



Huella de Agua

INTE/ISO 14046:2015

Proyecto de Apoyo al NAMA CAFÉ de Costa Rica (NSP)

NAMA Facility

Por encargo de



Ministerio Federal
de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza,
Obras Públicas y Seguridad Nuclear



Department for
Business, Energy
& Industrial Strategy

giz

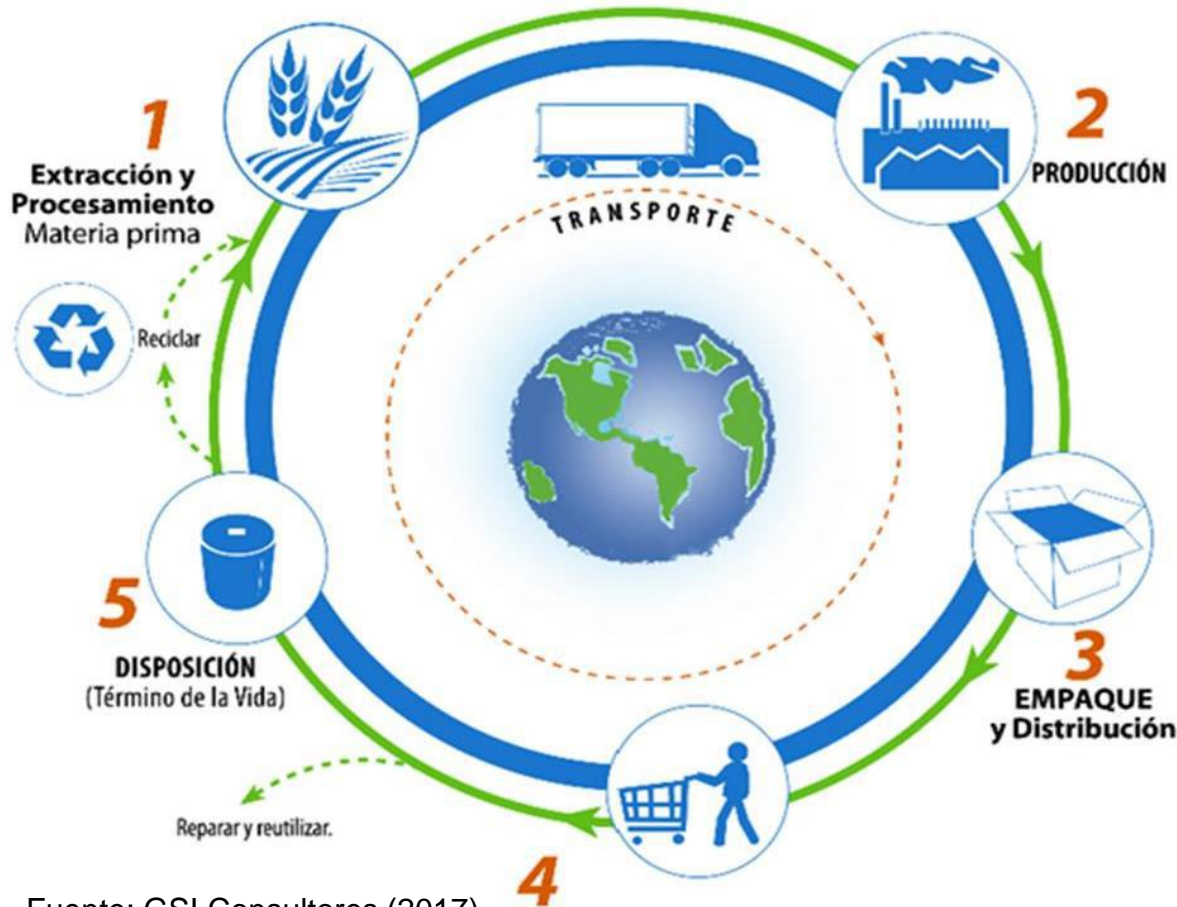


Huella de Agua





