



Anexo 19  
VALIDACIÓN

VALIDACION DE INSTRUMENTOS

VALIDACION DEL INSTRUMENTO (FICHA CLINICA) MEDIANTE EL  
CRITERIO DE EXPERTOS

Yo C.D. Carlos Tamayo Vargas mediante el presente documento doy constancia de la validación de la ficha de recolección de datos, del proyecto titulado "DETERMINACION DEL PH DE ALIMENTOS DE LA REGION CUSCO Y SU VARIACION SOBRE EL PH SALIVAL EN ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ESTOMATOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO 2016"

INSTRUCCIONES PARA EL EXPERTO. El presente documento, tiene como objetivo recoger opiniones útiles de personas especializadas, acerca de la validez del contenido confiabilidad y aplicabilidad de la ficha de recolección de datos de la investigación sometida a su juicio, esta acompañada de interrogantes la cual tiene una escala de estimación que significa lo siguiente:

1. Ausencia de elementos que absuelvan la interrogante planteada.
2. Absolución escasa de la interrogante.
3. Absolución intermedia de la interrogante.
4. Absolución en gran medida de la interrogante.
5. Representa el mayor valor de la escala y deber ser asignado cuando se aprecia que el ítem es absuelto por el trabajo de investigación de manera totalmente suficiente.

Nº	PARAMETRO DE VALIDACION	ESCALA DE VALORACION
1	Los ítems considerados en el instrumento. ¿Miden en realidad lo que pretendemos medir?	1 2 3 4 5
2	La cantidad de ítems registrados. ¿son suficiente para tener una comprensión de la materia de estudio?	1 2 3 4 5
3	Los ítems comprendidos en este instrumento, ¿son una muestra representativa del universo materia del estudio?	1 2 3 4 5
4	Si aplicamos en forma reiterada este instrumento a muestras similares, ¿obtendremos datos similares?	1 2 3 4 5
5	Los conceptos utilizados en este instrumento, ¿son todos y cada uno de ellos propios de las variables del estudio?	1 2 3 4 5
6	Todos y cada uno de los ítems contenidos en el instrumento, ¿tienen los mismos objetivos?	1 2 3 4 5
7	La estructura del presente instrumento, ¿es adecuada al tipo de usuario a quien se le dirige el instrumento?	1 2 3 4 5
8	Las escalas de medición utilizadas, ¿son pertinentes a los objetos materia de estudio?	1 2 3 4 5
9	¿Qué aspectos habría que modificar, que aspectos tendrían que incrementarse o que aspectos habría que suprimirse?	1 2 3 4 5

SUGERENCIAS:

UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO  
Facultad de Ciencias de la Salud  
**CD. Carlos M. Tamayo Vargas**  
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO ACADÉMICO  
DE ESTOMATOLOGÍA

## VALIDACION DE INSTRUMENTOS

VALIDACION DEL INSTRUMENTO (FICHA CLINICA) MEDIANTE EL  
CRITERIO DE EXPERTOS

Yo, Helga Vera Ferchau mediante el presente documento doy constancia de la validación de la ficha de recolección de datos, del proyecto titulado "DETERMINACION DEL PH DE ALIMENTOS DE LA REGION CUSCO Y SU VARIACION SOBRE EL PH SALIVAL EN ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ESTOMATOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO 2016"

INSTRUCCIONES PARA EL EXPERTO. El presente documento, tiene como objetivo recoger opiniones útiles de personas especializadas, acerca de la validez del contenido confiabilidad y aplicabilidad de la ficha de recolección de datos de la investigación sometida a su juicio, esta acompañada con interrogantes la cual tiene una escala de estimación que significa lo siguiente:

1. Ausencia de elementos que absuelvan la interrogante planteada.
2. Absolución escasa de la interrogante.
3. Absolución intermedia de la interrogante.
4. Absolución en gran medida de la interrogante.
5. Representa el mayor valor de la escala y deber ser asignado cuando se aprecia que el ítem es absuelto por el trabajo de investigación de manera totalmente suficiente.

Nº	PARAMETRO DE VALIDACION	ESCALA DE VALORACION
1	Los ítems considerados en el instrumento. ¿Miden en realidad lo que pretendemos medir?	1 2 3 4 5 X
2	La cantidad de ítems registrados, ¿son suficiente para tener una comprensión de la materia de estudio?	1 2 3 4 5 X
3	Los ítems comprendidos en este instrumento, ¿son una muestra representativa del universo materia del estudio?	1 2 3 4 5 X
4	Si aplicamos en forma reiterada este instrumento a muestras similares, ¿obtendremos datos similares?	1 2 3 X 5
5	Los conceptos utilizados en este instrumento, ¿son todos y cada uno de ellos propios de las variables del estudio?	1 2 3 4 5 X
6	Todos y cada uno de los ítems contenidos en el instrumento, ¿tienen los mismos objetivos?	1 2 3 4 5 X
7	La estructura del presente instrumento, ¿es adecuada al tipo de usuario a quien se le dirige el instrumento?	1 2 3 X 5
8	Las escalas de medición utilizadas, ¿son pertinentes a los objetos materia de estudio?	1 2 3 4 5 X
9	¿Qué aspectos habría que modificar, que aspectos tendrían que incrementarse o que aspectos habría que suprimirse?	1 2 3 4 5

