

UNIVERSIDAD PRIVADA SAN CARLOS

FACULTAD DE INGENIERÍAS ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AMBIENTAL



TESIS:

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA DURANTE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023

PRESENTADA POR:
YUDITH NIEVES JINEZ MAMANI

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
INGENIERO AMBIENTAL

PUNO - PERÚ

2024



Repositorio Institucional ALCIRA by Universidad Privada San Carlos is licensed under a Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional License



14.38%

SIMILARITY OVERALL

SCANNED ON: 4 JAN 2024, 8:07 PM

Similarity report

Your text is highlighted according to the matched content in the results above.

IDENTICAL 2.01%

CHANGED TEXT 12.37%

Report #19264397

YUDITHNIEVES JINEZ MAMANI EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA DURANTE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023 RESUMEN El objetivo principal para el presente trabajo de investigación fue evaluar la calidad del agua durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao, 2023. La muestra está establecida por los puntos de muestreo identificados por GPS que consiste de 3 puntos georreferenciados, están ubicados dentro de 1km en donde se realiza la actividad de la elaboración de tunta en el sector Checca. Por el tipo de investigación, el presente estudio es descriptivo no experimental a fin de evaluar los parámetros físicos, químicos y microbiológicos del agua antes, durante y después de la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, Provincia de El Collao. En dicho sentido, el estudio y los análisis de laboratorio se realizó durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre en los 3 puntos establecidos, teniendo como resultado en el pH en el punto de muestreo 1: 6.67, punto de muestreo 2: 7.8, y en el punto de muestreo 3: 5.94, Conductividad Eléctrica en el punto de muestreo 1: 395 µS/cm, punto de muestreo 2: 331μS/cm y en el punto de muestreo 3: 396 μS/ cm, DQO en el punto de muestreo 1: 128 mg/l, punto de muestreo 2: 850 mg/l y en el punto de muestreo 3: 1578 mg/L, DBO en el punto de muestreo 1:51 mg/l, punto de muestreo 2:341 mg/l y en

Yudy Roxana ALANIA LAQUI
Oficina de Repositorio Institucional



UNIVERSIDAD PRIVADA SAN CARLOS

FACULTAD DE INGENIERÍAS ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AMBIENTAL TESIS:

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA DURANTE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023.

PRESENTADA POR: YUDITH NIEVES JINEZ MAMANI

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE: INGENIERO AMBIENTAL

ASESOR DE TESIS

PRESIDENTE

Dr. ANGEL AMADOR MELENDEZ HUISA

PRIMER MIEMBRO

Mg. KATIA ELIZABETH ANDRADE LINAREZ

MSc. FREDY APARICIO CASTILLO SUAQUITA

ASESOR DE TESIS

Dr. ESTEBAN ISIDRO LEON APAZA

Área: Ingeniería, Tecnología

Puno, 11 de enero del 2024.

Sub Área: Ingeniería Ambiental

Líneas de Investigación: Ciencias Ambientales



DEDICATORIA:

Dedico mi tesis principalmente a Dios, quien ha sido mi guía y por darme la fuerza necesaria para culminar esta meta.

A las personas que más quiero, mis padres Marcial y Nilda, quienes siempre han estado a mi lado, apoyaron incondicionalmente mi educación e hicieron grandes esfuerzos para guiarme en mi camino profesional.

A toda mi familia y amigos (as), porque con sus oraciones, consejos y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona y de una u otra forma me acompañan en los momentos de alegría y los momentos difíciles.



AGRADECIMIENTO:

Quiero expresar mi gratitud infinita a Dios, quien con su bendición me va preparando día a día y a mis queridos padres por su apoyo incondicional en todo momento.

Mis agradecimientos a la Universidad Privada San Carlos S.A.C., a toda la Facultad de Ingeniería Ambiental, a cada uno de los Docentes, quienes con la enseñanza de sus valiosos conocimientos hicieron que pueda crecer día a día como profesional, gracias a cada una de ustedes por su paciencia, dedicación, apoyo incondicional y amistad.

Mi más grande y sincero agradecimiento a mi asesor Dr. Esteban Isidro Leon Apaza, principal colaborador durante todo este proceso, quien con su dirección, conocimiento, enseñanza y colaboración permitió el desarrollo de este trabajo.



ÍNDICE GENERAL

	Pág.
DEDICATORIA:	1
AGRADECIMIENTO:	2
ÍNDICE GENERAL	3
ÍNDICE DE TABLAS	6
ÍNDICE DE FIGURAS	7
ÍNDICE DE ANEXOS	8
RESUMEN	9
ABSTRACT	10
INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO I	
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA	
INVESTIGACIÓN	
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
1.2. ANTECEDENTES	13
1.3. OBJETIVOS	20
CAPÍTULO II	
MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN	
2.1. MARCO TEÓRICO	21
2.1.1. Agua	21
2.1.2. Calidad del agua	21
2.1.3. Parámetros Físicos - Químicos y Microbiológicos	21
2.1.4. Parámetros microbiológicos	23
2.2. MARCO NORMATIVO	24
2.3. MARCO CONCEPTUAL	25
2.3.1. Agua	25
2.3.2. Calidad del agua	25



2.3.3. Contaminación del agua	25
2.3.4. Tunta	26
2.3.5. Características de la tunta	26
2.3.6. Zona de producción	26
2.3.7. Proceso de producción de Tunta	26
2.4. HIPÓTESIS	28
CAPÍTULO III	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	
3.1. ZONA DE ESTUDIO	29
3.2. TAMAÑO DE MUESTRA	30
3.2.1. Población	30
3.2.2. Muestra	30
3.3. MÉTODOS Y TÉCNICAS	30
3.3.1. Métodos	30
3.3.2. Instrumento	31
3.3.3. Materiales	33
3.4. IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES	35
3.5. MÉTODO O DISEÑO ESTADÍSTICO	35
CAPÍTULO IV	
EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	
4.1. EVALUAR LA CALIDAD DEL AGUA DURANTE LA ELABORACIÓN DE	
TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL	
COLLAO, 2023.	36
4.2. ANALIZAR LOS PARÁMETROS FÍSICOS - QUÍMICOS, DURANTE LA	
ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA,	
PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023.	38
4.3. ANALIZAR LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS DURANTE LA	
ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA,	



PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023.	41
4.4. COMPARAR LA CALIDAD DEL AGUA, ANTES Y DESPUÉS DE LA	
ELABORACIÓN DE TUNTA EN RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA,	
SEGÚN EL ESTÁNDAR DE CALIDAD AMBIENTAL (D.S. N°004-2017	
-MINAM).	43
CONCLUSIONES	49
RECOMENDACIONES	52
BIBLIOGRAFÍA	53
ANEXOS	56



ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 01: Parámetros de evaluación inicial.	32
Tabla 02: Puntos de muestreo georreferenciados.	33
Tabla 03: Equipos	33
Tabla 04: Materiales	34
Tabla 05: Indumentaria de Protección	34
Tabla 06: Identificación de variables	35
Tabla 07: Correlaciones de características físicos - químicos.	36
Tabla 08: Correlaciones de características físicos - químicos.	39
Tabla 09: Antes, durante y después de la elaboración de tunta.	40
Tabla 10: Correlaciones de características microbiológicas.	42
Tabla 11: Antes, durante y después de la elaboración de tunta características	
Microbiológicas.	43
Tabla 12: Correlaciones de características físicos, químicos y microbiológicas.	44



ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 01: Diagrama de la elaboración de tunta.	27
Figura 02: Vista satelital del río Zapatilla.	30
Figura 03: Concentración de potencial de hidrógeno.	37
Figura 04: Concentración de Coliformes Termotolerantes.	42
Figura 05: Concentración de Demanda Química de Oxígeno.	45
Figura 06: Concentración de Demanda Bioquímica de Oxígeno.	46
Figura 07: Concentración de Nitratos.	47
Figura 08: Concentración de Nitritos.	48



ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 01: Matriz de Consistencia	57
Anexo 02: Panel Fotográfico.	59
Anexo 03: Resultados del análisis de los parámetros físicos - químicos antes de la	
elaboración de tunta.	61
Anexo 04. Resultados del análisis de los parámetros microbiológicos Antes de la	
elaboración de tunta	62
Anexo 05. Resultados del análisis de los parámetros físicos - químicos y microbiológ	gicos
Durante de la elaboración de tunta	63
Anexo 06. Resultados del análisis de los parámetros físicos - químicos y microbiológ	gicos
Después de la elaboración de tunta.	64



RESUMEN

El objetivo principal para el presente trabajo de investigación fue evaluar la calidad del aqua durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao, 2023. La muestra está establecida por los puntos de muestreo identificados por GPS que consiste de 3 puntos georreferenciados, están ubicados dentro de 1km en donde se realiza la actividad de la elaboración de tunta en el sector Checca. Por el tipo de investigación, el presente estudio es descriptivo no experimental a fin de evaluar los parámetros físicos, químicos y microbiológicos del aqua antes, durante y después de la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, Provincia de El Collao. En dicho sentido, el estudio y los análisis de laboratorio se realizó durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre en los 3 puntos establecidos, teniendo como resultado en el pH en el punto de muestreo 1: 6.67, punto de muestreo 2: 7.8, y en el punto de muestreo 3: 5.94, Conductividad Eléctrica en el punto de muestreo 1: 395 µS/cm, punto de muestreo 2: 331µS/cm y en el punto de muestreo 3: 396 µS/cm, DQO en el punto de muestreo 1: 128 mg/l, punto de muestreo 2: 850 mg/l y en el punto de muestreo 3: 1578 mg/L, DBO en el punto de muestreo 1: 51 mg/l, punto de muestreo 2: 341 mg/l y en el punto de muestreo 3: 631.2 mg/l, Turbiedad en el punto de muestreo 1: 17.22 NTU, punto de muestreo 2: 90 NTU y en el punto de muestreo 3: 91 NTU, entre otros; el coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0.667, Se puede observar que el valor de la significancia es mayor a 0.05, lo que indica que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, la elaboración de la tunta influye significativamente en la calidad del agua del río Zapatilla sector Checca, concluyendo que las aguas del río Zapatilla no son aptas para bebida de animales.

Palabras claves: Calidad, recursos hídricos, parámetros, contaminación, tunta.



