



## INFORME DE RESULTADOS

Fecha: 15/11/21

Muestra: Decanato- Cocina

Solicitante: Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata

Dirección: 47 y 115

### ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

	Muestra	Valor de referencia*
Nitrato	8 mg/L	Máximo 45 mg/L
pH	6,9	6,5 – 8,5
Dureza	161 mg/L	Máximo 400 mg/L
Alcalinidad	62 mg/L	Máximo 500 mg/L
Sólidos disueltos totales	526 mg/L	Máximo 1500 mg/L
Conductividad	0,752 mS/cm	

\* Valores de referencia según el Código Alimentario Argentino.

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

	Muestra	Valor de referencia*
Mesófilas	Menos de 500 UFC/mL	Máximo 500 UFC/mL
Coliformes totales	Menor 3 NMP/100mL	Igual o menor de 3 NMP/100mL
Coliformes fecales	Ausencia en 100 mL	Ausencia en 100 mL
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 100 mL	Ausencia en 100 mL
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausencia en 100 mL	Ausencia en 100 mL

\* Valores de referencia según el Código Alimentario Argentino.

**CONCLUSIONES:** Los parámetros analizados se encuentran dentro de los valores de referencia establecidos por el Código Alimentario Argentino para agua potable.

Virginia Vetere	Matías Assandri