SUGERENCIAS:

VALIDACION DE INSTRUMENTOS

VALIDACION DEL INSTRUMENTO (FICHA CLINICA) MEDIANTE EL CRITERIO DE EXPERTOS

Yo, C.D. Soledad Mendoza Antezana mediante el presente documento doy constancia de la validación de la ficha de recolección de datos, del proyecto titulado "DETERMINACION DEL PH DE ALIMENTOS DE LA REGION CUSCO Y SU VARIACION SOBRE EL PH SALIVAL EN ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ESTOMATOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO 2016"

INSTRUCCIONES PARA EL EXPERTO. El presente documento, tiene como objetivo recoger opiniones útiles de personas especializadas, acerca de la validez del contenido confiabilidad y aplicabilidad de la ficha de recolección de datos de la investigación sometida a su juicio, esta acompañada con interrogantes la cual tiene una escala de estimación que significa lo siguiente:

1. Ausencia de elementos que absuelvan la interrogante planteada.
2. Absolución escasa de la interrogante.
3. Absolución intermedia de la interrogante.
4. Absolución en gran medida de la interrogante.
5. Representa el mayor valor de la escala y deber ser asignado cuando se aprecia que el ítem es absuelto por el trabajo de investigación de manera totalmente suficiente.

Nº	PARAMETRO DE VALIDACION	ESCALA DE VALORACION
1	Los ítems considerados en el instrumento. ¿Miden en realidad lo que pretendemos medir?	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
2	La cantidad de ítems registrados, ¿son suficiente para tener una comprensión de la materia de estudio?	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5
3	Los ítems comprendidos en este instrumento, ¿son una muestra representativa del universo materia del estudio?	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5
4	Si aplicamos en forma reiterada este instrumento a muestras similares, ¿obtendremos datos similares?	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5
5	Los conceptos utilizados en este instrumento, ¿son todos y cada uno de ellos propios de las variables del estudio?	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
6	Todos y cada uno de los ítems contenidos en el instrumento, ¿tienen los mismos objetivos?	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
7	La estructura del presente instrumento, ¿es adecuada al tipo de usuario a quien se le dirige el instrumento?	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5
8	Las escalas de medición utilizadas, ¿son pertinentes a los objetos materia de estudio?	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5
9	¿Qué aspectos habría que modificar, que aspectos tendrían que incrementarse o que aspectos habría que suprimirse?	1 2 3 4 5

SUGERENCIAS: Reducir el número de alimentos a evaluar dada la gran similitud entre ellos y para disminuir la incomodidad del alumno.

C.D. María S. Mendoza Antezana  
 C.O.P. 7290  
 Esp. Odontopediatría R.M.E. 370

Gobierno Regional  
**CUSCO**Dirección  
Regional de  
Salud CuscoDirección Ejecutiva de  
Atención Integral de SaludDirección Salud de las  
Personas

Edificando Salud

"CUSCO CAPITAL HISTORICA DEL PERU"  
"AÑO DE LA CONSOLIDACION DEL MAR DE GRAU"

Cusco, 01 de febrero del 2016

**OFICIO N° 001 - 2016- GRCUSCO-DRSC-DEAIS-DSP- ESANS****Señorita**Bach. Arce Alcarraz, Gina Yuly  
Alumna de la Universidad Andina del Cusco**Lima.-****ASUNTO : Validación de la tabla de alimentos de la Región Cusco**

Es grato dirigirme a usted, a fin de manifestar en relación del documento de la referencia, donde solicita validación de la Tabla de Alimentos de la Región Cusco, a ser aplicado en el proyecto de investigación "Variación del Ph Salival Después Del Consumo de Productos de la Región en los Estudiantes de Estomatología de la Universidad Andina Del Cusco. 2016.

Al respecto, se detalla las siguientes observaciones generales:

1. Se observa la incorporación del grupo de plantas medicinales regionales, que son usadas frecuentemente en infusiones y/o mates, que no se encuentran en la Tabla Peruana de composición de Alimentos 2009, por lo que se recomienda mantenerla como otro grupo sin codificación.
2. Algunos alimentos no cuentan con código, por lo que se recomienda incorporar códigos según la Tabla Peruana de composición de Alimentos 2009, para una mejor ubicación.
3. Se observa que el grupo de carnes y derivados, solo contempla un ítem (chalona), se recomienda incorporar otros tipos de carnes que son de frecuente consumo en la región. Así como incorporar otros alimentos en el grupo de pescados.
4. Se observa la incorporación de otros alimentos en algunos grupos que no cuentan con codificación en la Tabla Peruana de composición de Alimentos 2009, se recomienda mantenerlos en los grupos sin código, resaltándolos a través de una nota, puesto que no se cuenta con información de sus análisis nutricionales en la mencionada Tabla.
5. Se observa adecuada selección de alimentos

Se adjunta tabla con observaciones de los alimentos en cada grupo.