ABSTRACT

The main objective for this research work was to evaluate the quality of water during the production of tunta in the Zapatilla River, Checca sector, El Collao Province, 2023. The sample is established by the sampling points identified by GPS, which consists of 3 georeferenced points located within 1km where the tunta production activity is carried out in the Checca sector. Due to the type of research, the present study is descriptive, non-experimental in order to evaluate the physical, chemical and microbiological parameters of the water before, during and after the preparation of tunta in the Zapatilla River, Checca sector, El Collao Province. In this sense, the study and laboratory analyzes were carried out during the months of June, July, August and September at the 3 established points, resulting in the Hydrogen Potential at sampling point 1: 6.67, sampling point 2: 7.8, and at sampling point 3: 5.94, Electrical Conductivity at sampling point 1: 395 μS/cm, sampling point 2: 331μS/cm and at sampling point 3: 396 μS/cm, Demand Oxygen Chemistry at sampling point 1: 128 mg/l, sampling point 2: 850 mg/l and at sampling point 3: 1578 mg/L, Biochemical Oxygen Demand at sampling point 1: 51 mg/L I, sampling point 2: 341 mg/l and at sampling point 3: 631.2 mg/l, Turbidity at sampling point 1: 17.22 NTU, sampling point 2: 90 NTU and at sampling point 3: 91 NTU, among others; Spearman's Rho correlation coefficient is 0.667. It can be seen that the significance value is greater than 0.05, which indicates that the null hypothesis is rejected and the alternative hypothesis is accepted. The preparation of the Tunta significantly influences the Water quality of the Zapatilla River, Checca sector, concluding that the waters of the Zapatilla River are not suitable for animal drinking

Keywords: Quality, water resources, parameters, pollution, stupidity.



INTRODUCCIÓN

En la provincia de El Collao - Ilave, el río Zapatilla ingresa al Lago Titicaca 329.8385 km, con un perímetro 90.8337 km su parte alta está en la cota 4,500 msnm se ubica en el distrito Ilave, y su parte baja desemboca al Lago Titicaca con una altitud aproximada de 3,800 msnm, presenta una dirección oeste - este. (Calizaya, 2021)

La actividad productiva de la tunta también conocido como chuño blanco, papa deshidratada, es una práctica artesanal para la alimentación de las familias de las zonas andinas y el sustento e ingreso económico para toda la población del Centro Poblado de Checca, Lacaya, Yaurima y Chijotamaya, con factores de influencia sobre el desarrollo del mismo. Al pasar los años la venta de tunta se ha ido aumentando y extendiéndose por todo el territorio nacional e internacional, esta práctica aumentó progresivamente y su aumento de elaboración mismo causa el impacto negativo que afecta de manera directa a la cuenca por el ingreso de las papas de la zona, asimismo la papa procede de otras provincias tales como Andahuaylas, Ayacucho y Arequipa, sus productos tienen un alto contenido de agroquímicos que son dañino para la salud de los seres acuáticos del ecosistema existentes dentro de ella y disminuyendo la calidad del agua. Producto del impacto negativo que afecta durante la elaboración de la tunta, genera un desagradable olor alrededor de los lugares cercanos del río Zapatilla sector Checca. Dicha elaboración aumenta los niveles de sedimento en el río especialmente los meses de junio, julio, agosto y septiembre.

Este trabajo de investigación se divide en los siguientes capítulos. Capítulo I. Se da a conocer el planteamiento del problema, antecedentes y objetivos de la investigación. Capítulo II. contiene el marco teórico, conceptual y la hipótesis de la investigación. Capítulo III. Se detalla la metodología de la investigación, zona de estudio, tamaño de la muestra, métodos, técnicas y diseño de la investigación. Capítulo IV, se muestra la exposición y análisis de los resultados. Finalmente, las conclusiones y recomendaciones, asimismo, se mencionan las referencias bibliográficas y los anexos.



CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el presente trabajo de investigación se desarrolló en base al problema de la calidad del agua durante la elaboración de tunta, el río Zapatilla de la provincia de El Collao - llave, sector Checca, es receptor de tubérculos (las papas) congelados para la elaboración de tunta y de desechos de los residuos sólidos producidos por la población.

La actividad productiva de la tunta también conocido como chuño blanco, papa deshidratada, es una práctica artesanal para la alimentación de las familias de las zonas andinas y el sustento e ingreso económico para toda la población del Centro Poblado de Checca, Lacaya, Yaurima y Chijotamaya, con factores de influencia sobre el desarrollo de este mismo. Sin embargo, el impacto negativo afecta de manera directa a la cuenca por el ingreso de las papas de la zona, asimismo procedentes de otras provincias tales como Andahuaylas y Ayacucho, sus productos tienen un alto contenido de agroquímicos que son dañino para la salud de los seres acuáticos del ecosistema existentes dentro de ella y disminuyendo la calidad del agua. Producto del impacto negativo que afecta durante la elaboración de la tunta, genera un desagradable olor alrededor de los lugares cercanos del río Zapatilla sector Checca.

Es muy importante en la actualidad, que las entidades a cargo puedan realizar un monitoreo constante de los parámetros físicos – químicos y microbiológicos del agua del



río Zapatilla sector del Checca, para analizar la calidad del agua y poder plantear medidas y decisiones para el mejoramiento.

Según la entrevista a un poblador de Pilcuyo - Ilave, quién dice Ilamarse Juan, comentó que, a partir del último fin de semana del mes de mayo del año 2021, el agua comenzó a tomar una tonalidad lechosa, el mismo que emana olores nauseabundos a metros de distancia. Cada año, la población que vive a las riberas del río ven que el agua cambia de color. Por la elaboración de tunta en el sector Checca, Jachocco, Huaracco, Churo Maquera y entre otros lugares colindantes del río. (Radio Santa Cruz Juli, 2021).

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Problema General:

¿Cuál será la calidad de agua durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao, 2023?

Problemas Específicos:

- ¿La calidad del agua del río Zapatilla, sector Checca, será apto según los parámetros físicos químicos comparados con los Estándares de Calidad Ambiental (ECA) categoría 3, en la provincia de El Collao, 2023?
- ¿La calidad del agua del río Zapatilla, sector Checca, será apto según los parámetros microbiológicos comparados con los Estándares de Calidad Ambiental (ECA) categoría 3, en la provincia de El Collao, 2023?
- ¿Cuál es la diferencia de la calidad del agua, antes y después de la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector checca provincia de El Collao, 2023?

1.2. ANTECEDENTES

ANTECEDENTES INTERNACIONALES

Hernández et al., (2021), en su trabajo de investigación titulado: "Evaluación de calidad del agua en la Quebrada Jui, afluente del río Sinú, Colombia", las muestras se evaluaron



en 6 estaciones, en el tiempo seco y húmedo del año 2018. Las acumulaciones de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos se evaluaron utilizando los procedimientos estandarizados de la American Public Health Association. Los pesticidas, se realizaron por el procedimiento cromatografía de gases con espectrometría de masas (GC-MS). En promedio, el ICA fue 74.1, clasificando la calidad del agua en buenas condiciones, sin considerar las estaciones (E4 y E5), en el tiempo húmedo, cuya clasificación fue media, debido a la contribución de coliformes fecales y turbidez. La concentración de pesticidas se presentó por debajo del límite de detección del método. En general, el análisis estadístico multivariado indica que la contaminación de las fuentes es por causa de las aguas residuales domésticas, drenaje agrícola, excretas del ganado porcino y minería de arena.

Rodriguez, (2022), en su estudio sobre la Calidad de Agua del Río Dos Mangas Provincia de Santa Elena; y su Incidencia en la Recreación Turística, ante la Universidad de Guayaquil, teniendo como objetivo principal, analizar la calidad de agua del río Dos Mangas- Santa Elena, en el mes de febrero, obtuvo los siguientes resultados promedios: pH: 7.66 UpH, temperatura: 25.71 °C, conductividad: 413, 87 μS/cm, salinidad 218.5 ppm, ORP 59.9 mV, sólidos totales disueltos: 247,5 mg/L, material flotante con ausencia, aceites y grasas con un valor de 12.5 mg/L, debido a la normativa del Registro Oficial N° 387 del noviembre del 2015 se lo reportó con presencia de aceites y grasas, en los tensoactivos tiene un promedio de 1.83 mg/L; los parámetros de tensoactivos, aceites y grasas reflejan valores por encima del límite establecido, en el parámetro microbiológico de coliformes fecales tenemos un promedio de 2.3x103 UFC. La calidad del agua del río Dos Mangas no cumple con los criterios establecidos para el uso recreativo por contacto primario.

ANTECEDENTES NACIONALES

Fustamante, (2020), en su tesis titulado: "Evaluación del comportamiento de los parámetros fisico-químicos y microbiológicos para determinar la calidad de aqua de



categoría III en la quebrada "San Mateo" - distrito de Chota, 2019", ante la universidad Nacional Autónoma De Chota, para optar el título profesional de Ingeniero Forestal y Ambiental, en sus resultados de la concentración de pH por estación es de 8.13, 7.9 y 7.8 unidades respectivamente. En cuanto a la conductividad el valor promedio encontrado fue de 459.9 μS/cm, 756.6 μS/cm y 900.2 μS/cm respectivamente. La temperatura registró valores promedios de 15.81°C, 16.88°C y 17.39°C respectivamente, siendo el valor más alto de ambos el determinado en la estación QSmat.03. Las concentraciones de oxígeno disuelto alcanzaron en promedio 5.80 mg/L en la estación QSmat.01, 2.33 mg/L en la estación QSmat.02 y 3.43mg/L en la estación QSmat.03. La DBO₅ registró concentraciones de < 2.6 mg/L, 101.9 mg/L y 46 mg/L respectivamente; indicándonos que la estación QSmat.02 y QSmat.03 son las más afectadas. Los coliformes termotolerantes registraron concentraciones que van desde 4 100 NMP/100 ml a 35 000 000 NMP/100 ml; según los resultados las aguas de esta quebrada están contaminadas por excremento de animales y seres humanos, en consecuencia, pueden causar diversas enfermedades para la población que consumen vegetales regados con estas aguas.

Ponce, (2021), en el trabajo de investigación titulado: "Análisis físico químico y microbiológico de la calidad de agua del río higueras desde la bocatoma San José De Cozo hasta la desembocadura en el rio Huallaga, Huanuco, 2019", ante la Universidad de Huánuco, para optar el título profesional de Ingeniería Ambiental, teniendo como objetivo principal: Determinar los parámetros físicos, químico, microbiológico de la calidad de agua del Rio Higueras desde la bocatoma San José de Cozo hasta la desembocadura en el río Huallaga, Huánuco, obtuvo como resultado de bacterias coliformes totales y bacterias coliformes termotolerantes en las 5 muestras ninguno cumple con los estándares de calidad de agua de la categoría 1 según lo establecido en el D.S. N° 004-2017 MINAM – ECA (Estándar de Calidad del Agua). Por lo tanto, se muestra un elevado nivel de alteración, para las Bacterias coliformes totales NMP/100 en los dos puntos de monitoreo. Para los parámetros físicos evaluados, la turbidez (UNT), solo la



muestra dos y cinco cumplen con los estándares de calidad, entretanto las muestras tomadas de cuatro y cinco en la desembocadura del río, si cumplen con los ECAs, asimismo el parámetro físico color UCV escala Pt/Co según los estándares de calidad en la bocatoma las muestras uno y dos no cumplen con los estándares de calidad, por lo tanto en la desembocadura solo la muestra dos está por encima de los ECAs y para el parámetro de la conductividad en los dos puntos de evaluación junto con los cinco repeticiones los resultados si cumplen los estándares de calidad. Para los parámetros químicos, el pH y Sólidos totales disueltos del agua (mg/L), en los 2 puntos de monitoreo y sus 5 repeticiones si cumplen con lo establecido en el D.S. N° 004-2017 MINAM – ECA, para Oxígeno disuelto (mg/L), los 2 puntos de monitoreo no cumplen con los ECAs. Se Concluye que un 51.25% de los parámetros en evaluación si cumplen con los estándares de calidad. Asimismo, los parámetros microbiológicos no cumplen en su totalidad con los ECAs, y de la misma manera el parámetro químico de oxígeno disuelto medido en campo.

