2559185 15-08-2023

Natalia B. Barrientos
Alex Hernández
María Camila Suarez.

CUESTIONARIO

1. ¿Cual es la diferencia entre aguas minerales naturales envasadas y aguas de manantial envasadas?
2. ¿Cual es la clasificacion general de las aguas?
3. ¿Cuando se puede usar agua no potable en la industria en los alimentos?
4. ¿Cual es la finalidad de agregar cloro cuando se va a distribuir el agua despues del tratamiento en el acueducto?
5. ¿Que son gérmenes de origen telurico?
6. ¿Cuales son las pruebas principales para determinar la calidad microbiologica del agua?
7. ¿Para que se usa el tiosulfato de sodio en el analisis de aguas.
8. ¿Cuales son los tiempos minimos requeridos para el analisis de las aguas despues de haber sido tomadas las muestras.?
9. ¿Que indica la presencia de Mohos y levaduras en las aguas?
10. ¿Que indica la presencia de Aerobios Mesofilos en las aguas?
11. Consulte las normas vigentes para el agua tratada envasada. etc.

Solución

1. El agua de manantial se recoge de un manatial subterraneo, mientras que el agua mineral contiene minerales disueltos.
2. Clasifican son:
   - Aguas de distribucion publica (grifo) aguas potables. La procedencia la captacion de aguas es superficial o subterranea. Por medio de:
     - coagulacion y floculacion
     - Decantacion
     - filtracion
     - Desinfeccion.
   - Aguas de captacion individual (pozos) proceden de fuentes o yacimientos subterraneos y se suelen usar en zonas rurales para abastecer casas de campo o reciben agua de distribucion publica.

Powered by CamScanner

* Aguas de bebida envasadas: Son Presentas Como minerales naturales, manantial y potables preparadas, comerciales envasados.
Aguas para Preparacion de hielo:
- Hielo natural: es el que se obtiene. Por Procedimientos no mecanicos aprovechando los agentes atmosfericos a la climatologia propia de la region. ejemplo: nieve, temparos de hielo
- Hielo artificial: Se obtiene por procedimientos mecanicos

3 Aguas No Destinadas Al Consumo.

Para industria de Alimentos: Se usa para las Sigtes. fines:

lavado y tratamiento de alimentos
- Preparacion de hielo para Conservacion de alimentos
- lavado de material, equipos, instalaciones
- Enfriamiento de conservas y otros alimentos

4 Para eliminar Coliformes totales que se encuentran en un agua. La presencia de organismos Coliformes en el agua tratada. exige una accion definitiva para su terminacion.

5 Se encuentran habitualmente en el Sedimento de rios y lechos marinos mas que todo costeros. Entre estos tenemos dos generos principales que son bacterias esporuladas: Bacillus SP y Clostridium SP Tambien se han encontrado los pertenecientes al genero.

6. Son:
* Microorganismos Mesofilos Aerobios y facultativas Variables
* El grupo de bacterias Coliformes.
* Coliformes fecales
* Hongos levaduras.
* PH
* Alcalinidad
* Acidez
* Densidad
* color
* olor

7 El tiosylfato: neutralizan el cloro y el yodo, asi como los demas biocidas o agentes oxidantes que estan Presentes en el agua. Esto les Permite a los expertos descubrir agentes Patogenos que serian imposibles de detectar. en Presencia de los biocidas y oxidantes mencionados.

8 Se debe realizar el analisis a la menor brevedad aguas impuras. 6 horas y aguas Puras 12 horas.

9. Indica la Presencia Creciente de material organico en el agua o en el suelo. grandes numeros de hongos Similares reflejan un exceso de materia carga organica. mientras una microbiota