

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

**ESCUELA DE POSGRADO**

**MAESTRÍA EN CIENCIAS MENCION ECOLOGÍA Y GESTIÓN AMBIENTAL**



**EXPOSICIÓN A MERCURIO POR CONSUMO DE PESCADOS  
CONTAMINADOS, EN LA POBLACION DE PUERTO MALDONADO, REGION  
DE MADRE DE DIOS**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADEMICO DE  
MAESTRO EN CIENCIAS MENCIÓN ECOLOGÍA Y  
GESTIÓN AMBIENTAL**

**PRESENTADO POR:**

Bach. KARL HERBERT HUAYPAR LOAYZA

**Asesora:**

Mgt. Esther Álvarez Moscoso

**Coasesora:**

Dra. Claudia Vega Ruiz

**CUSCO – PERÚ**

**2022**

## RESUMEN

La exposición de las poblaciones humanas al mercurio causa una intoxicación aguda y crónica a niveles mínimos de exposición directa e indirecta, se han reportado diferentes rutas, entre ellas y principalmente se considera la dieta, en especial el consumo de pescado. El presente trabajo de investigación evaluó la exposición a mercurio por consumo de pescado contaminado en la población de Puerto Maldonado entre 2018-2019; se plantearon los objetivos siguientes: determinar la concentración de mercurio en los pescados ofertados, se colectaron y analizaron 53 muestras empleando la técnica de absorción atómica descomposición térmica en el Laboratorio de Mercurio y Química Ambiental (LAMQA), usando el equipo DMA-80. La determinación de la tasa y frecuencia de consumo de pescado en la población, se realizaron 394 encuestas. Los resultados en la concentración de mercurio en 9 especies, se evidencio alto nivel en dos especies: Mota (1.505 ppm) y la Chambira (0.64 ppm), sobrepasando los niveles máximos permitidos por la OMS 2008. Las 03 especies regionales más consumidas son: Paco (47.5%), Doncella (19.3%) y Bocachico (6.8%). El consumo promedio semanal de pescado en la Ciudad es de 377.8 gr, además más del 75% de la población consume pescado regional por lo menos una vez a la semana. De la evaluación de riesgo por ingesta de pescados contaminados con mercurio se concluyó: Riesgo Potencial Alto por consumo de los pescados Mota Punteada y Chambira, en todos los grupos etarios. La especie doncella presenta un riesgo “Medio” en la población adulta, sin embargo “Alto” para el grupo etario de niños de 1-9 años. El consumo recomendable para la población son las especies: Gamitada, Paco y Sábalo, desde 4 veces por semana, sin que estos representen ningún riesgo para su salud para ningún grupo etario.

*Palabras clave: Exposición, Pescados, Consumo, Metilmercurio.*