Código de Ingreso: W25-681 **Código del Cliente :** 545

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Cliente:	SENA	**NIT:**	899999034-1
Dirección:	Vereda Quebrajacho Lote N° 1	**Fecha de análisis del ítem :**	2025-11-13
Tipo de agua:	Tratada	**Fecha informe del resultado:**	2025-11-19
Fecha y hora de toma del ítem de ensayo:	2025-11-11 11:40 AM	**Punto de toma del ítem de ensayo:**	Tanque almacenamiento sede Tulipana
Fecha de recepciòn del ítem de ensayo:	2025-11-13 09:50 AM	**Fuente de abastecimiento:**	Agua de Suministro
Municipio:	Fusagasuga	**Lugar de toma del ítem de ensayo:**	Sena CAE TULIPANA
Departamento:	Cundinamarca		

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO

Parámetros (Unidades)	Resultado	Valor Máximo Aceptable Resolución 2115/2007	Método de Análisis	Parámetros (Unidades)	Resultado	Valor Máximo Aceptable Resolución 2115/2007	Método de Análisis
Color (UPC)	**13**	15	S.M 2120 C Edición 23 RD	Cloruro (mg/L de Cl)	**17,49**	250	S.M 4500 Cl D Edición 23 RD
Turbiedad (UNT)	**1,71**	2	S.M 2130 B Edición 23 RD	Nitratos (mg/L)		10	Fotométrico HI 93728
pH(UN) *	**6,75**	6,5-9	S.M 4500 H B Edición 23 RD	Nitritos (mg/L)	**0,02**	0,1	Fotométrico HI 93708
Cloro residual (mg/L) *	**0,41**	0,3 - 2	S.M 4500 Cl G Edición 23 RD	Aluminio (mg/L)		0,2	Fotométrico HI 93712
Alcalinidad Total (mg CaCO3/L)	**16,00**	200	S.M 2320 B Edición 23 RD	Flúoruros (mg/L)		1	Fotométrico HI93729
Calcio (mg/L)		60	S.M 3500- Ca B Edición 23 RD	COT** (mg/L)		5	Combustion y Fotométria
Fosfatos (mg/L)		0,5	Fotométrico HI93713	Conductividad (µS/cm)	**80,97**	1000	S.M 2510 B Edición 23 RD
Manganeso (mg/L)		0,1	Fotométrico HI 93748	Olor y sabor	**Aceptable**	Aceptable	S.M 2150 A Edición 23 RD
Molibdeno (mg/L)		0,07	Fotométrico HI 93730	Temperatura (°C)*	**20,60**	No Aplica	S.M 2550 B Edición 23 RD
Magnesio (mg/L)		36	Fotométrico HI 93719	Sulfatos (mg/L)	**9**	250	Fotométrico HI 93751
Zinc (mg/L)		3	Fotométrico HI 93731	Hierro total (mg/L)	**0,01**	0,3	Fotométrico HI 93746
Dureza Total (mg CaCO3 /L)	**30,40**	300	S.M 2340 C Edición 23 RD				

* Análisis In Situ **Análisis Remitido

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Resultado	Valor Máximo Aceptable Resolución 2115/2007	Método de Análisis	Técnica de Análisis
Coliformes Totales U.F.C/100 cm^3	**0**	0	ISO 9308-1/2014	Filtraciòn de Membrana
Enumeración de *Escherichia coli* U.F.C/100 cm^3	**0**	0	ISO 9308-1/2014	Filtraciòn de Membrana

Concepto Fisicoquímicos:	Concepto Microbiológico:
CUMPLE	**CUMPLE**

Aprobado: Sandra Gonzalez
Directora Técnica

Analista: Rubén Villadiego Medina
Microbiólogo

Analista: Martha Colorado
Química

El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los analisis practicados a la muestra recepcionada
La información consignada en el resultado del ensayo, corresponde a la registrada en el acta de toma de muestra.
El informe no se debe reproducir sin aprobacion previa del Laboratorio.

INDICE DE RIESGO DE LA CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO - IRCA

Nombre del cliente:	SENA	**Código de Ingreso:**	**W25-681**

Parámetros	Puntaje de Riesgo	Características Aceptable	Características No Aceptable
Color aparente	6	6	
Turbiedad	15	15	
pH	1,5	1,5	
Cloro Residual Libre	15	15	
Alcalinidad Total	1	1	
Calcio			
Fosfatos			
Manganeso			
Molibdeno			
Magnesio			
Zinc			
Dureza Total	1	1	
Sulfatos	1	1	
Hierro Total	1,5	1,5	
Cloruros	1	1	
Nitratos			
Nitritos	3	3	
Aluminio			
Fluoruros			
COT			
Coliformes Totales	15	15	
Escherichia Coli	25	25	
TOTAL:	**86**	**86**	**0**

IRCA(%)= $\frac{\Sigma \text{ Puntaje de Riesgo asignado a las características no Aceptables}}{\Sigma \text{ Puntaje de Riesgo asignado a todas las características Analizadas}}$

IRCA(%)= **0,0** %

Clasificación del Nivel de Riesgo en Salud según el IRCA por Muestra:

Clasificación IRCA(%)	Nivel de riesgo	IRCA por muestra (Notificación que adelantara la autoridad sanitaria de manera inmediata).	IRCA mensual (Acciones)
0-5	SIN RIESGO	Continuar el control y la vigilancia	Agua apta para consumo humano continuar la vigilancia.

OBSERVACIONES:

Autorización Instituto Nacional de Salud PICCAP Resolución 229 del 2024.

FIN DEL INFORME DE ENSAYO