

**INFORME DE ANÁLISIS DE CALIDAD DE AGUA DE CONSUMO**

Fecha de Emisión:	07/10/2024	Acta Toma de Muestra y Protocolo Interno N°:	MU61320
Razón Social:	ROMBOLA TERESA ROSA		
Dirección de Extracción:	COLECTORA OESTE Y ESTRADA	Planta:	ESCOBAR
Fecha de Extracción:	17/09/2024		
Fecha de Recepción:	17/09/2024		
Datos de la muestra:	CALIDAD DE AGUA DE CONSUMO		
Sitio de Extracción:	OSMOSIS (LLENADORA) - GRIFO		
Coordenadas:	34° 21' 12" S	58° 48' 08" O	
Certificado de Cadena de Custodia N°:	1235796	Protocolo para Informe N°:	1041757
Muestra extraída por:	Walter Sequeira, Personal de Laboratorio	Metodología de Muestreo:	S.M 1060 – S.M 9060

Resultado de Análisis:

Determinaciones	Metodologías	Resultados	Unidades	Valores Máximos*
Alcalinidad total (CaCO ₃)	S.M 2320 B	38	mg/l	No especifica
Color	S.M 2120 C	1	Pt-Co	5
Nitritos	S.M 4500 NO ₂ B	<0.05	mg/l	0.10
Olor	S.M 2150 B	Sin Olores Extraños	...	Sin olores extraños
pH	S.M 4500 H+B	8.42	UpH	6.5-8.5
Sulfatos	S.M 4500 SO ₄ 2 E	10	mg/l	400
Turbiedad	S.M 2130 B	1	NTU	3
Fluoruro Total	S.M 4500 F D	<0.5	mg/l	Variable ⁽²⁾
Solidos Totales Disueltos	S.M 2540 C	72.0	mg/l	1500
Bacterias Aerobias Mesofilas Totales	S.M 9215 B	10	UFC/ml	500 ⁽¹⁾
Coliformes Totales	S.M 9221 B	<1.1	NMP/100ml	<1.1
Pseudomonas Aeruginosas	S.M 9213 E	Ausencia	Ausencia/Presencia	Ausencia en 100 ml
Escherichia Coli	S.M 9221 F	Ausencia	Ausencia/Presencia	Ausencia en 100 ml
Dureza total	S.M 2340 C	16	mg/l	400
Nitratos	S.M 4500 NO ₃ E	3.8	mg/l	45
Cloruros	S.M 4500 CL B	23.5	mg/l	350
Magnesio	S.M 3500 Mg B	0.97	mg/l	No especifica
Calcio	S.M 3500 Ca B	4.81	mg/l	No especifica
Arsenico	S.M 3114 B	No Detectado	mg/l	0.01 - 0.05 ⁽³⁾
Amonio	S.M 4500 NH ₃ F	<0.05	mg/l	0.20
Hierro Total	S.M 3500 Fe B	<0.05	mg/l	0.30
Sodio	S.M 3111 B	69.92	mg/l	No especifica

*Según Código Alimentario Argentino, Artículo 982/3 - (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 22/2021).

NMP: Número más probable.

UFC: Unidad Formadora de Colonias.

Coliformes Totales = Bacterias Coliformes

Bacterias aerobias mesófilas totales = Bacterias mesófilas (microorganismos cultivables)

Fecha	Realizó	Controló	Aprobó	Descripción
07/10/2024	Daniela Suarez Área Informes	S. Marelló Co-Director Técnico	V. Graf Director Técnico	Análisis de Calidad de agua de consumo



**INFORME DE ANÁLISIS DE CALIDAD DE AGUA DE CONSUMO**

Fecha de Emisión:	07/10/2024	Acta Toma de Muestra y Protocolo Interno Nº:	MU61320
Razón Social:	ROMBOLA TERESA ROSA		
Dirección de Extracción:	COLECTORA OESTE Y ESTRADA	Planta:	ESCOBAR
Fecha de Extracción:	17/09/2024		
Fecha de Recepción:	17/09/2024		
Datos de la muestra:	CALIDAD DE AGUA DE CONSUMO		
Sitio de Extracción:	OSMOSIS (LLENADORA) - GRIFO		
Coordenadas:	34° 21' 12" S		58° 48' 08" O
Certificado de Cadena de Custodia Nº:	1235796	Protocolo para Informe Nº:	1041757
Muestra extraída por:	Walter Sequeira, Personal de Laboratorio	Metodología de Muestreo:	S.M 1060 – S.M 9060

