

[Inicio](#) > [BSA 2024. “Con el agua al cuello”](#)

BSA 2024. “Con el agua al cuello”

[← Volver](#)

07.06.2024 | 14:38



Con motivo del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, el 7 de junio, ayer tuvo lugar la sexta edición del Fòrum Barcelona Seguretat Alimentària. BSA 2024.

Este año, y por primera vez, se ha celebrado en Vic, en el edificio El Sucre, una de las dos únicas fábricas de azúcar que ha habido en Cataluña. Por este motivo, en la letra “B” de BSA se puede distinguir la letra “V” de Vic.

En esta nueva edición se ha abordado un tema crítico: la sequía. Bajo el título “Con el agua al cuello” se ha hablado de

cómo reutilizar y optimizar el agua en el contexto de la industria alimentaria.

Asistieron al Foro 194 personas. Inauguró el acto Xavier Farrés, del Ayuntamiento de Vic, que introdujo el tema de la necesidad de optimizar el agua en la industria alimentaria en esta época de sequía. El agua juega un papel muy importante en la industria alimentaria. Se tiene que informar al consumidor que la reutilización del agua no tiene que ser causa de preocupación sino, todo lo contrario, una necesidad; y que el objetivo siempre es garantizar el máximo grado de seguridad alimentaria y la salud de las personas.

Anna Allende, investigadora de CEBAS CSIC, inició las conferencias hablando del ciclo del agua en la producción de vegetales frescos: «Las iniciativas que se exponen para reutilizar el agua en época de sequía se tienen que mantener cuando empiezan a caer cuatro gotas... No nos tenemos que olvidar de que es un problema recurrente. La sostenibilidad es la única alternativa para mantener el sistema productivo. Dentro de la economía circular la regeneración y la reutilización del agua es una buena alternativa, pero tenemos que ser conscientes de los riesgos asociados a cada producto». Introdujo la frase clave de la jornada “Apto para su propósito”: el tratamiento y la reutilización no tiene que suponer ningún peligro ni para las personas ni para el medio ambiente. Este concepto tiene que ser aplicado siempre con conocimiento científico.

La jornada continuó con una primera mesa redonda que, con el título “Cada gota cuenta. Rediseñando el ciclo del agua”, fue moderada por la doctora Sara Bover, y que presentó Núria Romeo, responsable de sostenibilidad del Grup Viñas, con las palabras siguientes: «... nos ha demostrado cómo, de los residuos, se pueden sacar recursos. Su empresa, que se ocupa de la producción de carne de vacuno, está ahorrando agua. Se impuso que el agua no podía ser un residuo, así que el agua residual de la depuradora la pasan a agua regenerada. Obtienen unos resultados analíticos del agua mejores que los que exige la legislación, pero sus usos están limitados por esta legislación, hecho que consideran que se tendría que modificar».

- Lidia Parés, Ingeniera química, investigadora posdoctoral en recuperación de agua y recursos, está a favor de tecnologías que se podrían implementar en la industria alimentaria para obtener agua regenerada. El agua regenerada es una opción que permite reducir el consumo de agua en la industria, pero siempre con un buen análisis del riesgo para garantizar la seguridad alimentaria.
- Enrique Velasco, de la Agencia Catalana del Agua (ACA) del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, nos habla del Plan Hidrológico de Cataluña. El ACA impulsa la regeneración del agua. Actualmente la ERA del Prat de Llobregat (estación de regeneración del agua) aporta un 1,6-1,7 m³/segundo de agua regenerada.
- Victòria Castell, de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) del Departamento de Salud, afirma que la solución para aprovechar el agua en la industria alimentaria tiene que consistir en el uso circular del agua —hacer recircular el agua utilizada en los procesos de producción, por ejemplo, en la limpieza de las cajas de envasado. Es importante conocer el porcentaje de agua que representa cada proceso..

En una segunda mesa redonda, moderada por Imma Cervós, de la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT) del Departamento de Salud, se habló sobre la eficiencia hídrica y la seguridad alimentaria, y sobre cómo se puede aprovechar el agua sin comprometer la seguridad alimentaria.

- Narcís Pi, de ABM consultin, presenta tecnologías y estrategias para la mejora de la eficiencia en el uso del agua en el sector vitivinícola. El sector vitivinícola necesita agua, sobre todo para la limpieza de equipos y la limpieza de botellas y para regar las viñas. Más del 50% del consumo de agua se produce durante la vendimia. Se quiere presentar una guía de buenas prácticas de ahorro de agua. Es importante conocer qué se consume en cada proceso.
- Laura Zuazu, de Kurita Europe, expone diferentes ejemplos que demuestran que ahorrar agua en la industria alimentaria sin poner en riesgo la seguridad de los alimentos es posible.
- Albert Farré, de 4Mediks, presenta un producto fungicida, viricida, bactericida, 100% natural, no tóxico, con todas las certificaciones, que permite desinfectar en la industria alimentaria sin utilizar agua.
- José Juan Rodríguez, catedrático de Seguridad Alimentaria de la Universidad Autónoma de Barcelona, dice que es posible reducir el uso del agua en la industria alimentaria. El 80% del agua se utiliza durante los procesos de limpieza y desinfección. Está aquí donde tenemos que mirar para saber cómo podemos ahorrar agua. Habla de tratamientos físicos y uso de aceites esenciales, ya que el uso de sustancias químicas a dosis bajas activa genes de resistencia.

La clausura del Foro estuvo a cargo de Carmen Chacón y Xavier Llebaria, respectivamente, de la ASPCAT, y de Martíà Latorre, CEO de Eventing Up, que expresó los agradecimientos correspondientes.

No le dejes caer en el pozo del suicidio

[¡Entra en ACSA Responde!](#)

Sigue las redes sociales de Gencat



Direcciones y teléfonos

Busca donde puedes registrar un documento, cuál es el horario de tu oficina de atención ciudadana más cercana ...

Busca direcciones y teléfonos



Cómo te atendemos

Puedes contactar con nosotros mediante cualquiera de los siguientes canales de contacto



Twitter 012



Teléfono 012



Facebook de gencat



Teléfonos especializados



Xat 012 Telegram



Oficinas de Atención Ciudadana



Buzón de contacto



Oficinas de registro