

■ Chef&Hotel | opinión

## Huella hídrica en la restauración y los comercios gastronómicos



**Jorge Ortega**  
 Asesor Gastronómico  
 Director Ejecutivo FEGACH  
 Miembro Honorario American Culinary Federation  
 Miembro Academia Culinaria Francesa

La industria de la restauración y los comercios gastronómicos juegan un papel clave en la economía y la cultura, pero también son responsables de un impacto ambiental significativo. La huella hídrica, que mide el consumo directo e indirecto de agua, es uno de los indicadores más relevantes para evaluar la sostenibilidad de estas actividades. La huella hídrica es un indicador que mide la cantidad de agua utilizada para producir bienes y servicios. En la restauración y gastronomía, esta huella abarca varios aspectos:

**Agua directa:** El agua utilizada para cocinar, limpiar, lavar utensilios y mantener las instalaciones higiénicas.

**Agua indirecta:** La requerida para producir los alimentos y bebidas ofrecidos, desde el cultivo de ingredientes hasta su procesamiento y transporte.

Por ejemplo, producir un kilo de carne de vacuno puede requerir hasta 15.000 litros de agua, para un kilo de paltas en necesario 2.000 litros de agua, mientras que solo una taza de café (125 ml) puede representar 140 litros debido al cultivo, procesamiento y transporte de los granos.

La reducción de la huella hídrica es esencial por varias razones:

- **Conservación de recursos:** El agua dulce es un recurso finito y cada vez más escaso en muchas regiones.
- **Impacto ambiental:** Una huella hídrica elevada contribuye a la sobreexplotación de fuentes de agua y al deterioro de los

ecosistemas.

- **Responsabilidad social:** Los consumidores valoran cada vez más las prácticas sostenibles, y reducir el impacto hídrico puede mejorar la imagen de un negocio.
- **Reducción de costos:** Una gestión más eficiente del agua puede generar ahorros significativos en los gastos operativos.

Reducir la huella hídrica en un restaurante o comercio gastronómico requiere un enfoque integral que abarque desde la elección de ingredientes hasta la gestión de los procesos internos. Algunas estrategias para mitigar la huella hídrica en la restauración son:

1. **Selección de ingredientes sostenibles:** Optar por alimentos con menor huella hídrica, como frutas y verduras locales y de temporada. Reducir el uso de productos con alta demanda de agua, como la carne roja, e incluir más opciones basadas en proteínas vegetales. Promover menús que utilicen ingredientes de agricultura regenerativa y prácticas de riego eficiente.
2. **Optimización del uso de agua en el local:** Instalar llaves y duchas de alta eficiencia en cocinas y baños para reducir el caudal. Reutilizar agua donde sea posible, como en sistemas de riego para plantas decorativas o limpieza de áreas no críticas. Sensibilizar al personal sobre la importancia de cerrar los grifos y detectar fugas rápidamente.

3. **Reducción del desperdicio alimentario:** Diseñar menús ajustados a las demandas reales para evitar excedentes. Implementar programas para donar alimentos no vendidos a organizaciones benéficas. Utilizar restos de alimentos para compostaje o alimentar animales, minimizando los desechos.

4. **Tecnologías sostenibles:** Incorporar sistemas de monitoreo del uso de agua para identificar áreas de mejora. Usar electrodomésticos certificados como eficientes en consumo de agua y energía (lavavajillas).

5. **Concienciación y comunicación:** Involucrar a los clientes en las iniciativas de sostenibilidad, ofreciendo información sobre el impacto ambiental de sus elecciones. Ofrecer descuentos en platos vegetarianos o veganos, destacando su menor huella hídrica. Fomentar el uso de envases reutilizables o biodegradables para pedidos a domicilio.

La sostenibilidad en la restauración no solo es una responsabilidad ambiental, sino también una oportunidad de innovar y destacar en un mercado competitivo. Reducir la huella hídrica es un paso clave para minimizar el impacto ambiental de la industria gastronómica. Con acciones concretas y una gestión eficiente, los comercios gastronómicos pueden contribuir al cuidado del planeta, inspirando a otros sectores y generando un impacto positivo en la sociedad. Cada gota cuenta.