

## Las mejoras y avances en el cultivo reducen la huella hídrica del aguacate

**La Organización Mundial del Aguacate asegura que para producir un kilo de este superalimento sólo se necesitan entre 600 y 700 litros, lo que significan 300 menos.**

La Organización Mundial del Aguacate (WAO, siglas en inglés), que trabaja con países y compañías que exportan e importan aguacates y que promueve el consumo de esta fruta a nivel internacional, ha salido al paso de quienes critican las necesidades hídricas que exige este cultivo tropical, que en la provincia ocupa unas 7.000 hectáreas, asegurando que las constantes mejoras y avances en el cultivo del aguacate han permitido reducir a entre 600 y 700 litros la cantidad de agua necesaria para producir un kilo de esta fruta. Según la WAO, de la que forman parte compañías comercializadoras de Málaga como Trops, Grupo Reyes Gutiérrez y Compañía Aguacatera del Sur, esta reducción supone un paso importante en el ahorro del agua, ya que son cada vez más los agricultores que, partiendo de un promedio global de 800 y 1.000 litros de agua por kilo producido, están logrando una reducción que oscila entre los 200 y 300 litros.

Para la WAO, esta cantidad -600-700 litros por kilo de fruta-, que puede resultar elevada a simple vista, queda muy por debajo del promedio global de 15.000 y 17.000 litros de agua para un kilo de carne de ternera y un kilo de chocolate respectivamente, según los datos que recoge el estudio realizado por el IME (Institution of Mechanical Engineers).

«Alimentos de consumo cotidiano como los embutidos, la carne de vacuno, de cerdo o de pollo son alimentos que tienen una huella hídrica muy elevada comparada con el aguacate. Y no solo los alimentos de origen animal, si comparamos el aguacate con frutos secos (que necesitan más de 9.000 litros de agua por kilo) e incluso con frutas tan populares en nuestro país como los plátanos (790 litros por kilo) y las manzanas (822 litros por kilo), el aguacate lidera la carrera en lo que a ahorro de agua se refiere», según la WAO.



El aguacate es una fruta que se adapta a diferentes zonas climáticas en todo el mundo. En buena parte de las zonas donde se cultiva, como en Colombia o México, hay un alto porcentaje de precipitaciones, por lo que muchas veces no es necesario el riego para estas plantaciones. La mayoría de las plantaciones comerciales de aguacate en Sudáfrica utilizan sistemas de riego eficientes. Incluso en las zonas desérticas los aguacates se cultivan consumiendo agua de forma «inteligente». La WAO pone en este sentido de ejemplo el caso de Israel, que utiliza agua desalinizada, y Perú, que riega sus aguacates con agua que llega directamente de la nieve derretida procedente de los Andes. En este sentido, indica que «Perú trabaja junto con el Banco Mundial en un programa dedicado a educar a las comunidades sobre cómo cosechar aguacates de manera sostenible».

Según la WAO, la mayoría de los agricultores de WAO utilizan 'packagings' de acuerdo con las instrucciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, siguiendo el Código Recomendado de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

Asimismo recuerda que la UE estar certificados por GLOBALG.A.P, la norma internacional de referencia a la hora de garantizar que los alimentos han sido cultivados de forma sostenible en cuanto al medio ambiente, a los animales o a la seguridad y bienestar de los trabajadores.

Para la Organización Mundial del Aguacate (WAO), el aguacate proporciona antioxidantes y grasas naturales que ayudan a la salud. Pero sus beneficios van mucho más allá del consumo de su pulpa. La semilla del aguacate, según la WAO, cuenta con múltiples propiedades y rallándola o moliéndola se puede incorporar a los platos como condimento o incluso para infusiones. «Hay estudios que demuestran que la semilla de esta fruta tiene más fibra soluble que el resto de alimentos». Asimismo señala que en países de América Latina están convirtiendo el aguacate en bioplásticos (tarda en descomponerse meses frente a los 400 años que tarda el plástico), haciendo a partir de las semillas del aguacate pajitas y cubiertos.

Lien article :

<https://www.diariosur.es/economia/agroalimentacion/mejoras-avances-cultivo-20191226143323-nt.html>

