



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**  
INSTITUTO DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
Sargento Cabral 2139 - W3402BKG  
Corrientes - Argentina  
Telfax: (+54) 3794 4425753 Interno 113



# 10º JORNADA DE EXTENSIÓN

1 y 2 de octubre de 2015

**SERVICIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUA**

Arzú, Oscar<sup>1</sup>; Ayala, María<sup>2</sup>; Polej, Egon<sup>2</sup>; Alegre, Elsa<sup>2</sup>; Vargas, Andrea<sup>3</sup>; Arzú, Rodrigo<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Director del Servicio <sup>2</sup> Analistas <sup>3</sup> Alumnos Adscriptos

Servicio de Análisis de Alimentos y agua - Anexo a la Cátedra Bromatología e Higiene Alimentaria - Facultad de Ciencias Veterinarias - UNNE  
Sgto. Cabral 2139 - W3402BKG Corrientes - Argentina - E-mail: oarzu@vet.unne.edu.ar

El uso de los Sistemas de gestión de la Calidad en Inocuidad Alimentaria han producido en estos últimos años un aumento de la necesidad de asegurar la calidad higiénica del agua para consumo humano y/o uso en la industria productora de alimentos. El interés del público consumidor y las exigencias reglamentarias de los distintos organismos oficiales de fiscalización nacionales e internacionales nos ha llevado a incrementar la implementación de rutinas analíticas que satisfagan las necesidades del consumidor y la industria. En este sentido el servicio cumplió con los exámenes analíticos físico-químicos y bacteriológicos de muestras de aguas subterráneas y tratadas provenientes de requerimiento de consumidores domiciliarios, organismos oficiales e industrias elaboradoras de alimentos.

La metodología analítica utilizada y los parámetros de aptitud exigibles son los establecidos en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284). Esto involucra la siembra de las muestras recibidas en medios de cultivos convencionales, enriquecidos, selectivos y diferenciales; para poder emitir juicio de valor sobre el recuento total de bacterias y de microorganismos indicadores de la calidad higiénica del agua. Los resultados obtenidos se expresan en protocolos que sirven como insumo que permiten a los consumidores y a la industria desarrollar estrategias para asegurar la calidad sanitaria del agua.

En el año 2015, se procesaron un total de 86 muestras de agua, 16 de ellas fueron examinadas mediante análisis físico-químico, el resto se procesaron microbiológicamente. Asimismo, reforzando las actividades de investigación programadas y su articulación con la extensión, se incorporó, en colaboración a un proyecto de trabajo, conjuntamente con el área de Física y Química de la Facultad de Ciencias Agrarias en donde se está analizando la calidad de agua para uso agropecuario en los departamentos de Bella Vista y Saladas, de la provincia de Corrientes, siendo 36 muestras analizadas hasta el momento. El equipo docente trabaja en la formación de recursos humanos, capacitando profesionales, alumnos adscriptos y becarios de prestación efectiva de servicios.