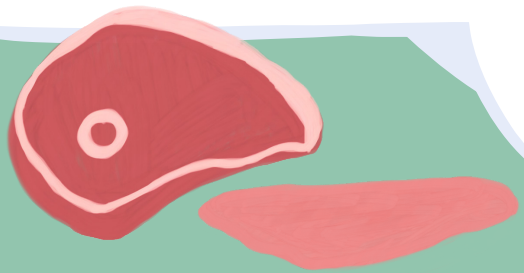
el **agua azul** la bebió el cerdito

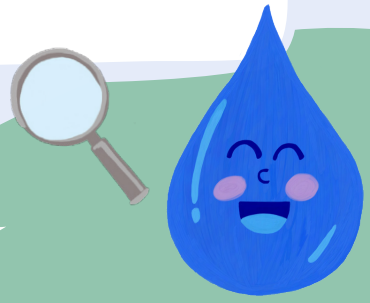




el **agua gris** se usó para limpiar la carne que se obtuvo del cerdito

La suma de estas 3 aguas, nos da como resultado 188 litros de agua por cada rebanada de jamón de cerdo.





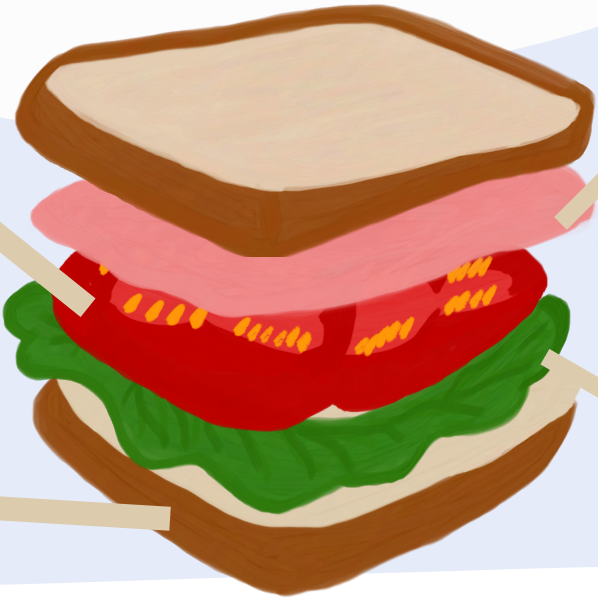


Entonces, para producir el sándwich que nos comemos en el desayuno se necesitan ....

¡No vas a creerlo!

5 litros de agua por cada rebanada de jitomate

188 litros de agua por cada rebanada de jamón de cerdo



3 litros de agua por cada hojita de lechuga

48 litros de agua por cada rebanada de pan

Mientras que para un vaso de jugo de naranja y un huevito duro se necesitan...



255 litros de agua por cada vaso de jugo de naranja



¡Eso es mucha agua!

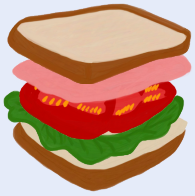
196 litros de agua por cada huevito

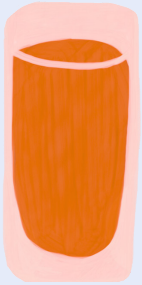
¿Te imaginabas que se necesitara tanta agua para producir un sándwich o el juguito que nos prepara mamá?
¡Yo nunca pensé que fueran tantos litros!
Te invito a poner en práctica lo siguiente:



Terminarte todo tu lunch para que no lo tires a la basura.

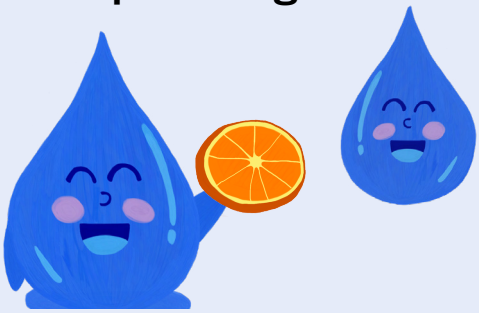






Si no te gustó algún alimento, compártelo con alguien más que le pueda agradar.

Servirte porciones de comida pequeñas hasta que quedes satisfecho.



¡NO DESPERDICIAR TUS ALIMENTOS SIGNIFICA CUIDAR EL AGUA!

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Mekonnen, M. M; Hoekstra, A. Y. (2011) The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop products. Hydrology and Earth System Sciences , 15, 1577-1600. https://doi.org/10.5194/hess-15-1577-2011

2. Water Footprint Network (WFN). Resources. Product Gallery. Disponible en línea: https://www.waterfootprint.org/ (fecha de acceso 20 de diciembre del 2024).

