

MONITOREO CALIDAD de AGUA - (Campaña Agosto 2008)

Área		Concepción del Uruguay (P1)			Ñandubayzal (P2)			Km 81 (P3)			Estándares Calidad- CARU ⁽¹⁾			
Parámetro	Unidad	Centro (S1)	A.Arriba (S2)	A.Abajo (S3)	Centro (S1)	A.Arriba (S2)	A.Abajo (S3)	Centro (S1)	A.Arriba (S2)	A.Abajo (S3)	Uso 1	Uso 2	Uso 3	Uso 4
Temp. amb.	°C	11,5	15	22,6	18,3	15,6	17,7	18,3	18,8	13,2				
Temp. agua	°C	16	17,4	16,6	16,2	15,7	16,2	15,7	15,8	15,4	Cond Nat.	Cond Nat.	Cond Nat.	Cond Nat.
Transparencia	cm	58	60	50	55	57	55	61	62	54				
pH		6,46	6,28	6,51	6,57	6,57	6,5	6,43	6,44	6,38	6,5-9,0	6,5-8,3	6,5-9,0	6,5-9,0
Sólidos Disueltos Totales (SDT)	mg/l	20	20	20	20	20	ND	20	20	20	500	NE	700	NE
OD	mg/l	9,1	9,3	9,1	8,9	9,2	8,6	9,4	8,9	8,8	5	5		5
Nitrato	mg/l	ND	2,5	ND	ND	ND	2,4	2,2	2,5	ND	10	NE	NE	NE
Nitrito	mg/l	ND	< 0,01	ND	ND	ND	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	NE	NE	NE	NE
Nitrógeno amoniacal	mg/l	< 4	ND	ND	< 4	< 4	< 4	< 4	ND	< 4	NE	NE	NE	NE
Nitrógeno total	mg/l	< 5	ND	ND	< 5	< 5	< 5	< 5	ND	< 5	NE	NE	NE	NE
Fósforo	mg/l	< 0,01	0,02	0,12	0,15	< 0,01	0,02	0,02	0,01	0,04	NE	NE	NE	NE
DQO	mg/l	ND	ND	ND	< 20	< 20	< 20	< 20	< 20	< 20	NE	NE	NE	NE
Sustancias fenólicas	mg/l	ND	ND	ND	0,002	0,003	0,01	0,012	0,03	0,008	0,001	0,001	0,001	0,001
Microcistina	µg/l	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	NE	NE	NE	NE
Coliformes totales	NMP/ 100ml	9,3 x 10 ²	9,3 x 10 ²	4,3x 10 ²	4,3x 10 ²	4,3x 10 ²	2,3x 10 ²	4,3x 10 ²	2,3x 10 ²	91	NE	NE	NE	NE
Coliformes fecales	NMP/ 100ml	2,3 x 10 ²	2,3 x 10 ²	2,3 x 10 ²	2,3 x 10 ²	< 3,0	2,3x 10 ²	4,3x 10 ²	< 3,0	36	<2000 ⁽²⁾	<200 ⁽³⁾	<1000 ⁽⁴⁾	NE
Escherichia coli	NMP/ 100ml	2,3 x 10 ²	91	91	36	< 3,0	2,3x 10 ²	4,3x 10 ²	< 3,0	36	NE	NE	NE	NE

ND: No determinado

NE: No establecido

(1) Clasificación y Estándares de calidad de Aguas establecidos por el Digesto de la CARU (Comisión Administradora del Río Uruguay) según los distintos Usos

(2) No deberá exceder una media logarítmica de 2000/100 ml, en al menos 5 muestras consecutivas y no podrá superar los 5000/100 ml en más del 20% de las muestras

(3) No deberá exceder una media logarítmica de 200/100 ml, en al menos 5 muestras consecutivas y no podrá superar los 500/100 ml en más del 20% de las muestras

(4) Para los cultivos de hortalizas o alimentos a ser consumidos crudos