Mamani, (2021), en la tesis denominada: "Evaluación de parámetros físicos químicos y bacteriológicos del agua de la laguna comuni centro poblado Rinconada – 2019", tiene como objetivo principal: Evaluar la calidad de agua de la laguna Cumuni del Centro Poblado Rinconada de acuerdo al ECAs Agua (D.S. N°004-2017- MINAM) de la normativa peruana vigente, realizó el análisis de los parámetros físicos - químicos, y obtuvo como resultado de los siguientes parámetros: temperatura 13.65 (°c), sólidos 35.50 (mg/l), conductividad 39.57 (uS/cm), pH 6.76, turbidez 3.58 (ml), nitrógeno 4.78 (mg/l), fósforo 0.024 (mg/l), análisis realizado en el laboratorio de Control Ambiental de la Dirección Regional de Salud - Puno, estos resultados fueron comparados con los ECAS (D.S N°004-2017-MINAM) en a categoría 3, concluye que si cumplen con el estándar mencionado. Para el análisis de los parámetros bacteriológicos, los coliformes totales y coliformes termotolerantes, después de los cuatro puntos muestrales se procedió su análisis en el Laboratorio de Control Ambiental de la Dirección Regional de Salud - Puno,



siendo como resultado los siguientes valores 26.25 (NMP/100ml), de coliformes totales es menor a 1 (NMP/100 ml), y en coliformes termotolerantes; los cuales fueron comparados con los ECAS Agua (D.S. N°004-2017- MINAM) en la categoría 3, por lo tanto, están por debajo de los valores y se concluye que si cumplen con el estándar mencionado.

Jimenez & Llico, (2020), en su trabajo de investigación titulado: "Evaluación de la Calidad del Agua en el río Muyoc, aplicando el índice de Calidad Ambiental para Agua, Cajamarca 2019", menciona que los parámetros físicos, químicos y microbiológicos monitoreados se cuantifican, los resultados del primer monitoreo en los siguientes puntos: P1 cabecera de cuenca, P2 parte media y P3 parte baja de la cuenca. Con el fin de evaluar si la calidad de agua es apta o no apta para el riego de la flora y para el consumo de animales. Los resultados de la evaluación del primer monitoreo son los siguientes: cloruros M1= 9217.78; M2= 7090.6 y M3= 7799.6 y pH: M1=4.5; M2=4.03; M3= 4.3 sobrepasan los valores establecidos por del ECA – Agua, y en el segundo análisis se obtuvo como resultado que, ningún parámetro sobrepasa los valores del ECA – Agua; sin embargo, al evaluar el ICA – PE, determina que la calidad en el primer monitoreo en época de estiaje es buena y en el segundo monitoreo en época de lluvia.

ANTECEDENTES LOCALES

Calizaya, (2021), de acuerdo a la evaluación realizada de la investigación titulada: "Calidad del agua de la cuenca del río Zapatilla sector Simillaca comparado con los Estándares Calidad Ambiental para Bebida de Animales en la Provincia de El Collao, Región Puno – 2020", se determinó que el recurso hídrico de cuenca del río Zapatilla los parámetros físico - químicos y microbiológicos, presentan una variación en los parámetros químicos, de acuerdo a los ECA – Categoría 3 subcategoría D2 Bebida de animales, los parámetros que sobrepasan fueron: Oxígeno disuelto, DBO y DQO en los tres puntos de muestreo no cumplen con lo establecido y se concluye que las aguas del río Zapatilla no son aptas para bebida de animales. Los resultados de la evaluación de parámetros físico-químicos de la calidad del agua en el río zapatilla presenta una



Temperatura de (13.71 °C), Potencial de Hidrógeno (7.22), Conductividad (708.7 μS/cm), Nitratos (22.73 mg/l), Nitritos (0.052 mg/l), estos parámetros cumplen con lo establecido en ECA para Agua y Oxígeno Disuelto (0.01 mg/l), Demanda bioquímica de oxígeno (140 mg/l), Demanda química de oxígeno (220.73 mg/l), en puntos de muestreo P1, P2 y P3 superan los valores establecidos en ECA, por lo tanto, disminuye la concentración del oxígeno disuelto. El río Zapatilla presenta altos niveles de contaminación por materia orgánica. En cuanto a la presencia de coliformes Termotolerantes en los tres puntos de muestreo la concentración es de (200 NMP/100 ml), está dentro de lo establecido en las ECA y en la Categoría 3 D2 Bebida de animales, lo que quiere decir que el río Zapatilla, no es contaminada por aguas residuales domiciliarias.

Mamani (2020), según la evaluación realizada de la investigación titulada: "Determinación de la calidad de aqua del río llave, sector Chijichaya – Puno durante la elaboración de la tunta, 2018", los resultados de la evaluación de calidad del agua de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos muestran de la siguiente manera: Los niveles de Ph resultó superiores a 8.5, teniendo en cuenta que la medida más baja es 7.75 y la más alta es de 8.8, la turbidez resultó entre 1.21 y 2.94, por lo tanto, están por debajo de los valores de los ECA (rango 100), la conductividad cumple con los ECA los cuales son menores a 1600 uS/cm, los Sólidos totales disueltos según la evaluación no sobrepasan los ECA, puesto que su rango es de 1000 ppm, el resultado del nivel de Oxígeno disuelto si cumple con los Estándares de Calidad Ambiental (ECA) siendo estos ≥5 mg/L, los Nitritos y Nitratos está por debajo de los ECA (siendo menor a 13 mg/l), los niveles de los fosfatos se encuentran en un alto rango, lo permitido que es de 0.05 mg/L, los sulfatos si, cumplen con los estándares de calidad ambiental ECA-AGUA siendo un rango máximo de los 500 mg/L, los resultados de Coliformes totales obtenidos cumplen con el ECA, puesto que resultó menor a 50 NMP/100ml, los Coliformes fecales si cumplen con los estándares de calidad ECA – AGUA, siendo como resultado menor a 2000 NMP/100 ml, y para el Escherichia Coli no cumple con el estándar de calidad Ambiental (ECA).



Amachi, (2017), en el trabajo de investigación titulada: "Evaluación de los niveles de contaminación del agua del río llave y sus tributarios", identificó 21 puntos de muestreo en la cuenca del Río llave, obtuvo los resultados de los siguientes parámetros: Color, tiene como parámetro de aceptación es (Incoloro) a excepción del punto P-4 Y P-5; Fosfatos, en los puntos P-01, P-02, P-04, P-05, P-06, P-07, P-15 Y P-17 para la categoría 4 conservación del medio ambiente no cumplen con lo establecido de la calidad del aqua considerando una variación de 1.5 a 7.5 (mg/l) sobrepasando el valor máximo que es 1.0 (mg/l).; Sulfatos según el D.S. N°015-20015-MINAN. Los sulfatos no están dentro de sus parámetros para su evaluación; se utilizó como referencia el D.S. Nº 002-2008 MINAM donde el valor máximo permisible es de 300(mg/l) y a comparación de los resultados obtenidos el único punto que no se encuentra dentro de los Estándares de Calidad es el P-05; Nitratos, según el D.S. N°015-20015-MINAN el valor máximo permisible es de 13 (mg/l) y los resultados obtenidos los 21 puntos de muestreo cumplen con los ECAs; en Nitritos, según el D.S. N°015-20015-MINAN el nivel máximo permisible es de 0.1 (mg/l) en los resultados obtenidos de los 21 puntos de muestreo están aptos; en Turbiedad, los puntos P-01, P-02, P-03, P-04, P-05, P-08, P-11, P-15, P-16, P-17, P-18, P-19 y P-21 en la categoría 4 de la Conservación del Medio Ambiente no es apta a los parámetros de calidad; por lo tanto, hay una variación de 5.1 a 12.8 UNT sobrepasando el valor máximo que es 5 NTU; Temperatura, el punto P-14 para la categoría 4 de la Conservación del Medio Ambiente no están dentro de los parámetros de calidad, como resultado es de 13.5°C sobrepasando el valor máximo que es 13°C; Potencial de Hidrogeniones, el punto P-16 para la categoría 4 Conservación del Medio Ambiente no es apta a los parámetros de calidad obteniendo como resultado de 9.4 U. pH sobrepasando el valor máximo que es 9 U. pH; Conductividad, según el D.S. N°015-20015-MINAN el nivel máximo permisible es de 1000 (uS/cm), en los resultados obtenidos de los 21 puntos de muestreo se encuentran dentro de los parámetros establecidos; OD, el punto P-05 no cumplen con los estándares de calidad. El D.S. N°015-20015-MINAM indica que el nivel mínimo permisible es de ≥ 5 mg/l, según el análisis en este punto es de 4.9 mg/l; los Sólidos Disueltos, en



el nivel máximo permisible es de 1000 (g/l) los resultados obtenidos de los 21 puntos de muestreo se encuentran dentro de los parámetros establecidos; Salinidad, y el nivel máximo permisible es de 0.08% en los resultados obtenidos de los 21 puntos de muestreo están dentro de los parámetros establecidos; Demanda Bioquímica de Oxígeno, el punto P-05 según el análisis es el único que no está dentro de los estándares de calidad el D.S. N°015-20015 MINAN muestra que el nivel máximo permisible es de 10 mg/l, se obtuvo como resultado en este punto de 13.9 mg/l.

1.3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Evaluar la calidad del agua durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao, 2023.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar los parámetros físicos químicos, durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, Sector Checca, provincia de El Collao, 2023.
- Analizar los parámetros microbiológicos durante la elaboración de tunta en el río
 Zapatilla, Sector Checca, provincia de El Collao, 2023.
- Comparar la calidad del agua, antes y después de la elaboración de tunta en río
 Zapatilla, sector Checca, según el Estándar de Calidad Ambiental (D.S.
 N°004-2017-MINAM).



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. MARCO TEÓRICO

2.1.1. Agua

El agua es de vital importancia para la vida de los seres vivos y para el desarrollo de las sociedades. Contiene propiedades únicas en la composición de las aguas naturales; y se realiza para diferentes usos, y su deterioro de los parámetros físico - químicos y biológicos son usados como indicadores de calidad. (Fernández, 2012)

2.1.2. Calidad del agua

La calidad del agua es un valor ecológico importante para la salud y para el crecimiento económico. En el Perú, teniendo en cuenta la existencia del sistema montañoso andino y la mineralogía y su dependencia económica de las actividades de extracción de minerales, que crearon las condiciones para la propagación de contaminantes químicos, especialmente metales, y cuando se bebe el recurso hídrico, se determina que los riesgos crónicos son incontrolados. (Villena, 2018)

2.1.3. Parámetros Físicos - Químicos y Microbiológicos

Parámetros físicos - químicos del agua

a) Olor: El agua pura no huele, el olor en el agua puede usarse subjetivamente para describir cualitativamente su calidad, condición, origen o contenido. (DIGESA, s. f.)