Instrumental Utilizado:

Equipo	Nº Interno
pH-metro HI221 Hanna Instrument	E-FQ-003
Espectrofotómetro DR/2800 Hach	E-FQ-001
Absorción Atómica 200/400 Perkin Elmer	E-EQ-002
Conductímetro 4301 Lutron	E-FQ-010
Estufa de Cultivo Faeta	E-MB-005
Sensor de Temperatura de estufa de cultivo	E-MB-004
Estufa de Cultivo Faeta	E-MB-003
Flujo Laminar Richi	E-MB-012

Observación⁽¹⁾: En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, solo se deberá exigir la higienización del reservorio/planta y realizar un nuevo recuento.

Observación⁽²⁾: Para los fluoruros la cantidad máxima, se da en función de la temperatura promedio de la zona, teniendo en cuenta el consumo diario del agua de bebida:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 10,0 – 12,0 contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,9; límite superior 1,7.
- Temperatura media y máxima del año (°C) 12,1 – 14,6 contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior 1,5.
- Temperatura media y máxima del año (°C) 14,7 – 17,6 contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior 1,3.
- Temperatura media y máxima del año (°C) 17,7 – 21,4 contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior 1,2.
- Temperatura media y máxima del año (°C) 21,5 – 26,2 contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior 1,0.
- Temperatura media y máxima del año (°C) 26,3 – 32,6 contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,6; límite superior 0,8.

Observación⁽³⁾: La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. En aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, la autoridad sanitaria competente podrá admitir valores mayores a 0,01 mg/l con un límite máximo de 0,05 mg/l cuando la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario; ello hasta contar con los resultados del estudio "Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas", cuyos términos fueron elaborados por la Coordinación Políticas Socioambientales de la entonces Secretaría de Gobierno de Salud del entonces Ministerio de Salud y Desarrollo Social y ex Secretaría de Infraestructura y Política Hídrica del entonces Ministerio del Interior,

Fecha	Realizó	Controló	Aprobó	Descripción
07/10/2024	Daniela Suarez Área Informes	S. Marelló Co-Director Técnico	V. Graf Director Técnico	Análisis de Calidad de agua de consumo



**INFORME DE ANÁLISIS DE CALIDAD DE AGUA DE CONSUMO**

Fecha de Emisión:	07/10/2024	Acta Toma de Muestra y Protocolo Interno Nº:	MU61320
Razón Social:	ROMBOLA TERESA ROSA		
Dirección de Extracción:	COLECTORA OESTE Y ESTRADA	Planta:	ESCOBAR
Fecha de Extracción:	17/09/2024		
Fecha de Recepción:	17/09/2024		
Datos de la muestra:	CALIDAD DE AGUA DE CONSUMO		
Sitio de Extracción:	OSMOSIS (LLENADORA) - GRIFO		
Coordenadas:	34° 21' 12" S		58° 48' 08" O
Certificado de Cadena de Custodia Nº:	1235796	Protocolo para Informe Nº:	1041757
Muestra extraída por:	Walter Sequeira, Personal de Laboratorio	Metodología de Muestreo:	S.M 1060 – S.M 9060

Obras Públicas y Vivienda. La Comisión Nacional de Alimentos deberá recomendar el límite máximo admitido para dichas regiones del país en base a los estudios antes referidos (Artículo 982 - (Resolución Conjunta SCS y SABYDR N° 22/2021).

Conclusión: Los resultados obtenidos de la muestra ensayada no superan los Valores Máximos establecidos por el Código Alimentario Argentino, Artículo 982/3 - (Resolución Conjunta SCS y SABYDR N° 22/2021).

FIN DE INFORME


WASSER SERVICIOS INDUSTRIALES SA
DRA. VANESA L. GRAF
Mat. C.B.P.B 6030 / O.P.D.S 3463

Fecha	Realizó	Controló	Aprobó	Descripción
07/10/2024	Daniela Suarez Área Informes	S. Marelló Co-Director Técnico	V. Graf Director Técnico	Análisis de Calidad de agua de consumo

