

RESUMEN

Con el objetivo de determinar la calidad bacteriológica y la concentración de nitratos de aguas de consumo humano en el cinturón frutihortícola de Sierra de los Padres, partido de General Pueyrredón se analizaron 48 muestras de agua de pozo, correspondientes a 12 sitios en las cuatro estaciones climáticas del año. Se realizaron las determinaciones bacteriológicas que establece el Código Alimentario Argentino (CAA) para determinar la potabilidad de aguas para consumo humano: Coliformes Totales (CT), de acuerdo con la técnica del número más probable; presencia de *Pseudomonas aeruginosa* y *Escherichia coli* en 100 mL de agua y recuento de bacterias aerobias mesófilas totales (BAMT). Paralelamente se determinó la concentración de nitratos por espectrofotometría según la norma ISO 7890-3:1988. Por último, se investigó la presencia de especies del género *Mycobacterium* para lo cual se utilizaron dos métodos de decontaminación previa de la muestra de agua con el fin de eliminar la microbiota acompañante; el método utilizado fue el del hexadecylpyridinium. Desde el punto de vista microbiológico, el 64,58% de las muestras resultaron no aptas para consumo humano. Desde el aspecto químico, el 25% de las muestras, resultaron no aptas para consumo humano exhibiendo una concentración de nitratos superior a 45 ppm. No se aislaron micobacterias en las muestras analizadas.

Palabras clave: agua potable, BAMT, coliformes, nitratos, *Mycobacterium*.