- **b)** Color: El color del agua se debe a la presencia de materia orgánica natural disuelta o suspendida como ciertos metales como el hierro, el manganeso o el cobre.(HANNA, 2019)
- c) Temperatura: Afecta a la mayoría de los procesos biológicos que ocurren en los ecosistemas acuáticos. Esto afecta la solubilidad de los gases disueltos en agua. Los cambios de temperatura del agua ocurren debido a cambios en la temperatura ambiente causados por el ciclo natural de las estaciones. La influencia antropogénica más importante es el agua como elemento refrigerante, especialmente en las centrales térmicas. (Fernández, 2012)
- **d) Turbidez:** Está asociada de materiales suspendidos finamente divididos como materia orgánica, arcilla, partículas finas, limo, etc. La abundancia de estos materiales se registra por su turbidez. (Gomez, 2022)
- e) Conductividad eléctrica del agua: Expresión numérica que indica la capacidad (expresado en micro Siemens por centímetro μS/cm) para pasar corriente eléctrica por intermedio de una solución. Es empleada para calcular la salinidad del agua. Su capacidad es dependiente a la cantidad de iones presentes, de su movilidad, concentración total, valencias, T del agua y relativas concentraciones del agua. El agua pura usualmente posee baja conductividad, haciendo que su medición sea empleada de forma indirecta en relación con sólidos totales o minerales del agua. (Gomez, 2022)
- f) Potencial de hidrógeno (PH): Actúa como indicador y da a conocer si una sustancia es básica, neutra o ácida, a través del conteo del número de iones H+ están presentes. Son estimados para observar algún efecto producido por alcalinidad o acidez obtenida por actividades antrópicas o naturales. Este parámetro casi siempre es mensurado in situ. Posee un rango de medición de 0 14. Valores de pH < 7 señalan que la sustancia es ácida, y pH > 7 nos dice que la sustancia es básica, mientras un pH = 7 señala a la sustancia como neutra. Es interpretable basada en su acidez o alcalinidad



titulable, mostrando mayor relevancia a valores arriba de 9.6 y valores debajo de 4.4 unidades de pH. (Gomez, 2022)

g) Oxígeno disuelto (OD): Es una medida para calcular el contenido de O2 disuelto en el H2O para que este contenga una concentración correcta, ya que este es vital para que los peces se mantengan con vida, como también otros organismos acuáticos su contenido se ve afectado por las sustancias orgánicas disueltas, los oxidantes orgánicos y la temperatura. Baja concentración de O2 disuelto usualmente nos dice que hay presencia de alta carga orgánica, consecuencia de aguas residuales. (Gomez, 2022)

h) Demanda química de oxígeno (DQO)

La demanda química de oxígeno (DQO) es un parámetro químico, que representa una medida de toda la materia orgánica e inorgánica presente en disolución y/o suspendida que puede ser químicamente oxidada, por la acción de agentes oxidantes, bajo condiciones ácidas y se mide como miligramos de "oxígeno" equivalentes a la fracción orgánica disuelta y/o suspendida por litro de disolución. (Ramírez et al., 2008)

i) Nitrito y nitrato: Los nitratos y los nitritos se encuentran naturalmente en el suelo, el agua, el aire y las plantas. El uso de fertilizantes y estiércol aumenta el nivel de nitratos en el medio ambiente. Los nitratos y nitritos son muy solubles en agua y, por lo tanto, ingresan rápidamente al suelo en las aguas superficiales y subterráneas. Normalmente, estos químicos permanecen en el suelo y el agua hasta que las plantas los absorben o los microbios los convierten en otro químico como el nitrógeno. El nitrato y el nitrito no se evaporan al aire. (ATSDR, 2017)

2.1.4. Parámetros microbiológicos

a) Coliformes totales: Son todas las bacterias Gram negativas en formato bacilar que logra fermentar en cultivos a la lactosa a temperaturas de 35 - 37 °C, los cuales producen CO2 y ácidos. Los más destacados son los citrobacter, E. Coli, klebsiella, y enterobacter. (Gomez, 2022)



b) Coliformes termotolerantes: Definido como un grupo de organismos coliformes, que se fermentan la lactosa entre 44°- 45°C, indican la calidad del agua. En su mayoría provienen de material fecal, y están representados por microorganismos del género E. coli. Estos forman parte de los coliformes totales, pero sus microorganismos son característicos de cada grupo, que son indol positivo, y poseen rango de T óptima para crecer amplio, hasta alrededor de los 45°C, y se denotan por ser indicadores ideales para la higiene en aguas y alimentos. Como las heces poseen tales microorganismos, en la flora intestinal, con 90% de ellos y el 100% de E. coli, no en tanto en aguas residuales o muestras de agua contaminadas este porcentaje se reduce hasta 59%. Contaminación: Relacionado a que en el ambiente existen elementos, sustancias, formas de energía o combinación de estas, las cuales se encuentran a concentraciones superiores y que superen estas las legislaciones vigentes, de manera a que puedan ser dañinas y provocar efectos nocivos a la biosfera. (Gomez, 2022)

2.2. MARCO NORMATIVO

Se tomará en consideración la Ley General del Ambiente de acuerdo con lo establecido en el artículo 3 de la Ley Nº 28611.

En la ECA DEL AGUA DS N° 002-2008-MINAM 004-2017-MINAM, el numeral 31.1 del artículo 31 de la Ley define al Estándar de Calidad Ambiental (ECA) como la medida que establece el nivel de concentración o del grado de elementos, sustancias o parámetros físicos, químicos y biológicos, presentes en el aire, agua o suelo, en su condición de cuerpo receptor, que no representa riesgo significativo para la salud de las personas ni al ambiente. (MINAM, 2017)



2.3. MARCO CONCEPTUAL

2.3.1. Agua

El agua circula naturalmente a través de los océanos. La atmósfera, lagos y ríos, glaciares y aguas subterráneas. El aire y el agua son elementos físicos más móviles que tiene el sistema tierra, y su movilidad permiten operar el cielo del agua. (Sierra, 2021)

2.3.2. Calidad del agua

La calidad del agua es un valor ecológico esencial para la salud y para el crecimiento económico. En el Perú, por su naturaleza mineralógica debido a la presencia del sistema montañoso de los Andes y por su economía dependiente de la actividad extractiva de minerales, se generan condiciones para la dispersión de contaminantes químicos, especialmente metales, que alcanza incluso al agua potable, determinando una exposición generalizada de la población a un riesgo crónico que ya empieza a ser inmanejable. (Villena, 2018)

2.3.3. Contaminación del agua

La Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que el agua está contaminada cuando su composición o estado natural se ve modificados de tal modo que pierde las condiciones aptas para los usos a los que estaba destinada. El agua contaminada presenta alteraciones físicas (temperatura, color, densidad, suspensiones, radiactividad), químicas (sustancias disueltas, composición) o biológicas, por lo que no puede cumplir sus funciones ecológicas. La contaminación de las aguas puede tener un origen natural o un origen antrópico. Este último se produce a causa de las diversas actividades desarrolladas por el ser humano, las cuales son la principal fuente de contaminación de las aguas, ya que el desarrollo y la industrialización conlleva un mayor uso del agua y una gran generación de residuos, muchos de los cuales van a parar a ésta. (Garcia, 2009)



2.3.4. Tunta

Es un producto deshidratado obtenido a partir de la papa. Se elabora en el clima natural de bajas temperaturas en la zona altoandina de Perú - Puno, utilizando métodos tradicionales. (Fonseca et al., 2008)

2.3.5. Características de la tunta

La tunta se caracteriza como papa deshidratada de color blanco, su peso es liviano, su tamaño y sus formas son diferentes, entre redondos y alargados de acuerdo con la variedad del tubérculo, en la región altoandina Puno, las condiciones geográficas del clima en el periodo del descenso de la temperatura favorece el congelado y secado natural utilizando métodos tradicionales. El producto se destaca por su larga vida útil y como una importante fuente de almidón para su uso industrial, asimismo para el consumo de la población. (Cuba, 2021)

2.3.6. Zona de producción

Se produce en la región altoandina de la región Puno, por encima de los 3,800 metros sobre el nivel del mar. La producción en la zona andina representa alrededor del 80% en el país, principalmente en las provincias de El Collao, Carabaya, Lampa, Chucuito y Azángaro. Estas provincias tienen un clima frío, terreno llano, adecuado caudal de los ríos y excelentes condiciones de producción. (Fonseca et al., 2008)

2.3.7. Proceso de producción de Tunta

- **Selección**: El proceso que se realiza es separar las papas chancadas y malogradas. Luego se clasifica de acuerdo con las formas y tamaños.
- **Primera fase del congelado:** Los tubérculos están expuestos a temperaturas bajo cero (- 3 °C a 15 °C) durante tres o cuatro noches.
- Introducción al río: Las papas congeladas se remojan en el río durante 15 a 30 días, dependiendo de la variedad de papa. Para ello, se instalan en el río jaulas hechas



de redes y palos, que pueden albergar de dos a cinco toneladas de papa aproximadamente.

- Segunda fase del congelado: Se extraen las papas deshidratadas de jaula puesta en el río con "wiscaña" hecha de red y palos de madera y se exponen a la helada nocturna inmediatamente después de la puesta del sol, cuando la temperatura ambiente está entre 4 °C y 15 °C, durante una noche o dos dependerá del descenso de la temperatura.
- Pelado de la papa deshidratada: En este trabajo se suele hacer de madrugada,
 para que la tunta esté aún congelada.
- El Secado: Para el secado es necesario exponer a la luz solar durante unos 10 días aproximadamente.

Diagrama de flujo del proceso de la elaboración de tunta

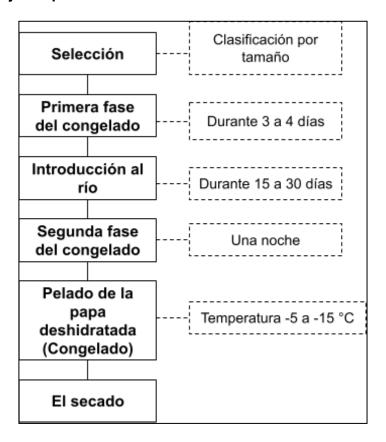


Figura 01: Diagrama de la elaboración de tunta.



2.4. HIPÓTESIS

HIPÓTESIS GENERAL

La calidad del agua del río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao, es contaminada durante la elaboración de tunta.

HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

- Los parámetros físicos químicos durante la elaboración de tunta en el río
 Zapatilla, sector Checca, presentan concentraciones elevadas de contaminantes.
- Los parámetros microbiológicos durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, presentan concentraciones elevadas de contaminantes.
- La calidad del agua es alterada en el antes y después de la elaboración de tunta del río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao Ilave.



CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. ZONA DE ESTUDIO

El presente estudio de investigación se realizó en la provincia de El Collao - llave, sector Checca - Departamento de Puno.

El río Zapatilla es uno de los afluentes que ingresa al Lago Titicaca, cuenta con área de 329.8385 Km y con un perímetro de 90.8337 km, la cota más elevada es de 4,500 m.s.n.m. Está ubicada en el distrito de llave, y la parte baja que fluye al Lago Titicaca es de 3,800 m.s.n.m. La zona de estudio del río Zapatilla se encuentra al sur del departamento de Puno, provincia de El Collao - llave.

Coordenadas UTM Zona 19 K

ESTE :430651

NORTE :8211262

Variación altitudinal :3850 m.s.n.m.

Los ríos principales de la subcuenca son los: río Camellaque, río Anuanuni, río Jaruni.

La cuenca zapatilla colinda con las siguientes cuencas:

- Norte cuenca del río llave
- Este subcuenca del río Salado
- Sur cuenca del río Callacame y río llave



Oeste – cuenca del río llave



Figura 02: Vista satelital del río Zapatilla.

Fuente: GEO Map

3.2. TAMAÑO DE MUESTRA

3.2.1. Población

El agua del río Zapatilla sector Checca, está ubicada en la provincia El Collao - Ilave, cuya extensión es de 2 km aproximadamente.

3.2.2. Muestra

La muestra está establecida por los puntos de muestreo identificados por GPS que consiste de 3 puntos georreferenciados, están ubicados dentro de 1 km en donde se realiza la actividad de la elaboración de tunta en el sector Checca.

3.3. MÉTODOS Y TÉCNICAS

3.3.1. Métodos

Por el tipo de investigación, el presente estudio es descriptivo no experimental a fin de evaluar los parámetros físicos, químicos y microbiológicos antes, durante y después de la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao.



3.3.2. Instrumento

- Estándares de calidad ambiental para agua aprobados por el D.S. N° 004- 2017 MINAM, Categoría 3: Riego de vegetales y Bebida de animales Subcategoría D2:
 Bebida de animales.
- Análisis de laboratorio para determinar los parámetros físico químicos y microbiológicos.
- Estadística descriptiva.

En dicho sentido, el estudio y los análisis de laboratorio se realizó durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre en los 3 puntos establecidos (aguas arriba, punto medio y aguas abajo) a lo largo del 1 km de la extensión con una distancia de 500 metros de separación.



Tabla 01: Parámetros de evaluación inicial.

Parámetros	Unidad de medida
Olor	-
Color	-
Temperatura	°C
Turbiedad	UNT
рН	Unidad de pH
Conductividad	μS/cm
Sólidos totales disueltos	mg/L
Demanda Química de Oxígeno	mg O2/L
Demanda Bioquímica de Oxígeno	mg/L
Nitrito	0 - 3,0 mg/L
Nitrato	0 - 50 mg/L
Coliformes Totales	NMP/100 ml
Coliformes Termotolerantes	NMP/100 ml

Para el cumplimiento del objetivo específico 1: Para determinar los parámetros Físicos se realizó la recolección de muestras. Lo cual se utilizó un multiparámetro portátil (HANNA) y con una medición in situ: turbiedad, pH y conductividad eléctrica. Las medidas se hicieron de manera directa en el afluente. Para la evaluación de los parámetros químicos se tomó las muestras en dirección opuesta del caudal del río de acuerdo con el parámetro a determinar. En principal se tomó las aguas abajo luego las aguas arriba y se procederá enjuagar 3 veces el frasco antes de tomar la muestra los cuales fueron analizados en el laboratorio para determinar DQO, Sólidos totales disueltos, Nitrito y Nitrato. Y finalmente se hizo el respectivo análisis en el laboratorio e interpretación de los resultados.

Para el cumplimiento del objetivo específico 2:

Para el análisis microbiológico fueron evaluadas en el laboratorio, los parámetros de



Coliformes Totales y Termotolerantes las muestras se tomaron en un frasco de vidrio esterilizado y el frasco fue almacenado a una temperatura de ≤ 5°C.

Para el cumplimiento del objetivo específico 3:

Para la comparación de la calidad del agua se hizo el respectivo análisis físico - químico y microbiológico ya mencionados anteriormente para el cumplimiento de los dos objetivos específicos. Luego se procedió la comparación con el Estándar de Calidad Ambiental (D.S. N°004-2017-MINAM).

Puntos de muestreo:

Tabla 02. Puntos de muestreo georreferenciados.

Puntos de muestreo	Tipo	Lugar de muestreo	Coordena	adas UTM
			ESTE	NORTE
Punto 01	Agua del río	Río Zapatilla - sector Checca	430658.94	8211264.24
Punto 02	Agua del río	Río Zapatilla - sector Checca	430481.66	8211122.12
Punto 03	Agua del río	Río Zapatilla - sector Checca	430387.89	8210904.31

3.3.3. Materiales

Tabla 03: Equipos

N°	Equipos	Cantidad
01	GPS Garmin	01
02	Laptop CORE i5	01
03	Multiparámetro HANNA	01
04	Camara de celular	01



Tabla 04: Materiales

N°	Materiales	Cantidad
01	Frascos de muestreo polietileno 1000 ml y 500 ml	07
02	Frascos de muestreo de vidrio	03
03	Cinta adhesiva	02
04	Plumón indeleble	01
05	Cuaderno de campo	01

Tabla 05: Indumentaria de Protección

N°	Indumentaria de Protección	Cantidad
01	Barbijos N95	10
02	Botas de agua	02
04	Cofia	02
05	Guantes de nitrilo	15
06	Mandil de laboratorio	02



3.4. IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES

Tabla 06: Identificación de variables

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
	Parámetros Físicos - Químicos	 Temperatura Turbiedad pH Conductividad Sólidos totales
Variable Dependiente		disueltos - DQO
Elaboración de Tunta		- DBO - Nitrito - Nitrato
	Parámetros Microbiológicos	Coliformes Totales.ColiformesTermotolerantes.
Variable Independiente	Lugar de elaboración de tunta	
Calidad del agua		

3.5. MÉTODO O DISEÑO ESTADÍSTICO

Para la presente investigación se ha utilizado como instrumento de análisis estadístico, la estadística descriptiva. Una vez recogida la información se procesó utilizando el SPSS V26 y para su análisis se utilizó estadística descriptiva donde se realizaron tablas, gráficas y estadística inferencial para calcular las correlaciones.



CAPÍTULO IV

EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

4.1. EVALUAR LA CALIDAD DEL AGUA DURANTE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023.

Contrastación de la hipótesis

H₀: La elaboración de tunta influye significativamente en la calidad del agua del río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao 2023

H₁: La elaboración de tunta no influye significativamente en la calidad del agua del río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao 2023.

Regla de decisión de Spearman

Nivel de significancia = 0,05

Regla de decisión: Si p valor < 0,05 en este caso se rechaza el H₀.

Si p valor > 0,05 en este caso se acepta el H_0

Tabla 07: Correlaciones de características físicos - químicos.

	CORRELA	CIONES	рН	Turbiedad
Rhno de Spearman	рН	Coeficiente de correlación	1,000	-,500
		Sig. (bilateral)		667
		N	3	3
	Turbiedad	Coeficiente de correlación	-,500	1,000
		Sig. (bilateral)	,667	
		N	3	3

Fuente: SPSS V26



Los resultados obtenidos de los parámetros físicos - químicos y microbiológicos del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de muestreo en la cuenca del río Zapatilla sector Checca, se muestran los siguientes gráficos para los parámetros analizados.

Potencial de hidrógenos (pH)

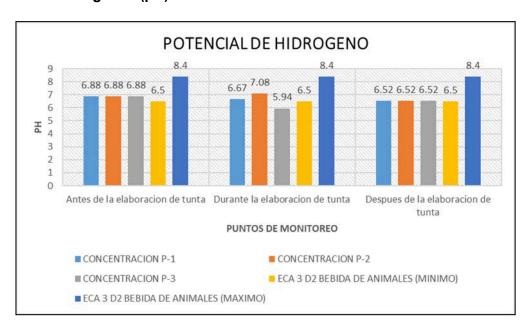


Figura 03: Concentración de potencial de hidrógeno.

En la figura 03 se muestra los resultados del pH del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de monitoreo, los valores obtenidos del antes y después de la elaboración de tunta se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (6,5 – 8,4). Sin embargo; durante la elaboración de tunta en el punto 3, se observa con un pH ligeramente ácido cuyo valor es de 5.94, la cual no se encuentra dentro de lo establecido en la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (6,5 – 8,4). Así mismo, se obtuvo los siguientes valores en turbiedad del antes 18.45 NTU, en el durante es 90 NTU y en él después 22.16, coincide con los resultados que obtuvo Calizaya, (2021) que en su tesis determinó que el recurso hídrico de cuenca del río Zapatilla los parámetros físico - químicos y microbiológicos, presentan una variación en los parámetros químicos, de



acuerdo a los ECA – Categoría 3 subcategoría D2 Bebida de animales, los parámetros que sobrepasan fueron: Oxígeno Disuelto, DBO y DQO en los tres puntos de muestreo no cumplen con lo establecido y se concluye que el agua del río Zapatilla no son aptas para bebida de animales. El coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0.667, Se puede observar que el valor de la significancia es mayor a 0.05, lo que indica que se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis alterna, la elaboración de la tunta influye significativamente en la calidad del agua del río Zapatilla sector Checca, Provincia de El Collao 2023.

4.2. ANALIZAR LOS PARÁMETROS FÍSICOS - QUÍMICOS, DURANTE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023.

Contrastación de la hipótesis

H₀: Los parámetros físicos - químicos no varían significativamente en el agua del río Zapatilla, durante la elaboración de tunta, sector Checca, provincia de El Collao 2023.

H₁: Los parámetros físico - químicos varían significativamente en el agua del río Zapatilla, durante la elaboración de tunta, sector Checca, provincia de El Collao 2023.

Regla de decision de Spearman

Nivel de significancia = 0,05

Regla de decisión: Si p valor < 0,05 en este caso se rechaza el H₀.

Si p valor > 0,05 en este caso se acepta el H_0



Tabla 08: Correlaciones de características físicos - químicos.

	CORRELA	CIONES	рН	Turbiedad
Rhno de Spearman	рН	Coeficiente de correlación	1,000	-,500
		Sig. (bilateral)		667
		N	3	3
	Turbiedad	Coeficiente de correlación	-,500	1,000
		Sig. (bilateral)	,667	
		N	3	3

Fuente: SPSS V26

Los resultados obtenidos de los parámetros físico – químicos y microbiológicos del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de muestreo en la cuenca del río Zapatilla sector Checca, se muestran las siguientes tablas para los parámetros analizados.



