

El Laboratorio de Química Ambiental (Lab QA) de la Universidad de Playa Ancha, alojado en la Facultad de Ciencias Naturales y Exactas, realizó un monitoreo ambiental de la calidad del agua del estero El Sauce ubicado en Laguna Verde, debido a la alta presencia de algas y mal olor de sus aguas, que alertaron a la comunidad.

El estero El Sauce es un curso de agua que nace de la confluencia del estero Las Cenizas en Placilla con el estero La Luz, y desemboca en la bahía Laguna Verde.

Anuncio Patrocinado

La UPLA, en el marco del apoyo a los territorios, recibió la solicitud del estudio de parte del Movimiento Defensa Laguna Verde, que advirtió la presencia y acelerado crecimiento de algas en la superficie del cuerpo de agua, proceso conocido como eutrofización. Este último se genera a consecuencia de la contaminación por nutrientes como nitrato, nitrito y fosfatos, produciendo crecimiento excesivo de algas o microalgas, con lo cual se agota el oxígeno del estero y se afecta la vida de las especies que aloja.

En respuesta, el Lab QA analizó temperatura, pH, conductividad, oxígeno disuelto, coliformes totales y fecales, salinidad, cloruros, alcalinidad, sulfatos, nutrientes, aceites, grasas e hidrocarburos. Así también, el Centro de Investigación HUB Ambiental de la casa de estudios analizó metales, diversidad microbiana, sedimentos y clorofila en el agua.

WAM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos**
por WhatsApp



Sobre los resultados, la coordinadora del Laboratorio de Química Ambiental, Dra. Cecilia Rivera Castro, expresó que tanto el estero Las Cenizas, ubicado en la zona alta de Placilla, y El Sauce en Laguna Verde son aguas superficiales de tipo dulce a subsalino en su desembocadura, poseen altos valores de color, turbidez, así como alto contenido de coliformes fecales, esto es 16 mil NMP -número más probable- por 100 ml, y lo permitido es mil NMP.

La eutrofización - **informa la Dra. Rivera**- contempla los cauces superficiales de la cuenca El Sauce, que nace en la parte alta de Placilla como estero Las Cenizas y luego cambia de nombre a estero El Sauce.

“Los resultados obtenidos presentan valores elevados de materia orgánica y nutrientes, con un agotamiento de oxígeno disuelto en su último tramo. La materia orgánica y los nitratos se encuentran de 9 a 27 veces sobre lo permitido por las normas ambientales en ambos cauces, sobresaliendo los mayores valores en la desembocadura. Igualmente, la presencia de fosfatos en la desembocadura se encuentra con valores sobre el 200%, lo que genera la eutrofización que ha preocupado a su comunidad, porque desde mediados de enero hasta la fecha se encuentra de color verde, producto de algas conocida como lenteja de agua”, explicó la Dra. Rivera.

La comunidad

Frente a los resultados del laboratorio y, principalmente porque el estero El Sauce es utilizado para recreación, la abogada y vocera del Movimiento Defensa Laguna Verde, Consuelo Requena Báez, afirmó que **“esto nos da una alerta no solo en cuanto a los niveles de contaminación que tiene nuestro estero, sino también a quiénes son los causantes de ella. ¿Qué vamos a hacer como organización? Además de la alianza permanente que tenemos con la Universidad de Playa Ancha, hemos generado otra con la Fundación Matter of Trust Chile, que genera biofiltros con cabello humano capaces de atrapar elementos contaminantes del agua, como un piloto para establecer su eficacia”**, manifestó la vocera, añadiendo que así también trabajarán con Fundación Clana, que instala iniciativas piloto para mejorar la calidad del agua y no descartan presentar denuncias por la falta de fiscalizaciones.

Monitoreo de calidad del agua arroja alto contenido de coliformes
fecales en estero El Sauce



Monitoreo de calidad del agua arroja alto contenido de coliformes
fecales en estero El Sauce



y tú, ¿qué opinas?