Basado en el Análisis de Ciclo de vida

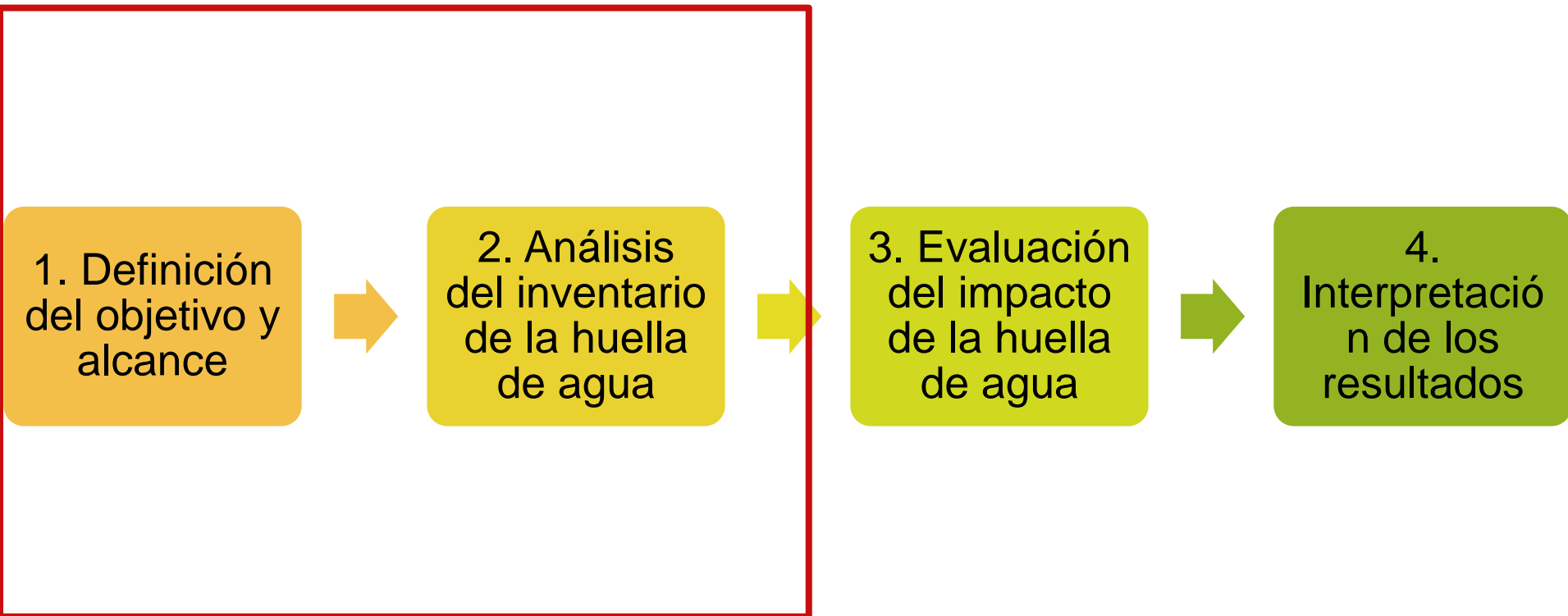


Fuente: GSI Consultores (2017)

- ¿Qué es ACV?
- ¿Que etapas conlleva?
- ¿En café que etapas se contemplan?



Existen cuatro etapas para la Evaluación de la Huella de Agua



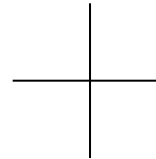


1. Definición del Alcance

Son las limitaciones del estudio.