Tabla 09: Antes, durante y después de la elaboración de tunta.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	UNIDAD	ANTES	DURANTE	DESPUÉS	MÉTODO ANALÍTICO
Potencial de Hidrógeno	рН	6.88	6.67	6.52	Electrométrico
Temperatura	°C	12.70	13.70	13.70	Termómetro
Conductividad Eléctrica	μS/cm	133	395.00	402.00	Conductimetro
Demanda Química de Oxígeno (DQO)	mg/L	133.3	128.00	113.00	Digestión cerrada
Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO)	mg/L	20.0	51.00	20.50	Digestión cerrada
Sólidos totales	mg/L	83	197.30	560.00	Soxlet
Nitrato como NO₃	mg/L	0.50	22.30	0.45	Colorímetro
Nitrito como	mg/L	0.04	0.10	0.055	Colorímetro
Turbiedad	NTU	18.45	17.22	22.16	Turbidímetro

Fuente: Laboratorio de control de calidad de la Facultad de Ingeniería Química.

Según el análisis de los parámetros físico - químicos, durante de la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, teniendo como resultado en el pH en el punto de muestreo 1: 6.67, punto de muestreo 2: 7.8, y en el punto de muestreo 3: 5.94, Conductividad Eléctrica en el punto de muestreo 1: 395 μ S/cm, punto de muestreo 2: 331 μ S/cm y en el punto de muestreo 3: 396 μ S/cm, DQO en el punto de muestreo 1: 128 mg/l, punto de muestreo 2: 850 mg/l y en el punto de muestreo 3: 1578 mg/L, DBO en el



punto de muestreo 1: 51 mg/l, punto de muestreo 2: 341 mg/l y en el punto de muestreo 3: 631.2 mg/l, Sólidos Totales en el punto de muestreo 1: 197.30 mg/l, punto de muestreo 2: 226 mg/l y en el punto de muestreo 3: 193 mg/l, Nitratos en el punto de muestreo 1: 22.3 mg/l, punto de muestreo 2: 20 mg/l y en el punto de muestreo 3: 22 mg/l, Nitritos en el punto de muestreo 1: 0.1 mg/l, punto de muestreo 2: 0.101 mg/l y en el punto de muestreo 3: 0.101mg/l, Turbiedad en el punto de muestreo 1: 17.22 NTU, punto de muestreo 2: 90 NTU y en el punto de muestreo 3: 91 NTU, siendo esto los valores del análisis físico químico, de las cuales los parámetros DQO, DBO y pH en el punto de muestreo 3, no cumplen con la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (ECA). En este punto coincide con los parámetros encontrados por Mamani, (2021) donde pH y turbiedad varían en la época de la elaboración de tunta, por lo tanto, el coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0.01, se puede observar que el valor de la significancia es menor a 0.05, lo que indica que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, los parámetros físico químicos varían significativamente en el agua del río Zapatilla durante la elaboración de la tunta, sector Checca, provincia de El Collao 2023.

4.3. ANALIZAR LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023.

Contrastación de la hipótesis

H₀: Los parámetros microbiológicos varían significativamente en el agua del río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao 2023.

H₁: Los parámetros microbiológicos no varían significativamente en el agua del río
 Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao 2023.

Regla de decisión de Spearman

Nivel de significancia = 0,05

Regla de decisión: Si p valor < 0,05 en este caso se rechaza el H₀



Si p valor > 0,05 en este caso se acepta el H₀

Tabla 10: Correlaciones de características microbiológicas.

	CORRELAC	CIONES	Coliforme	COLIFTOT
Rhno de Spearman	Coliforme	Coeficiente de correlación	1,000	-,500
		Sig. (bilateral)		667
		N	2	3
	COLIFTOT	Coeficiente de correlación	-,500	1,000
		Sig. (bilateral)	,667	
		N	2	2

Fuente: SPSS V26

Coliformes termotolerantes

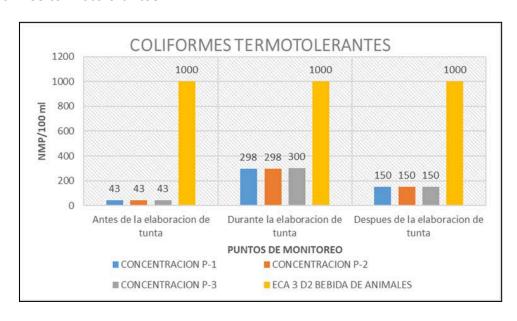


Figura 04: Concentración de Coliformes Termotolerantes.

En la figura 04 se muestra los resultados de coliformes termotolerantes del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de monitoreo, los valores obtenidos del antes, durante y después de la elaboración de tunta se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (1000 NMP/100 ml), coincide con el trabajo realizado por Mamani, (2021) que en su trabajo de investigación también encontró en



este parámetros del componente microbiológico datos menores a los establecidos en los estándares de calidad ambiental indicando así que las aguas del río Zapatilla no sufre alteraciones en este parámetro, el coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0.01, Se puede observar que el el valor de la significancia es menor a 0.05, lo que indica que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, los parámetros microbiológicos no varían significativamente en el agua del río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao 2023.

Tabla 11: Antes, durante y después de la elaboración de tunta características Microbiológicas.

PARÁMETROS	UNIDAD	ANTES	DURANTE	DESPUÉS	MÉTODO
MICROBIOLÓGICOS					ANALITICO
Coliformes	NMP/100	1100	298	150	Número más
Termotolerante	ml				probable
Coliformes fecales	NMP/100 ml	<1	<1	<1	Número más probable

Fuente: Laboratorio de control de calidad de la Facultad de Ingeniería Química.

4.4. COMPARAR LA CALIDAD DEL AGUA, ANTES Y DESPUÉS DE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, SEGÚN EL ESTÁNDAR DE CALIDAD AMBIENTAL (D.S. N°004-2017-MINAM).

Contrastación de la hipótesis

H₀: La calidad del agua del río Zapatilla no varía significativamente durante la elaboración de la tunta en el sector Checca, provincia de El Collao 2023.

H₁: La calidad del agua del río Zapatilla varía significativamente durante la elaboración de la tunta en el sector Checca, provincia de El Collao 2023.

Regla de decisión de Spearman



Nivel de significancia = 0,05

Regla de decisión: Si p valor < 0,05 en este caso se rechaza el H₀

Si p valor > 0,05 en este caso se acepta el H_0

Tabla 12: Correlaciones de características físicos, químicos y microbiológicas.

CC	RRELAC	CIONES	рН	CE	DQO	DBO	Solfort	NTU
Rhno de Spearman	рН	Coeficiente de correlación	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
	NTU	Sig. (bilateral)						-
	DQO	N	2	2	2	2	2	2
	DBO	Coeficiente de correlación	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
	Solfort	Sig. (bilateral)						
	Turbie dad	N	2	2	2	2	2	2
	Colter m	Coeficiente de correlación	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
		Sig. (bilateral)						
		N	2	2	2	2	2	2

Fuente: SPSS V26

Se muestra los resultados de la Conductividad Eléctrica del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de monitoreo, los valores obtenidos del antes y después de la elaboración de tunta se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (5000 μ S/cm), Mamani, (2020), encontró 673 μ S/cm durante la elaboración de tunta, considerando los valores mayores. En comparación con mis resultados obtenidos el cual fue 396 μ S/cm siendo este menor a Calizaya, (2021) podemos deducir que la zona de los puntos de monitoreo y las zonas de elaboración de tunta influyen y así mismo el caudal del río favorece la disolución de los aniones y siendo depurados. En mis resultados del antes de la elaboración de tunta son de 133 μ S/cm y el después de la elaboración de tunta 402 μ S/cm, en donde se observa un incremento de



los valores la cual indica que la elaboración de tunta en el río Zapatilla sector Checca generan cambios en la composición del agua, el coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0.01, Se puede observar que el valor de la significancia es menor a 0.05, lo que indica que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, La calidad del agua del río Zapatilla varía significativamente durante la elaboración de la tunta en el sector Checca, provincia de El Collao 2023.

Demanda química de oxígeno (DQO)

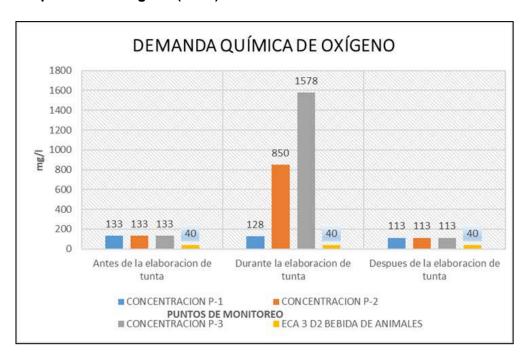


Figura 05: Concentración de Demanda Química de Oxígeno.

En la figura 05 se muestra los resultados de la Demanda Química de Oxígeno del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de monitoreo, los valores obtenidos del antes, durante y después de la elaboración de tunta no se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (40 mg/l), en comparación con los resultados obtenidos el cual fue 1578 mg/l, discrepando mis resultados obtenidos para el presente parámetro con Amachi, (2017), que solo en un punto de muestreo encontró resultado ligeramente elevado y en el resto estaban dentro de los estándares de calidad ambiental podemos deducir que el incremento máximo de los valores es durante



la elaboración de tunta en el río Zapatilla sector Checca, es donde generan cambios en la composición del agua la cual según normativa no es apto para "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental (ECA).

Demanda bioquímica de oxígeno (DBO)

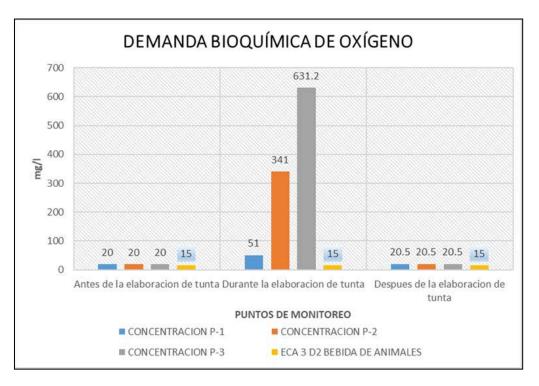


Figura 06: Concentración de Demanda Bioquímica de Oxígeno.

En la figura 06 se muestra los resultados de la DBO del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de monitoreo, los valores obtenidos del antes, durante y después de la elaboración de tunta no se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (15 mg/l), discrepando con los resultados obtenidos por Calizaya, (2021) la cual encontró 242 mg/l, durante la elaboración de tunta, considerando los valores mayores. En comparación con mis resultados obtenidos el cual fue 631.2 mg/l podemos deducir que el incremento máximo de los valores es durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla sector Checca generan cambios en la composición del agua la cual según normativa no es apto para "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental (ECA).



Nitratos

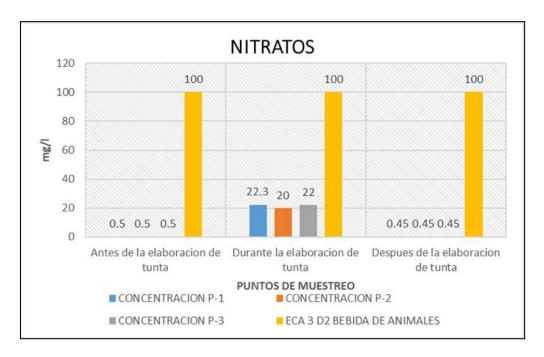


Figura 07: Concentración de Nitratos.

