

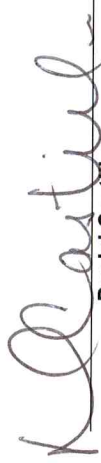
REPORTE DE ANÁLISIS

MAPINTEC GEOTECHNOLOGIES INC.

MONITOREO DE CALIDAD DE AGUA DE POZO

ELABORADO POR:

ITS FOOD SERVICES PANAMA, S. A.
R.U.C. 1969250-1-735018 D.V. 27

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Daniel Castillero'.

Daniel Castillero

Químico

Idoneidad # 0047 – JTNQ

I. IDENTIFICACIÓN GENERAL

EMPRESA	MAPINTEC GEOTECHNOLOGIES INC
ACTIVIDAD	Integración de Sistemas de Información Geográficos y Geociencias.
PROYECTO	Análisis de agua de pozo.
DIRECCIÓN	La Mesa, Pacora.
CONTACTO	Simón Ramos
FECHA DE MUESTREO	08 de Agosto de 2018
FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	08 de Agosto de 2018
Nº DE INFORME	18-232-001
PROCEDIMIENTO DE MUESTREO	Standard Methods # 1060.
No. DE COTIZACIÓN	385-18

II. IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

# DE LABORATORIO	IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE	UBICACIÓN SATELITAL
#650-18	Muestra de agua de pozo	ND

ND: No determinado.

III. PARÁMETROS A MEDIR

Análisis de muestra de agua de pozo para determinar los siguientes parámetros: potencial de Hidrogeno, color, turbiedad, conductividad, cloruros, nitratos, cloro, nitritos, dureza, alcalinidad, hierro, sulfatos, coliformes totales y *Escherichia coli*.

IV. CONDICIONES AMBIENTALES DURANTE EL MUESTREO

Día soleado, sin interferencias.

V. RESULTADOS

650-18: Muestra de Pozo.

Parámetro	Símbolo	Resultado	Unidad	Incertidumbre	L.M.C.	Método
Alcalinidad	Alc.	106,0	mg/L	(*)	1,0	SM 2320 B
Cloro Residual	Cl ₂	N.A	mg/L	±0,02	0,05	SM 4500 Cl G
Cloruros	Cl ⁻	5,84	mg/L	±4,4	3,5	SM 4500 Cl B
Coliformes totales	C.T	<1,0	NMP/100mL	±0,40	1,0	SM 9223 B
Color	---	<1,0	UPTCo	(*)	0,2	SM 2120 B
Conductividad Eléctrica	CE	209,0	μS/cm	±0,9	0,0	SM 2510 B
Dureza	Dur.	76,0	mg/L	(*)	1,0	SM 2340 C
<i>Escherichia coli</i>	E.Coli	<1,0	NMP/100mL	±0,40	1,0	SM 9223 B
Hierro	Fe	<0,010	mg/L	(*)	0,010	SM 3120 B
Nitritos	NO ₂ ⁻	<0,05	mg/L	±0,062	0,05	SM 4500 NO ₂ B /HACH 1027
Potencial de Hidrógeno	pH	7,44	----	±0,02	-2,0	SM 4500 H B
Sulfatos	SO ₄ ²⁻	10,36	mg/L	±0,290	2,0	SM 4500 SO ₄ E/HACH 8051
Turbiedad	NTU	0,33	UTN	±0,03	0,02	SM 2130 B

Nota: ver nota al cuadro de resultados en la página siguiente.

-Notas:

- **ITS Food Services** se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud (MINSA) para el análisis fisicoquímico y microbiológico de agua potable y alimentos bajo las **Resoluciones # 01 de 18 de enero de 2017** y **# 09 de 22 de marzo de 2017**.
- La incertidumbre reportada corresponde a un nivel de confianza del 95% ($K=2$).
- L.M.C.: Límite mínimo de cuantificación.
- N.A.: No Aplica.
- La(s) muestra(s) se mantendrá(n) en custodia por diez (10) días luego de la recepción por parte del cliente de éste reporte. Concluido este período se desechará.
- Los resultados presentados en este documento solo corresponden a la(s) muestra(s) analizada(s).

VI. EQUIPO TÉCNICO

EQUIPO TÉCNICO		
Nombre	Título	Identificación
Olmedo Otero	Biólogo / Analista	4-738-2071

VII. IMAGEN DE LA RECOLECCIÓN DE LA MUESTRA



#-650-18: muestra de pozo.

VIII. CADENA DE CUSTODIA.

*** **FIN DEL DOCUMENTO** ***

#	IDIFICACIÓN DE LA MUESTRA / COORDENADAS	FECHA DE MUESTREO	HORA DE MUESTREO	MATRIZ	ANÁLISIS A REALIZAR	pH	C _D	TRATAMIENTO / FERTILIZANTES
I	Muestra de Pozo.	8/8/18	12:10 pm	Líquida Figura 5-16	FQ.M. Ca^{++} : 7.94 mg/L			WGSB4 Eosling 688088 Working 1019195
	OBSERVACIONES:							
	ENTREGADO POR: Otero	FECHA: 8/8/18						TEMPERATURA DE LA MUESTRA
	HORA: 4:00pm		☒ Menor a 4 °C					[] Temperatura Ambiente
	RECIBIDO POR: Otero	FECHA: 8/8/18						FIRMA DEL CLIENTE: X
	HORA: 4:00pm							Xristian Valladares