



MURCIA
NE. Se acaba de celebrar en marzo el Día Mundial del Agua que, como viene ocurriendo cada año, tiene como objetivo captar la atención sobre lo importante que es para el planeta el uso razonable de esta materia prima, una de las más valiosas y seguramente la más escasa. Su gestión sostenible, desde la conciencia y la responsabilidad, es lo que mueve a muchas empresas a trabajar para conseguir un uso eficiente de este recurso.

Es el caso de Estrella de Levante, que en los últimos años ha realizado un importante esfuerzo inversor en la implantación de las mejores técnicas disponibles para lograr reducir el consumo de agua. En concreto, ha apostado por actuar en la mejora de la utilización de agua en sus plantas, consciente de que se trata de uno de los principales elementos del proceso productivo.

«Hemos conseguido que en nuestras fábricas el consumo de agua se reduzca desde el año 2008 un 60%, lo que equivale al abastecimiento de ocho días en una ciudad como Murcia. Hemos progresado significativamente en este campo. De hecho, el consumo en la fábrica está ya muy optimizado», señalan desde la compañía.

En este sentido, el último Informe Socio Económico de **Cerveceros de España** indica que, de 2015 a 2016, el sector redujo un 5% el ratio de consumo de agua por hectolitro de cerveza elaborado, lo que supone un ahorro de casi 76 millones de litros de agua, cantidad equiparable a la capacidad de 30 piscinas olímpicas. «A su vez, desde 2008, se han ahorrado más de 2.000 millones de litros de agua, volumen similar al consumo que realizan 18 millones de españoles en un día, el equivalente a la población conjunta de Andalucía, Cataluña y Castilla-La Mancha. Por otro lado, también ha mejorado el ratio de emisiones de agua residual, que de 2015 a 2016 descendió un 3%, lo que significa que casi 330 millones de litros menos de agua residual han tenido que ser depurados», recoge el documento.

LA HUELLA HÍDRICA

Y es que las empresas cerveceras vienen desarrollando, sobre todo en la última década, diferentes actividades para hacer sus procesos más sostenibles desde un punto de vista ambiental. Entre ellas destacan las iniciativas que tienen por objeto reducir no solo la huella de carbono, sino también la huella hídrica que, para la elaboración de cerveza, se define como el volumen de agua consumido tanto de forma directa en el propio proceso, como de forma indirecta a lo largo de su cadena de suministro, incluyendo materias primas y envases. Y en eso Estrella de Levante ha sido pionera.

«Como el agua está presente de una manera constante en la cerveza, y con más o menos intensidad en todo el proceso de fabricación desde el mismo momento en que se empieza a cultivar la cebada, en el año 2014 en Estrella de Levante nos decidimos a dar el

EFICIENCIA Estrella de Levante ha reducido un 60% el consumo hídrico desde 2008, lo que equivale al abastecimiento de ocho días en Murcia

La gestión sostenible del agua en la elaboración de cerveza



La factoría de Estrella de Levante, en Espinardo. ESTRELLA DE LEVANTE



La malta es el segundo ingrediente más usado, después del agua.



El sabor de una Estrella de Levante seduce a propios y extraños.

paso de calcular nuestra huella hídrica, convirtiéndonos así en la empresa pionera en adoptar esta decisión dentro del sector de bebidas de la mano del Centro Tecnológico del Agua (Ctaqua)», explican desde la empresa. Hay que recordar, además, que la cervecera se convirtió en la primera empresa española en recibir la certificación de la huella hídrica de su cerveza por parte de Aenor.

Estrella de Levante ha logrado una gestión más eficiente del agua y una mejora de la calidad de los vertidos que se devuelven al medio, gracias al análisis de la huella hídrica, que la sitúa como una empresa fuertemente comprometida con la sostenibilidad.

La totalidad de la huella hídrica de la cerveza que se elabora en Estrella de Levante proviene del cultivo de cebada cervecera, que se produce en tierras de Albacete. «En Estrella de Levante mantenemos un contacto directo con los agricultores que la cultivan y disponemos de sensores hídricos en sus fincas, con los que podemos controlar el agua de lluvia que recibe el terreno donde crece y el agua de riego empleada por ellos para completar las necesidades hídricas de la planta». Además, la empresa cuenta con un sistema informático de trazabilidad y gestión de la cebada, desde su cultivo hasta que llega a la fábrica, realizado dentro del marco del proyecto Impac-

to del Ministerio de Economía y Competitividad en el que participaron la Facultad de Agrónomos de la Universidad Politécnica de Cartagena y la Facultad de Informática de la Universidad de Murcia. «El conjunto de estos procesos -aseguran desde la compañía- es lo que nos permite ayudar a los agricultores a reducir el gasto de agua y, consecuentemente, el de su factura eléctrica».

INNOVAR PARA MEJORAR

Todo este trabajo de optimización ha sido posible gracias a medidas específicas desarrolladas en la fábrica de Estrella de Levante. Entre ellas, la instalación de contadores y un software de análisis y ges-

tió que permite conocer el consumo en cada área de la fábrica y en cada operación, algo que es básico para el ahorro.

Para 2018 la empresa se ha marcado un claro objetivo que pasa por continuar elaborando una cerveza y unos productos de gran calidad y hacerlo de la manera más sostenible. «Nuestro objetivo principal es seguir trabajando en la línea de aplicar este modelo de economía circular que nos permita reutilizar los recursos y, además, seguir desarrollando mejoras en el sistema de captación y recogida de datos de consumo y su análisis. Así conseguiremos detectar aquellos puntos susceptibles de optimizar y afinar al máximo el consumo de agua».