

Vigilando el sabor y el olor del agua



Entre los años 2017 y 2021 AMVISA y la Universidad Complutense de Madrid (UCM) han colaborado en diversos proyectos de investigación para el desarrollo de un **sistema de detección temprana de sustancias productoras de olores y sabores en el agua** procedente de los embalses.

La normativa relativa a las aguas de consumo humano exige garantizar no solo su calidad, sino también unas **adecuadas condiciones organolépticas**. Un sabor u olor anormal del agua de consumo provoca alarma y representa la queja o consulta más frecuente por parte de la población al asociarse con problemas sanitarios, aunque su causa se deba a compuestos no tóxicos

y el agua sea apta y no suponga ningún problema para la salud.

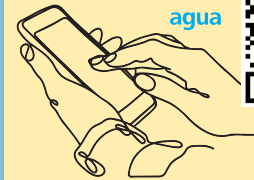
Generalmente, estos sabores y olores desagradables de las aguas naturales se deben a la presencia de determinadas sustancias segregadas por parte de **algas microscópicas y bacterias** que se desarrollan en aguas de la superficie y los fondos de lagos, embalses y ríos. La investigación realizada por AMVISA ha tenido como principal objetivo **identificar y aislar las especies concretas de estas bacterias** con presencia en las captaciones y en la potabilizadora de Araka, para posteriormente **clasificarlas como productoras o no productoras** de sabor u olor, de forma que se pueda disponer de una colección propia de distintas cepas que permita compararlas con las que se vayan detectando en un futuro. De este modo, se podrá anticipar y prever el tratamiento de potabilización más adecuado en cada momento, logrando mantener una excelente calidad del agua de consumo pero con un ahorro en los productos químicos empleados en el proceso.

Como la identificación de estas sustancias no es sencilla por encontrarse en concentraciones muy bajas y tratarse de compuestos orgánicos volátiles, los equipos analíticos deben completarse con la ayuda de las percepciones humanas mediante pruebas sensoriales de degustación, para lo que AMVISA instauró hace años su propio **panel de cata**.

ENCUESTA

Estamos realizando una breve encuesta de calidad con objeto de conocer la opinión de las personas usuarias sobre el sabor y olor del agua suministrada. Es totalmente anónima y voluntaria y se puede acceder directamente a la misma a través del siguiente código QR.

Acceso a encuesta de calidad del agua



Sus opiniones nos pueden indicar sobre qué aspectos del tratamiento deberíamos incidir, así como orientarnos sobre barrios o zonas donde puedan concentrarse incidencias.

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!



Más de 20 años de investigación y colaboración

Desde al año 2000, el Área de Tratamiento y Calidad de AMVISA viene realizando diferentes **proyectos de investigación en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid (UCM), Grupo ALBIO-TOX de la Facultad de Veterinaria**, para mejorar el control de la calidad del agua y sus tratamientos.

Los trabajos se han centrado en tres grandes líneas de actuación:

- Microalgas/Cianobacterias y Protozoos patógenos (2000-2007), para un total de siete proyectos realizados.
- Bioensayos/Test de toxicidad (2008-2016), con seis proyectos realizados.
- Detección de organismos productores de sabor y olor en el agua (2017-2021), a través de dos proyectos.

Algunos de estos trabajos se han publicado o presentado en diversos congresos y ponencias del sector.



Implantación del TicketBAI



AMVISA se adelanta a la fecha límite para la implantación del nuevo sistema TicketBAI en sus facturaciones trimestrales.

La actual factura ya responde a los requisitos técnicos establecidos por la Diputación Foral de Álava, que obliga a incluir un código único TicketBAI y el código QR de emisión de factura, que figuran en el reverso.

¿QUIERES HACER ALGUNA SUGERENCIA O MOSTRAR TU OPINIÓN?

Puedes hacerlo a través del correo electrónico: info@amvisa-futura.org