

A QUALIDADE DA ÁGUA CONSUMIDA NO CAMPUS DO VALE

Coordenador: CARMEN MARIA BARROS DE CASTRO

Autor: JULIANA SHIRAZAWA DE FREITAS

A água como alimento ou insumo requer características ou especificações que assegurem a sua importância como fator de saúde e segurança em setores públicos e privados, evitando a propagação de doenças e a ocorrência de acidentes. No território nacional, a qualidade da água para consumo humano, expressa através dos padrões de potabilidade é estabelecida pela Portaria 518 de 25/03/2004 do Ministério da Saúde. Tais padrões devem ser cumpridos por força da legislação, pelas entidades envolvidas com a água a ser utilizada. A universalização do abastecimento de água em Porto Alegre permite o acesso de cerca de 99,5 % da população à água tratada com padrões de potabilidade atendidos. Ocorre que, muitas vezes, a necessidade de armazenamento ou reservação desta água pode comprometer a sua qualidade e confiabilidade. O Campus do Vale, na Agronomia recebe água tratada do Departamento Municipal de Água e Esgoto de Porto Alegre (DMAE) e conta com 3 (três) reservatórios com capacidade para armazenar até 750.000 litros para abatecer uma população de aproximadamente 10.000 pessoas. O objetivo deste trabalho, é verificar através da análise de características físico-químicas e bacteriológicas, a qualidade da água consumida pela população do Campus do Vale, bem como, observar a sua adequação aos padrões de potabilidade vigentes. Pretende-se que os resultados obtidos possam servir de subsídios para formulação de um diagnóstico da rotina de manutenção dos reservatórios do Campus e ao mesmo tempo permitir a elaboração de uma proposta de monitoramento regular da qualidade da água distribuída aos seus diversos setores, como forma de preservar a saúde e segurança dos consumidores. A coleta de amostras está sendo realizada mensalmente na saída dos reservatórios localizados próximos ao Colégio de Aplicação e do Centro de Ecologia, no reservatório do Instituto de Pesquisas Hidráulicas, na torneira de alimentação da cozinha do Restaurante Universitário e em uma torneira externa próxima ao anexo do Instituto de Geociências. A qualidade da água está sendo interpretada através da avaliação de características físicas como: cor e turbidez; características químicas como: pH, alcalinidade, CO₂ e cloro residual e de características microbiológicas através do exame de presença de coliformes fecais. Para os testes de alcalinidade e CO₂ está sendo utilizado o Test Kit Modell FF - 1 A do fabricante Hach e, para os testes de coliformes fecais serão realizados ensaios presuntivos e confirmativos por tubos múltiplos. Será

desenvolvido um Relatório Técnico com base nos resultados das análises realizadas que permitirá ao órgão responsável uma avaliação das condições de armazenamento da água do Campus, para que medidas de manutenção e preservação da água consumida pela comunidade possam ser tomadas.