Es un concepto derivado de la combinación de la **evaporación**, del agua en la Tierra de forma natural y la **transpiración**, propia de las plantas. Así pues, tiene en cuenta ambos procesos. Hay que distinguir entre:

* Evapotranspiración **real (ETR):** el bocadillo de jamón york (lo que hay)
* Evapotranspiración **potencial (ETP):** el bocadillo jamón jabugo (el ideal/ lo mejor entre lo posible)

La evaporación es mucho **mayor** en las zonas de **agua**, como las masas oceánicas, y en las de **mayor calor**, como el Ecuador. Por el contrario, cuanto más inmersos en el continente, menor evaporación.



Se puede medir de varias formas:

1. Métodos meteorológicos: Uso del el **evaporímetro**, un tanque de agua que se va evaporando. También del **lisímetro**, que permite observar la variación **dentro de la tierra**; por lo que es más real, ya que es de aquí de donde cogen las plantas la mayor parte del agua.
2. Métodos analíticos: Basados en **ecuaciones** de conservación de la masa y la energía.
3. Métodos **empíricos o semi-empíricos**: Basados en la toma de datos, destaca el método de Thornthwaite

La evapotranspiración va unida a la realización del **balance hídrico**, que consiste en ver **mes a mes** si me falta, me sobra o estoy bien de agua; lo cual depende directamente de si hay o no **precipitación** (mecanismo de entrada de agua), así como del nivel de evaporación y **transpiración** (mecanismos de salida de agua). Además, depende de otros factores:

1. Nivel de **colmatación**, es decir, cuando el suelo **no** es capaz de ~~retener más agua~~, lo cual afecta a la capacidad de evapotranspiración. Esto, a su vez, está relacionado con el **tipo de suelo** y la existencia de **vegetación;** así como con el tipo de esta.
2. **Radiación** solar y velocidad del **viento**, estrechamente unidas con la **temperatura** terrestre.