En la figura 07 se muestra los resultados de nitritos del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de monitoreo, los valores obtenidos del antes, durante y después de la elaboración de tunta se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (100 mg/l), Calizaya, (2021) encontró 24.8 mg/l, Mamani, (2020) 0.00 mg/l durante la elaboración de tunta, considerando los valores mayores. En comparación con mis resultados obtenidos el cual fue 22.3mg/l siendo este menor a Calizaya, (2021) y mayor a Mamani, (2020), podemos deducir que la elaboración de tunta en el río Zapatilla sector Checca genera cambios en la composición del agua.



Nitritos

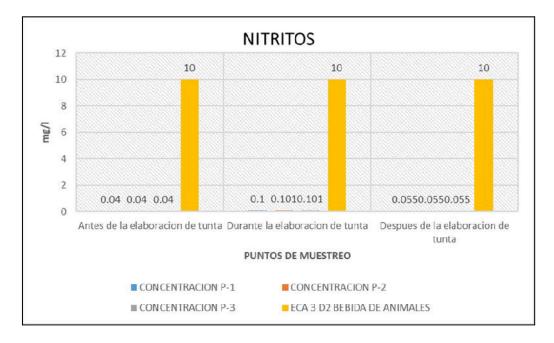


Figura 08: Concentración de Nitritos.

En la figura 08 se muestra los resultados de nitritos del antes, durante y después de la elaboración de tunta en los 3 puntos de monitoreo, los valores obtenidos del antes, durante y después de la elaboración de tunta se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (5000 μS/cm), Calizaya, (2021) encontró 0.063 mg/l, Mamani, (2020) 0.00 mg/l durante la elaboración de tunta, considerando los valores mayores. En comparación con los resultados obtenidos el cual fue 0.1 mg/l resultando que el presente parámetro de nitritos después de realizar un análisis de los mismos se puede afirmar que se encuentra dentro de los Estándares de Calidad Ambiental, podemos deducir que la elaboración de tunta en el río Zapatilla sector Checca genera cambios en la composición del agua.



CONCLUSIONES

PRIMERA: Como resultado de la evaluación de la calidad del agua del río Zapatilla, sector Checca, de los parámetros físicos - químicos y microbiológicos, según la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua, los parámetros que sobrepasan fueron: Oxígeno disuelto, DBO y DQO en los tres puntos de muestreo no cumplen con lo establecido y se concluye que el agua del río Zapatilla no es apta para bebida de animales. La elaboración de la tunta influye significativamente en la calidad del agua del río Zapatilla.

SEGUNDA: Según el análisis de los parámetros físico - químicos, durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, los niveles de pH en el punto de muestreo 1: 6.67, punto de muestreo 2: 7.8, y en el punto de muestreo 3: 5.94, Conductividad Eléctrica en el punto de muestreo 1: 395 μS/cm, punto de muestreo 2: 331μS/cm y en el punto de muestreo 3: 396 μS/cm, DQO en el punto de muestreo 1: 128 mg/l, punto de muestreo 2: 850 mg/l y en el punto de muestreo 3: 1578 mg/L, DBO en el punto de muestreo 1: 51 mg/l, punto de muestreo 2: 341 mg/l y en el punto de muestreo 3: 631.2 mg/l, Sólidos Totales en el punto de muestreo 1: 197.30 mg/l, punto de muestreo 2: 226 mg/l y en el punto de muestreo 3: 193 mg/l, Nitratos en el punto de muestreo 1: 22.3 mg/l, punto de muestreo 2: 20 mg/l y en el punto de muestreo 3: 22 mg/l, Nitritos en el punto de muestreo 1: 0.1 mg/l, punto de muestreo 2: 0.101 mg/l y en el punto de muestreo 3: 0.101mg/l, Turbiedad en el punto de muestreo 1: 17.22 NTU, punto de muestreo 2: 90 NTU y en el punto de muestreo 3: 91 NTU, siendo esto los valores del análisis físico químico, de las cuales los parámetros DQO, DBO y pH en el punto de muestreo 3, no cumplen con la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de



Calidad Ambiental para Agua. Por lo tanto, el coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0.01, el valor de la significancia es menor a 0.05, lo que indica que se rechaza la hipótesis alterna y se acepta la hipótesis nula, los parámetros físicos - químicos varían significativamente en el agua del río Zapatilla durante la elaboración de la tunta, sector Checca.

TERCERA: Los resultados del análisis de los parámetros microbiológicos, durante de la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, presenta promedios de coliformes termotolerantes en el punto de muestreo 1: 298 NMP/100 ml, punto de muestreo 2: 298 NMP/100 ml y en el punto de muestreo 3: 300 NMP/100 ml, los valores obtenidos del antes, durante y después de la elaboración de tunta se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la categoría 3. Por lo tanto, el coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0.01, el valor de la significancia es menor a 0.05, lo que indica que se rechaza la hipótesis alterna y se acepta la hipótesis nula, los parámetros microbiológicos varían significativamente en el agua del río Zapatilla, sector Checca, provincia de El Collao 2023.

CUARTA: En el análisis de los parámetros físicos químicos y microbiológicos del antes y después de la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, tiene como resultado de pH del antes 2 6.88 y el de después 6.52, Conductividad Eléctrica del antes 133 μS/cm y el de después 402 μS/cm, DQO del antes 133 mg/l y el de después 113 mg/l, DBO del antes 20 mg/l y el de después 20.5 mg/l, Sólidos Totales el de antes 83 mg/l y el de después 560 mg/l, Nitratos del antes 0.5 mg/l y el de después 0.45 mg/l, Nitritos del antes 0.04 mg/l y el de después 0.05 mg/l, Turbiedad del antes 18.45 NTU y el de después 22.16NTU, Coliformes Termotolerantes del antes 43 NMP/100 ml y el de después 150 NMP/100 ml, siendo esto los valores del análisis físico - químico y microbiológico, de la cuales los parámetros DQO, DBO, Sólidos Totales, Turbiedad, Coliformes Termotolerantes hay un incremento de los valores la cual nos indica que la elaboración de tunta genera cambios en la composición en el agua y comparando con la



normativa establecida los parámetros DQO y DBO no cumplen según la categoría 3, subcategoría D2 "Bebida de animales" de los Estándares de Calidad Ambiental para Agua (ECA). Por lo tanto, el coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0.01, el valor de la significancia es menor a 0.05, lo que indica que se rechaza la hipótesis alterna y se acepta la hipótesis nula, la calidad del agua del río Zapatilla varía significativamente durante la elaboración de la tunta en el sector Checca, provincia de El Collao 2023.



RECOMENDACIONES

PRIMERA: Las Instituciones como; Autoridad Local de Agua (ALA), Autoridad Nacional del Agua (ANA), Organismo de Evaluación de Fiscalización Ambiental (OEFA), a realizar las evaluaciones respectivas de los parámetros físicos - químicos y microbiológicos de la calidad del agua en el río Zapatilla, con el fin de profundizar la investigación en cuanto a la calidad de agua.

SEGUNDA: La Municipalidad Provincial El Collao - llave a través de la Sub Gerente de Medio Ambiente, Salud Pública, Omsaba y Ornato de la Ciudad, debe fiscalizar durante la temporada de la elaboración de la tunta, monitoreando en forma permanente los parámetros físicos - químicos en el agua del río Zapatilla.

TERCERA: Realizar los análisis microbiológicos, en un laboratorio acreditado por la INACAL, para tener un resultado óptimo para una mejor interpretación.

CUARTA: Monitorear la calidad del agua del río Zapatilla en forma permanente, en las diferentes estaciones del año.



BIBLIOGRAFÍA

- Amachi, A. (2017). Evaluación de Niveles de Contaminación del Agua Del Río llave y sus Tributarios.
- ATSDR. (2017). Nitrato y nitrito. https://www.atsdr.cdc.gov/es/toxfaqs/es_tfacts204.pdf
- Calizaya, W. (2021). Calidad del agua de la cuenca del río zapatilla sector Simillaca comparado con los estándares calidad ambiental para bebida de animales en la provincia de El Collao, región Puno 2020 [Universidad Privada San Carlos]. http://repositorio.upsc.edu.pe/handle/UPSC S.A.C./224
- Cuba, A. (2021). "CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y FUNCIONAL DE

 ALMIDONES DE PAPA Y TUNTA DE TRES VARIEDADES NATIVAS AMARGAS

 PROCEDENTES DE ILAVE-PUNO". UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA

 MOLINA.
- DIGESA. (s. f.). Parámetros Organolépticos.

 http://www.digesa.minsa.gob.pe/DEPA/informes_tecnicos/GRUPO%20DE%20US

 O%201.pdf
- Fernández, A. (2012). El agua: Un recurso esencial.
- Fonseca, C., Huarachi, E., Chura, W., & Cotrado, G. (2008). Guia de las buenas prácticas de procesamiento para la producción artesanal de la tunta de las buenas prácticas de procesamiento para la producción artesanal de. CIP: Alianza Institucional para el Desarrollo Competitivo de la Tunta, Puno-Per??
- Fustamante, F. I. (2020). Evaluación del comportamiento de los parámetros físico-químicos y microbiológicos para determinar la calidad de agua de categoría III en la quebrada "San Mateo"—Distrito de Chota, 2019.
- Garcia, M. (2009). La hidrosfera. El ciclo del agua. La contaminación del agua. Métodos de análisis y depuración. El problema de la escasez del agua (p. 26).
- Gomez, D. F. (2022). Evaluación de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del agua del reservorio Angásh para consumo humano, distrito de Yanahuanca Pasco 2019 [Universidad Nacional Daniel Alcides Carrion].



