



Universidad Autónoma
del Estado de México

La huella hídrica de los alimentos

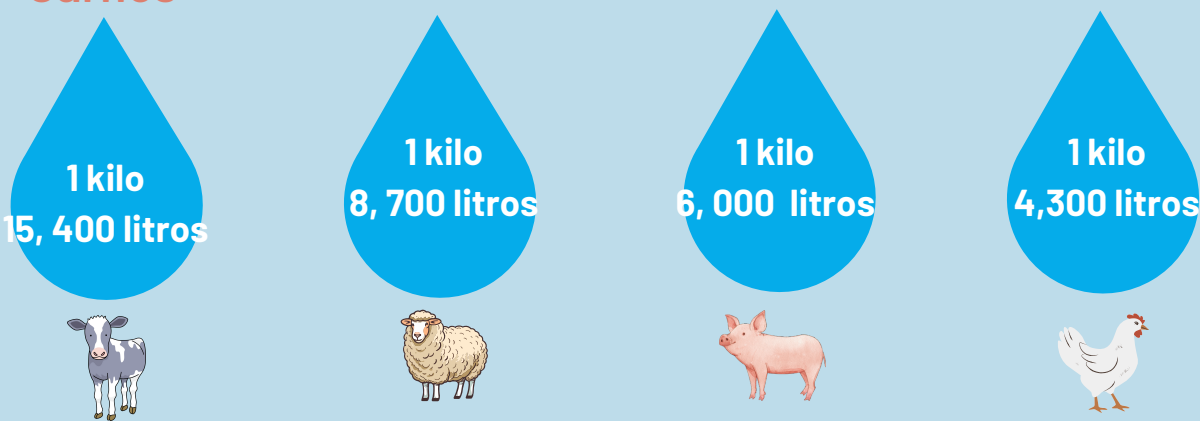
La producción y el procesamiento de los alimentos requiere el uso de bienes naturales. El agua es un elementos esencial en los procesos alimentarios, desde el cultivo hasta la distribución de éstos. En este sentido, la **huella hídrica** es el indicador para medir el volumen de agua dulce que se utiliza para producir alimentos.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se calcula que el 70% de la huella hídrica está relacionada con la comida.



¿Qué alimentos consumen mayor cantidad de agua?

Carnes



Lácteos



Algunos alimentos procesados



Legumbres y cereales



Frutas y verduras



Referencias

Aquae Fundación (2019, 15 de enero) *¿Cuánta agua se necesita para producir alimentos?* <https://www.fundacionaquae.org/fundacionaquae-campus-aquae/infografias/>

EsAgua (S/f). *La huella hídrica de los alimentos, el agua invisible detrás de nuestra dieta.* <https://www.esagua.es/la-huella-hidrica-de-los-alimentos/>

Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. (22 de marzo de 2019). *Escasez de agua: uno de los mayores retos de nuestro tiempo.* <https://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1185408/>

Diseño y contenido: Yazmin Araceli Pérez Hernández

Año 1
No. 12
septiembre 2023

