

| | | |
|---------------------|--------------------------------|--------------|
| Fecha 22.06.2026 | Sección Arte, Ideas y Gente | Página 51 |
|---------------------|--------------------------------|--------------|

El agua que no vemos pero que consumimos

México eleva su huella hídrica 16.4% y enciende alarmas en el sector agropecuario

• El sector agroalimentario concentra el 87% de la huella de consumo y el 92% de la de producción. El uso doméstico representa apenas el 6.03% nacional, de acuerdo con informe presentado por Fondo Mundial para la Naturaleza y Agroder

Nelly Toche
nelly.toche@eleconomista.mx

El agua que consumimos va mucho más allá de la que corre frente a nuestros ojos o de la que sale de la llave al bañarnos. En un esfuerzo por convertir la intuición en evidencia científica, el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) y Agroder, una ONG que provee estudios, análisis e investigación en el sector primario, conservación natural y desarrollo sostenible, presentaron la actualización del *Informe de Huella Hídrica en México*.

Los resultados son una provocación al debate y un espejo incómodo: la presión sobre los recursos hídricos asociados a las actividades productivas no ha dejado de crecer. Mientras que en 2012 la huella hídrica de consumo nacional se estimaba en 197 mil hectómetros cúbicos (hm³) anuales, el estudio reciente reporta que esta cifra se disparó a 229,340 hm³ reflejando el impacto del crecimiento demográfico, la expansión agroalimentaria y la intensificación de los patrones de consumo.

El aumento de la huella hídrica de 16.42% en doce años se traduce en 33 Hm³ (donde un hectómetro cúbico equivale a un millón de metros cúbicos), semejante a llenar de agua 18 veces el Estadio Azteca.

Durante la presentación, los especialistas coincidieron en que el mayor desafío para el país se concentra en el sector primario. Aunque socialmente se suele fiscalizar con mayor rigor el consumo doméstico, este representa apenas el 6.03% de la huella hídrica nacional, mientras que a la actividad industrial se destina 1.93 por ciento.

El verdadero foco de atención está en el campo: el sector agroalimentario concentra el 87% de la huella hídrica de consumo y el 92% del volumen del agua que se destina a la producción de alimentos (la cual asciende a 206,717 hm³).

"El agua asignada al agro no la usan solo los agricultores, la usamos todos", enfatizó Ricardo A. Morales, director general de Agroder. Nuestra política hídrica personal se define cada mañana en cómo configuramos nuestro plato y lo que guardamos en el refrigerador.

A nivel de cultivos y productos, el informe desglosa una lista clara de los insumos que más agua demandan en el país:

• Maíz: El cultivo más extendido, base de la alimentación e identidad nacional, lidera la lista.

• Sector pecuario: La leche, la carne bovina, el pollo, el cerdo y el huevo ocupan los siguientes lugares de mayor presión.

• Otros productos: caña de azúcar, sorgo, café, frijol y la cerveza (esta última con un consumo per cápita de 79 litros al año, pero con un impacto hídrico proporcionalmente menor en comparación con la carne de res).

Una huella, distintas escalas

Para entender la complejidad del problema, el informe invita a explorar los datos a través de su nuevo micrositio interactivo, una plataforma diseñada para que los usuarios analicen cuánta agua hay detrás de lo que producimos y consumimos. El indicador no es un número plano; es una métrica multidimensional que evalúa el recurso a través de tres escalas o "colores" del agua:

• Agua Verde (68% de la huella de producción): proviene de la lluvia y se almacena en el suelo, siendo el soporte principal de la agricultura temporal.

• Agua Azul: La extraída de cuerpos superficiales (ríos, lagos) y acuíferos subterráneos.

• Agua Gris: El volumen teórico necesario para diluir los contaminantes vertidos en los procesos productivos y devolver el agua a condiciones óptimas.

La paradoja actual muestra que la disponibilidad del recurso ya no depende solo del clima. "Las nubes también tienen sed", advirtió el presidium, en el que también estuvieron María José Villanueva, directora general de WWF México; Patricia Toledo, vicepresidenta de sustentabilidad del Consejo Nacional Agropecuario, y Raúl Rodríguez, presidente del Consejo Consultivo del Agua, haciendo alusión a cómo las decisiones humanas de consumo y la deforestación alteran los ciclos hidrológicos locales. Bajo la inercia actual de crecimiento, los expertos advierten una dura realidad: no vamos a estar consumiendo menos agua en los próximos años.

La paradoja de la carne de res y el consumo per cápita

Un hallazgo singular del documento es que la huella hídrica per cápita en México registró una leve disminución, ubicándose en 1,849 hm³ por persona al año. Sin embargo, este descenso no es el resultado de una estrategia planificada, sino de una inercia en el cambio de dieta: los mexicanos han sustituido



Página 1 de 2
\$ 139518.00
Tam: 674 cm2

Continúa en siguiente hoja

| | | |
|----------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| Fecha 22.06.2026 | Sección Arte, Ideas y Gente | Página 51 |
|----------------------------|---------------------------------------|---------------------|

paulatinamente la carne de res por el pollo y han reducido el consumo de azúcares.

A pesar de esto, la carne de res sigue siendo el producto con mayor impacto hídrico por habitante, aportando el 18.7% de la huella per cápita nacional. Un solo dato del micrositio lo ilustra de forma contundente: una hamburguesa puede requerir hasta 2,000 litros de agua para su elaboración, mientras que un kilogramo de queso demanda más de 3,000 litros. Actualmente, el 56% de la huella de consumo por habitante tiene origen pecuario, declaró Morales.

Sin seguridad hídrica no hay seguridad alimentaria

Los especialistas aseguran que el informe funciona como un documento incómodo pero indispensable para la planeación económica, territorial y ambiental de México, especialmente considerando que el país importa 2.8 veces más agua virtual de la que exporta, lo que nos vuelve vulnerables a las crisis hídricas de otras regiones del mundo.

La conclusión de los organismos de conservación es tajante: "no vamos a alcanzar la seguridad alimentaria si no tenemos seguridad hídrica y ecosistemas sanos". La inversión en soluciones basadas en la naturaleza e infraestructura verde es la vía más económica y

viable para garantizar que el campo mexicano no se quede con sed, evitando así que las futuras generaciones hereden un país con hambre.

Cúanta agua se necesita para:

2,000
LITROS

de agua se necesitan para elaborar una hamburguesa de 200g.

3,178

LITROS

de agua son necesarios para elaborar un queso de 1k.

1,222

LITROS

de agua se requieren para elaborar unos chilaquiles (250g).



El WWF y Agrader presentaron el informe donde advierten la urgencia de garantizar la seguridad hídrica para tener soberanía alimentaria. FOTO: L. ESCOBAR.

Para revisar el informe completo

<https://hh.agrader.com/>