- Registrar los datos en el formato para determinación de cloro y pH en campo

PARAMETROS DE EVALUACION

El contenido de Cloro debe estar entre 0.3 y 2.0 mg/l, en caso de que la medida no cumpla con los límites impuestos por la normatividad se toma la medida acción correctiva, en cuanto a la dosificación se informa al personal de mantenimiento para realizar la actividad.

DETERMINACION DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

(OLOR Y SABOR)

En cada uno de los puntos de muestreo determinados se debe tomar 50 ml de agua para realizar el análisis de olor y sabor, estas últimas se evalúan por medio de los sentidos se aplica la acción correctiva necesaria.

Análisis fisicoquímicos y microbiológicos

Este control se realizara cada seis meses, los parámetros que se evaluaran serán los dispuestos en la resolución 2115 de 2007.

PROCEDIMIENTO

1. Ubicar la llave donde se va a llevar a cabo la medición de cloro residual y pH

2. Limpiar muy bien la llave, retirar cualquier tipo de suciedad

4. Enjuagar muy bien las celdas del comparador con la misma agua, antes de tomar la cantidad de agua necesaria por lo menos 2 veces.

5. Tomar la cantidad necesaria según el comparador utilizado

6. Adicionar los reactivos para cloro residual y pH en las celdas asignadas.

7. tapar y agitar el comparador, esperar más o menos 30 seg. para que se dé la reacción

8. Limpiar el comparador para evitar suciedad o huellas que impidan la lectura.

9. Realizar la lectura preferiblemente contra un fondo blanco si se tiene duda repita el procedimiento 10. Registrar y Realizar medidas correctivas según el caso

Scanned with CamScanner