



La industria cárnica argentina puede ser sostenible y además generar energía.

Según la Asociación Latinoamericana de Desalación y Reúso de Agua (ALADYR) la industria cárnica puede llegar parámetros aceptables de sustentabilidad con la aplicación de nuevas tecnologías y procesos que permiten aprovechar sus desperdicios

Prensa ALADYR - El Bife de Chorizo promedio en un restaurante de Buenos Aires pesa 350 gramos. Para procurar esa succulenta porción de carne se requieren aproximadamente cinco mil litros de agua; imagine que deja en el plato unos 30 gramos del bife, estaría arrojando a la basura casi 430 litros de agua (Acorde a la Organización Mundial de la Salud el ser humano necesita 100 litros de agua al día para satisfacer sus necesidades de consumo e higiene).

Según la Asociación Latinoamericana de Desalación y Reúso de Agua (ALADYR) la industria cárnica puede llegar parámetros aceptables de sustentabilidad con la aplicación de nuevas tecnologías y procesos que permiten aprovechar sus desperdicios. Prensa ALADYR - El Bife de Chorizo promedio en un restaurante de Buenos Aires pesa 350 gramos. Para procurar esa succulenta porción de carne se requieren aproximadamente cinco mil litros de agua; imagine que deja en el plato unos 30 gramos del bife, estaría arrojando a la basura casi 430 litros de agua (Acorde a la Organización Mundial de la Salud el ser humano necesita 100 litros de agua al día para satisfacer sus necesidades de consumo e higiene).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), del total del agua dulce que se extrae en todo el mundo, el 70% se utiliza para el sector agrícola. El resto se reparte entre la actividad industrial (19%) y municipal o potable (11%). Estos datos obligan a buscar maneras de producir alimentos de forma más sustentable, sobre todo con una proyección de 9 mil millones de personas en el mundo para 2050.

La industria cárnica es una de las más cuestionadas por sus efectos en el ambiente y uso del agua. Se le atribuye favorecer al efecto invernadero, contaminar las aguas y ser causa de la desertificación, siendo uno

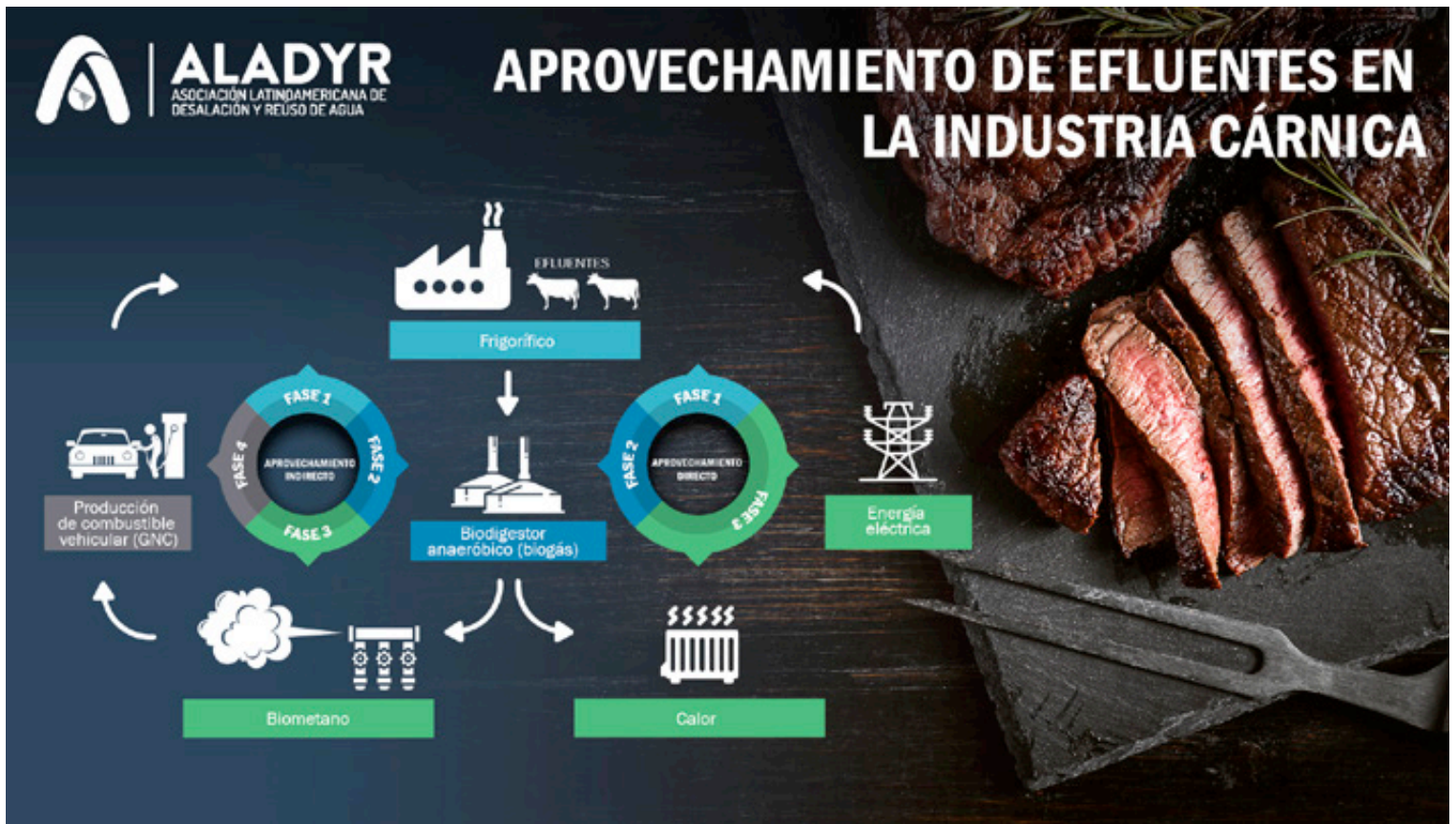
de los sectores productivos con mayor Huella Hídrica (índice de consumo de agua que subyace a toda actividad).