Finca

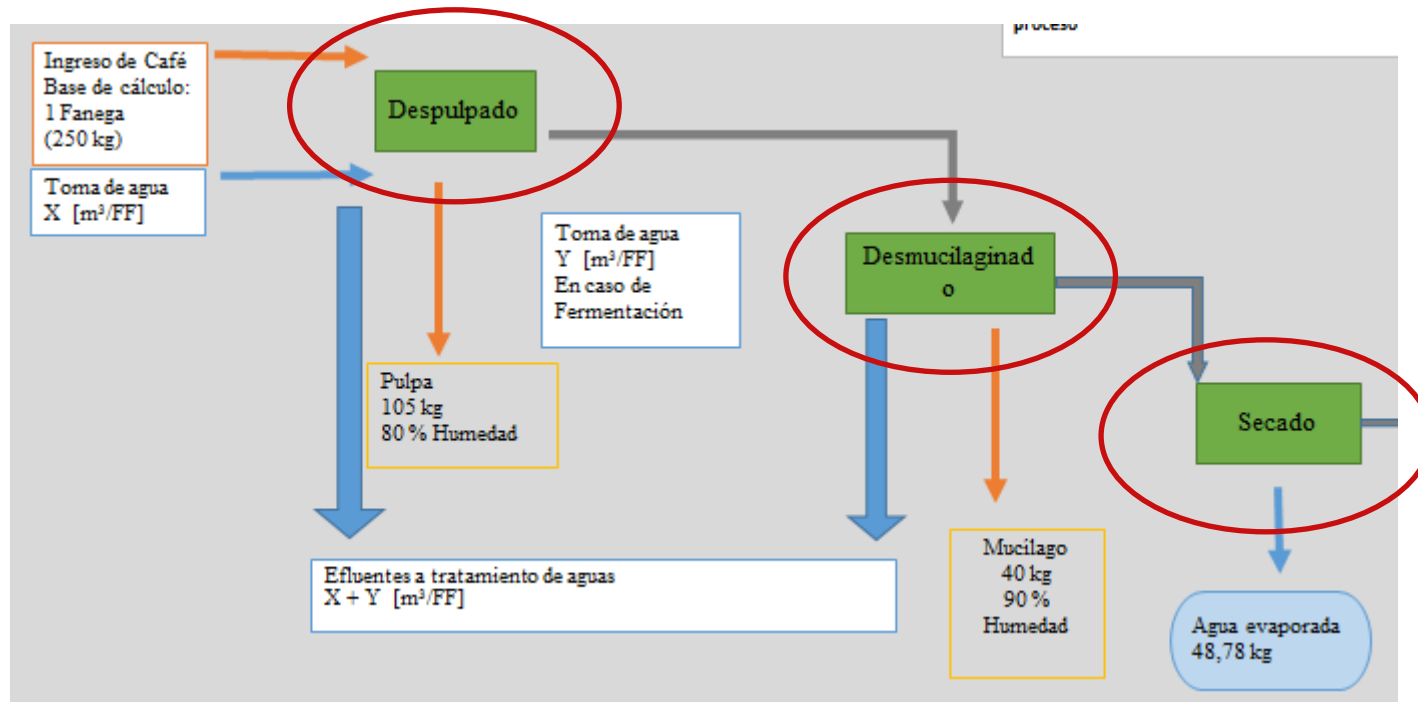


**Beneficio húmedo
y seco**



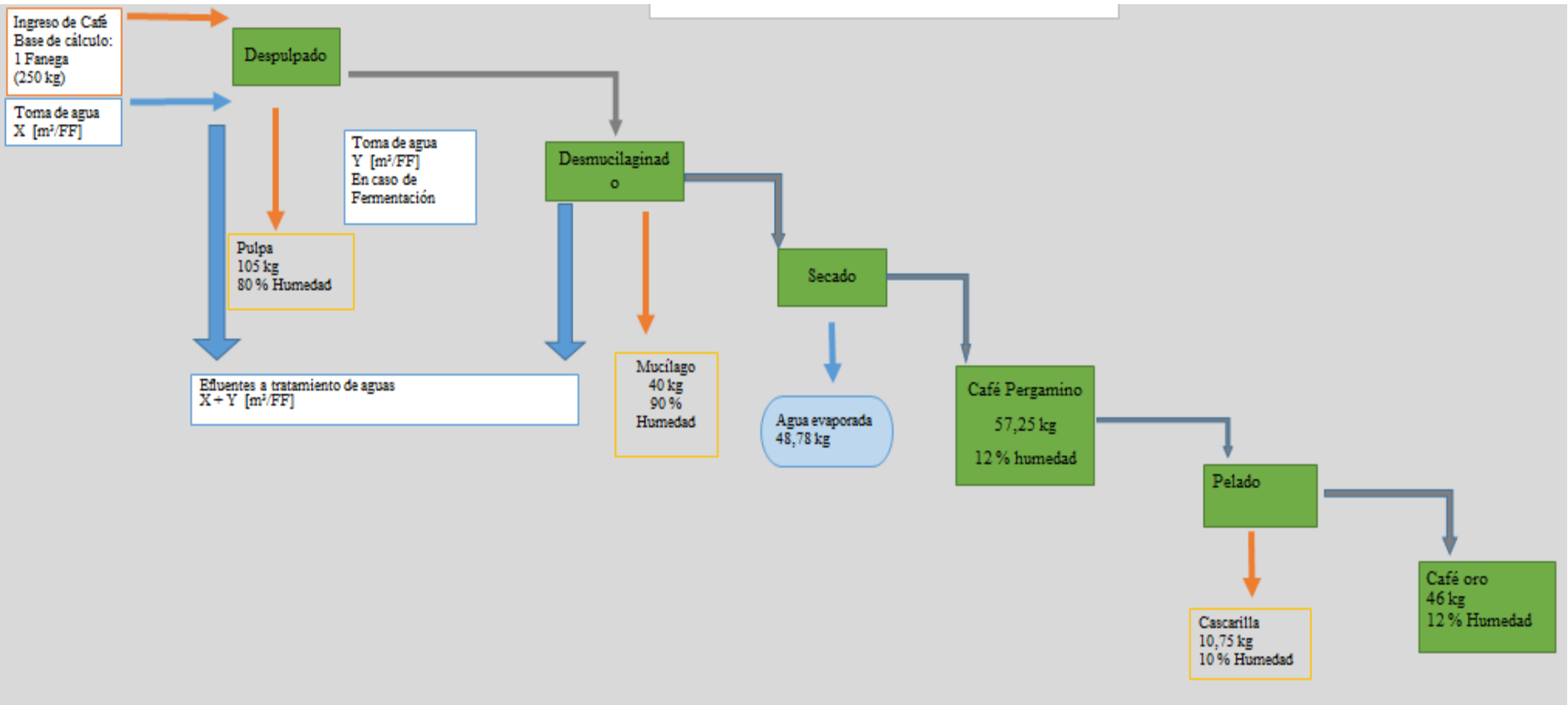
Proceso unitario

Procesos u operaciones que se hacen en un sistema o alcance donde se cuantifican los datos de entrada y salida





2. Análisis del inventario de la Huella de Agua



Caso de ejemplo con un alcance solamente de Beneficio, donde se deben saber cuales son sus entradas, pérdidas y recirculado de agua que entra por fruta o directamente de agua



3. Evaluación del impacto de la huella de agua e 4. Interpretación de los resultados

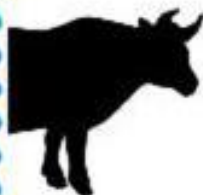
1. El resultado del indicador de la huella de agua (por ejemplo: huella de agua por escasez), relacionado con una sola categoría de impacto (por ejemplo: escasez de agua, eutrofización)
2. El perfil de la huella de agua que abarca varios resultados de indicadores en los procesos unitarios, es decir la huella de agua en todo el proceso de ACV por producto, organización o servicio.

se Necesitan



450

Litros de agua para producir 500 gramos de maíz



4500

Litros de agua para un bistec de 300 gramos



2500

Litros de agua para producir 500 gramos de queso.



70

Litros de agua para producir una manzana



200

Litros de agua para un solo huevo



185

Litros de agua para una bolsa de frituras



720

Litros de agua para una botella de vino



840

Litros de agua para producir una jarra de café



50

Litros de agua para producir una naranja



650

Litros de agua para producir 500 gramos de pan



1170

Litros de agua para un filete de 300 gramos de pollo



1440

Litros de agua para un filete de 300 gramos de cerdo



1700

Litros de agua para producir 500 gramos de arroz



90

Litros de agua para una taza de 750 ml. de té



150

Litros de agua para una botella de 500 ml. de cerveza



500

Litros de agua para producir 500 gramos de trigo



1000

Litros de agua para un litro de leche



1830

Litros de agua para producir 300 gramos de filete de carnero



Icafe
Instituto del Café de Costa Rica



Muchas gracias



Alexia Quirós Rojas
Tel (506) 2237 1975 Ext. 103
E-Mail: alexia.quiros@giz.de
Web www.namacafe.org

NAMA Facility

On behalf of



Federal Ministry for the
Environment, Nature Conservation,
Building and Nuclear Safety



Department for
Business, Energy
& Industrial Strategy