- http://repositorio.undac.edu.pe/handle/undac/2787
- HANNA. (2019). Color del agua, parámetro indicador de calidad.

 https://higieneambiental.com/aire-agua-y-legionella/color-del-agua-parametro-indic
 ador-de-calidad
- Hernández, U., Pinedo, J., Paternina, R., & Marrugo, J. L. (2021). Evaluación de calidad del agua en la Quebrada Jui, afluente del río Sinú, Colombia. *Revista U.D.C.A Actualidad & Divulgación Científica*, *24*(1). https://revistas.udca.edu.co/index.php/ruadc/article/view/1678
- Jimenez, J. A., & Llico, M. E. (2020). Evaluación de la calidad del agua en el río Muyoc, aplicando el índice de calidad ambiental para agua, Cajamarca 2019.

 https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/23984
- Mamani, D. (2021). Evaluación de parámetros físicos químicos y bacteriológicos del agua de la Laguna Cumuni Centro Poblado Rinconada 2019. [Universidad Privada San Carlos]. http://repositorio.upsc.edu.pe/handle/UPSC/4830
- Mamani, K. (2020). Determinación de la calidad de agua del río llave, sector Chijichaya –

 Puno durante la elaboración de la tunta, 2018 [Universidad Privada San Carlos].

 http://repositorio.upsc.edu.pe/handle/UPSC/4572
- MINAM. (2017). Decreto Supremo N° 011-2017-MINAM.

 https://www.minem.gob.pe/minem/archivos/file/DGAAH/normas/3_NORMAS_AMB

 IENTALES_TRANSVERSALES/29.%20Decreto%20Supremo%20N%C2%B0%20

 011-2017-MINAM.pdf
- Ponce, W. S. (2021). Análisis físico químico y microbiológico de la calidad de agua del rio higueras desde la bocatoma San José De Cozo hasta la desembocadura en el rio Huallaga, Huanuco, 2019. *Universidad de Huánuco*. http://localhost:8080/xmlui/handle/123456789/2660
- Ramírez, L. I., García, J. A., Montuy, R., & Oaxaca, M. (2008). *DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO DE MUESTRAS ACUOSAS (a) MÉTODO ALTERNATIVO. Vol. 1*.
- Rodriguez, R. G. (2022). CALIDAD DE AGUA DEL RÍO DOS MANGAS PROVINCIA DE



SANTA ELENA; Y SU INCIDENCIA EN LA RECREACIÓN TURÍSTICA

[Universidad de Guayaquil].

file:///C:/Users/FX/Downloads/BCIEQ-T-%200767%20Rodr%C3%ADguez%20Pan chana%20Roberto%20German.pdf

Sierra, C. A. S. (2021). Calidad del agua: Evaluación y diagnóstico. Ediciones de la U.

Villena, J. A. (2018). Calidad del agua y desarrollo sostenible. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, *35*(2), 304.

https://doi.org/10.17843/rpmesp.2018.352.3719



ANEXOS



Anexo 01: Matriz de Consistencia

	OVINCIA DE	TÉCNICA DE PROCESA MIENTO DE DATOS	Método: Descriptivo no experimenta I. Población: El agua del río Zapatilla sector Checca, está ubicada en la provincia El Collao - llave, cuya extensión es de 2 km. Muestra: La muestra estará
	CTOR CHECCA, PR(INSTRUMENTOS	ECA DEL AGUA DS N° 002-2008-MINAM 004-2017-MINAM Laboratorio Estadística descriptiva
GACIÓN - 2023	ÍO ZAPATILLA, SE(INDICADORES	Turbiedad pH Conductividad Sólidos totales disueltos Demanda Química de Oxígeno Demanda Bioquímica de Oxígeno Nitrito
CTO DE INVESTIC	E TUNTA EN EL RÍ 2023"	DIMENSIONES	Parámetros físico - químicos
NCIA DEL PROYE	LABORACIÓN DE TUN EL COLLAO, 2023"	VARIABLES	Variable Independient e Calidad del agua
MATRIZ DE CONSISTENCIA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN - 2023	JA DURANTE LA E	HIPÓTESIS	Hipótesis General: Los parámetros físicos, químicos y microbiológicos durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, Provincia de El Collao, 2023, están significativament e contaminadas. Hipótesis específicas: Los parámetros físicos - químicos durante la elaboración de
MATF	. CALIDAD DEL AGI	OBJETIVO	Objetivo General: Evaluar la calidad del agua durante la la elaboración de Tunta en el Río Zapatilla, Sector Checca, Provincia de El Collao, 2023. Objetivo Específico: Analizar los parámetros físicos - químicos durante en el río Zapatilla, Sector Checca,
	"EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA DURANTE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023"	PROBLEMA	¿Cuál será la calidad de agua durante la elaboración de tunta en el río Zapatilla, sector Checca, Provincia de El Collao, 2023? Problemas Específicos: ¿La calidad del agua del río Zapatilla, sector Checca, será apto según los parámetros físico químicos comparados con los Estándares de Calidad Ambiental (ECA) categoría 3,



en la Provincia de El Collao, 2023?	a De 2023.	tunta en el río Zapatilla, sector Checca,				establecida por los puntos de
del río Zapatilla,	Analizar los parámetros	presentan concentraciones				muestreo identificado
r Checca, s	microbiológicos	elevadas de				s por GPS
apto según los		contaminantes.			:	dne
parametros microbiológicos	elaboración de tunta en el río	Los parámetros			Coliformes Totales.	consiste de 3 puntos
s con	Zapatilla, Sector	microbiológicos			<u>:</u>	georreferen
Estandares de Calidad Ambiental	Checca, Provincia De FI	durante la elaboración de		Parámetros	Colitormes Termotolerantes	ciados.
(ECA) categoría 3,	Collao, 2023.	_ ?		microbiológico		P1 :
Collan 20232	Comparar	Checca		S		ESIE:
	agu	presentan	Variable			45000004
Ó	antes y después	cione	Dependiente			NORTE:
Soual es la	de la elaboración	elevadas de	:			8211264.24
בובמ של	Jene tulita ell 110	collialillalites.	Fiabolacion de			3
_	zapatilla, sector checca, seqún el	La calidad del	lunta			P2: ESTE:
la elaboración de		agua es alterada				430481.66
tunta en el río		en el antes y				
Zapatilla, sector		despues de la elaboración de				NORTE:
El Collao, 2023?	N 004-2017-WIIN AM)	tunta del río				8211122.12
	.,	\sim				Р3:
						ESTE:
		provincia de El				430387.89
		Collad llave.				
						8210904.31



Anexo 02: Panel Fotográfico.



Figura 01: Toma de muestra antes de la elaboración de tunta



Figura 02: Muestra en cadena de custodia.





Figura 03: Elaboración de tunta.



Figura 04: muestreo durante la elaboración de tunta



Anexo 03: Resultados del análisis de los parámetros físicos - químicos antes de la elaboración de tunta.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD



FIQ Nro

LQ - 2023

Nº 002041

Certificado de Análisis

ASUNTO

: Análisis Físico Quimico de AGUA : RIO ZAPATILLA

PROCEDENCIA

: SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO - ILAVE

PROYECTO

: "EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE AGUA DURANTE LA ELABORACIÓN DE

TUNTA EN EL RIO ZAPATILLA SECTOR CHECCA, PROVINCIA DE EL

COLLAO, 2023"

INTERESADO

: YUDITH NIEVES JINEZ MAMANI

MOTIVO MUESTREO : ANALISIS DE CALIDAD DE AGUA : 25/05/2023, por el interesado

ANÁLISIS

: 25/05/2023

COD. MUESTRA

: B009-000423

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO

: Liquido

COLOR

: Característico al agua residual

CARACTERÍSTICAS FISICO - QUÍMICAS

PARAMETROS FISICO QUIMICOS	UNIDAD	AFLUENTE RESULTADOS	METODO ANALITICO
Potencial de Hidrogeno	pН	6.88	Electrométrico
temperatura	°C	12,70	termómetro
Nitratos como NO 3	mg/L	0.50	Colorimetro
Demanda Química de Oxigeno (DQO)	mg/L	133.03	Digestión cerrada
Demanda Bioquímica de Oxigeno (DBO)	mg/L	20.00	Digestión cerrada
Nitritos como NO'2	mg/L	0.04	Colorimetro

Puno, C.U. 01 de junio del 2023.

V°B°

MARINA TEVES PONCE

Walther B. Applica Aragón.

ROLLO

Ciudad Universitaria Av. Floral Nº 1153, Facultad de Ingeniería Química - Cel.: 951755420



Anexo 04: Resultados del análisis de los parámetros microbiológicos Antes de la elaboración de tunta



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO PUNO FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS LABORATORIO DE ECOLOGÍA ACUÁTICA



RESULTADO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PROYECTO

: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA DURANTE LA ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RIO ZAPATILLA, SECTOR

CHECCA, PROVINCIA DE EL COLLAO, 2023

PROCEDENCIA : PUENTE SIMILLACA, SECTOR CHECCA, DISTRITO ILAVE,

PROVINCIA EL COLLAO, DEPARTAMENTO DE PUNO

INTERESADO : YUDITH NIEVES JINEZ MAMANI

VOLUMEN DE MUESTRA : ENVASE DE VIDRIO, 1000ml

FECHA DE RECEPCIÓN : 25.05.2023 **FECHA DE ANALISIS** : 25.05.2023

MOTIVO : CALIDAD MICROBIOLOGICA (muestreado por el

interesado)

REFERENCIA : MUESTRA RECIBIDA EN LABORATORIO 9:45 HORAS

RESULTADOS

N°	PUNTO DE MUESTREO	FECHA	Unidad	RESULTADOS	
				Coliformes Totales	Coliformes Termotolerantes
01	MUESTRA 1	25/05/2023	NMP/100ml	1100	43
02	MUESTRA 2	25/03/2023	NMP/100ml	1100	39

NMP/100ml = Numero Más Probable por cien mililitros.

LIC MARGOT GISELA REYES ORIHUELA

RESPONSABLE DE LABORATORIO

DR. ALFREDO LOZA DEL CARPIO JEFE DE LABORATORIO



Anexo 05: Resultados del análisis de los parámetros físicos - químicos y microbiológicos



Durante de la elaboración de tunta

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA



FIQ Nro



Nº 002369

Certificado de Análisis

ASUNTO: Análisis Físico Químico y Microbiológico de AGUA DE RÍO: MUESTRA 02

: SECTOR CHECCA, RIO ZAPATILLA, DISTRITO DE ILAVE, PROCEDENCIA

PROVINCIA DE EL COLLAO

PROYECTO : "EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA DURANTE LA

ELABORACIÓN DE TUNTA EN EL RÍO ZAPATILLA, SECTOR

CHECCA 2023"

INTERESADO : YUDITH NIEVES JINEZ MAMANI MOTIVO : ANALISIS DE CALIDAD DE AGUA MUESTREO : 11/07/2023, por el interesado

ANÁLISIS : 11/07/2023 F. MUESTREO : 8009-000446, 8009-000447

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

: Líquido ASPECTO COLOR Incoloro OLOR Inodoro

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS pH 7.08 13.60 °C Conductividad Eléctrica 331.00 µ5/cm

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Dureza Total como CaCO3 195.52 mg/L Alcalinidad como CaCO3 198.50 mg/L Cloruros como Cl-279.31 mg/L Calcio como Ca** 50.00 mg/L Sulfatos como SO4" 73.03 mg/L Magnesio como Mg** 17.14 mg/L mg/L Sólidos Totales Disueltos 226.00 0.20 Porcentaje de salinidad mg/L DQO 850.00 mg/L DBO 341.20 mg/L Nitratos 20 mg/L Nitritos 0.101 mg/L Turbidez 90.00 NTU

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICO NMP/100ml Coliformes Termotolerantes 298 NMP/100ml <1 Coliformes fecales

Puno, C.U. 29 de setiembre del 2023.

V°B°

ING. LUZ MARINA TEVES PONCE FIQ - UNA - CIP - 182383



h Aragón, Ph.D. Q-UNA

Ciudad Universitaria Av. Floral Nº 1153, Facultad de Ingeniería Química - Cel.: 951755420



Anexo 06: Resultados del análisis de los parámetros físicos - químicos y microbiológicos Después de la elaboración de tunta.