La huella hídrica de un kilo de carne es de más de 15 mil litros de agua. En este caso consiste en el recurso que se usó desde el riego del pasto que alimenta al ganado hasta el agua que se emplea en el frigorífico para el faenado. En los asados del fin de semana se podría hablar de más de 25 mil litros de agua para una familia de 4 personas. Sin embargo, nuevos procesos y tecnologías pueden disminuir este índice de gasto hídrico. Así lo dio a conocer la Asociación Latinoamericana de Desalación y Reúso de Agua, ALADYR.

Entre las alternativas que ayudarían a la sustentabilidad de la industria cárnica está el reúso de agua para aprovechar cada gota. Esto permitiría reducir la huella hídrica implementando la economía circular.



Agustín Varela, miembro de ALADYR, “debemos juzgar el agua por su calidad y no por su origen”



La infografía muestra las maneras de aprovechar el efluente de la industria cárnica.

Para Agustín Varela, Business Developer de Fluence, una de las empresas socias de ALADYR que hace vida en Argentina, existen experiencias nacionales de reúso pero aún falta llevarlas a un mayor desarrollo para que se pueda hablar de una gestión realmente sostenible. “El agua debe juzgarse por su calidad sin importar su origen” dijo para argumentar que el reúso es seguro incluso para la producción de alimentos puesto que con las nuevas tecnologías es posible “obtener agua de altísima pureza a partir de los efluentes (remanentes líquidos de procesos) más contaminados”. Varela explicó que la provincia de Mendoza es un digno ejemplo de cómo la crisis hídrica incentivó a las au-

toridades a llevar un control exhaustivo de las actividades que demandan el recurso, a la vez que regula los parámetros de calidad del agua según el uso que se le dará luego del tratamiento. “El buen control es clave”. No son desechos, son recursos. Es necesario valorizar los residuos producidos en los mataderos convirtiéndolos en un activo. Específicamente hablando de efluentes, se cuenta con la oportunidad de agregar la biodigestión anaeróbica para aprovechar el subproducto y generar energía. En los frigoríficos se emplea agua en diferentes actividades. Esta pasa a ser efluente al mezclarse con desechos como sangre, heces, sebo y orina. Bajo con-

Trabajamos para el desarrollo sostenible

Somos parte



 **San Miguel**
EXPERTO GLOBAL EN CÍTRICOS

diciones controladas en el interior de un biodigestor anaeróbico, en un proceso que asemeja a un estómago, bacterias convierten estos efluentes en biogás.

Varela mencionó que gracias a los incentivos brindados por el programa Renovar que fue una iniciativa gubernamental que estimuló la adquisición de energías renovables, el empresariado ha logrado adquirir estas tecnologías.

El biogás puede usarse para alimentar un motor y transformarlo en energía eléctrica y térmica. Al mismo tiempo, su aplicación para la economía circular puede ir más allá si se agrega una planta purificadora, proceso que convertiría el biogás en biometano y finalmente en gas natural comprimido (GNC) que sirve de combustible para vehículos y calefacción para hogares. También, de este último proceso, se puede obtener dióxido de carbono líquido de grado alimenticio, lo que tiene una aplicación en la industria de bebidas.



“Si bien la biodigestión comenzó a cobrar importancia a escala mundial desde hace más de 20 años, la tecnología de biogás no ha logrado todavía alcanzar un nivel de madurez suficiente acorde a la potencialidad que la misma representa en nuestro país. Uno de los principales motivos es la desinformación para considerarla como una alternativa energética” sostuvo Varela.

“Los proyectos de biogás serían una excelente forma para que las provincias puedan generar su propio gas natural de red y emplear mano de obra local. Esto supondría un impulso de desarrollo sostenible que generaría beneficios sociales, económicos y ecológicos” dijo. El Bife de Chorizo y los asados no saldrán de la cotidianidad Argentina. La Cámara de la Industria y Comercio de Carnes y Derivados de la República Argentina (Ciccra) asegura que el argentino promedio consume más de 50 kilos de carne de origen vacuno al año. Es uno de los mayores consumos per cápita del mundo. Por tanto, reducir la huella hídrica en la industria cárnica debe ser especialmente prioritario para Argentina a propósito de cumplir su compromiso adquirido con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

Estas y otras alternativas tecnológicas para procurar una gestión hídrica sustentable se discutirán en el Congreso de Desalinización, Reúso y Tratamiento de Agua y Efluentes que ALADYR organiza para los días 25 y 26 de marzo en el hotel Grand Brizo de Buenos Aires donde se darán cita especialistas, organizaciones y empresas para presentar innovaciones, propuestas y casos de estudio.

PONER LO MEJOR
EN NUESTRO COMPROMISO
CON EL FUTURO.



Nos esforzamos a mejorar continuamente nuestros procesos para que estos sean seguros, respetuosos con el ambiente y contribuyan al desarrollo sostenible de las comunidades en las que operamos. Gestionamos de manera integrada y creemos que trabajando juntos creamos valor compartido.