Atentamente,

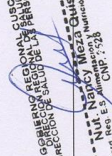
GOBIERNO REGIONAL CUSCO  
DIRECCIÓN DE SALUD DE LAS PERSONAS  
-----  
NIA Nancy Meza Quiñe  
Coord. Reg. E.S. Alimentación y Nutrición Saludable  
CNP. 2328

c.c.archivo  
Nmq  
C.01.02.2016

AV: DE LA CULTURA S/N - CUSCO  
TEL.: 084 - 581560  
www.diresacusco.gob.pe

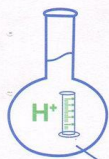
**TABLA DE ALIMENTOS DE LA REGION CUSCO**

GRUPO A	CEREALES Y DERIVADOS	A32 maíz cancha tostada A34 maíz grano fresco choclo quinua Miana Fideos (tostado dulce) Pan chuta Pan huaro Galletas de chuño Habas tostadas —PASAR AL GRUPO DE LEGUMINOSAS INCORPORAR: CEBADA, ARROZ INCORPORAR CODIGOS DE ALIMENTOS SEGÚN TABLA PERUANA DE COMP. ALIMENTOS 2009
GRUPO B	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	B20 berro B23 Caywa serrana B47 Hielva buena B59 mufia seca B71. nabo hojas de Hojas de coca (PASAR AL GRUPO DE PLANTAS MEDICINALES) C40 mandarina C41 mango
GRUPO C	FRUTAS Y DERIVADOS	C42 manzana nacional C48 naranja agria C22 nispero C45 pacay C83 sandilla C65 perilla C66 peros C71 plátano de seda C89 tumbo serrano C90 tuna

  
 GOBIERNO REGIONAL CUSCO  
 DIRECCIÓN REGIONAL DE ASESORIA TÉCNICA Y SERVICIOS  
 DIRECCIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA Y SERVICIOS  
 Dra. Nancy Alicia Gutiérrez  
 Control No. E. Asesoría. Huancayo, Huancayo, Huancayo  
 CNP. 7528

		<p>C 69 piña</p> <p>Ciruelo</p> <p>Fresa</p> <p>frutilla – PASAR AL GRUPO DE ALIMENTOS NATIVOS</p> <p>Capuli</p> <p>Aguyamanto --- PASAR AL GRUPO DE ALIMENTOS NATIVOS</p> <p>Sauco --- PASAR AL GRUPO DE ALIMENTOS NATIVOS</p> <p>Membrillo</p> <p>INCORPORAR CODIGOS DE ALIMENTOS SEGÚN TABLA PERUANA DE COMP. ALIMENTOS 2009</p>
GRUPO E	PESCADOS Y MARISCOS	<p>Trucha</p> <p>INCORPORAR JUREL</p>
GRUPO F	CARNES Y DERIVADOS	<p>F46 carnero carne seca sin hueso (chalona)</p> <p>INCORPORAR CAREN DE CARNERO, PULPA, POLLO, PULPA, GALLINA PULPA.</p>
GRUPO G	LECHES Y DEREIVADOS	<p>G11 leche fresca de vaca</p> <p>G 14 Queso fresco de vaca</p> <p>G20 Yogur natural descremado</p> <p>Requesón</p> <p>Nata</p> <p>Manjar blanco</p>
GRUPO H	BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS	<p>H1 cerveza</p> <p>H4 chicha de jora</p> <p>Frutillada</p> <p>Cañazo</p> <p>Inkaria (7 raíces)</p>
GRUPO K	PRODUCTOS AZUCARADOS	<p>K3 chancaca</p> <p>K4 miel de abeja</p>
GRUPO L	MISCELANEOS	<p>L5 café sin azúcar</p> <p>L8 chocolate sin azúcar</p> <p>L9 cochayuyo</p> <p>L13 hongos (callampa)</p>
GRUPO P	OTROA ALIMENTOS NATIVOS	<p>P3 alpaca pulpa de carne</p> <p>P9 carambola (fruta)</p> <p>P10 calla ocas (tubérculo)</p> <p>P16 cuy carne</p>

GOBIERNO REGIONAL CUSCO  
 DIRECCIÓN REGIONAL DE LAS PERSONAS  
 NANCY MEZA CHAVEZ  
 DIRECTORA GENERAL DE SALUD  
 CUSCO, 15 DE ABRIL DEL 2015  
 C.M.P. 2528



# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

INFORME N° LQ 0143-16

**ANALISIS DE pH DE LOS ALIMENTOS, pH SALIVAL INICIAL Y pH SALIVAL DESPUÉS DEL CONSUMO**

SOLICITA: - GINA YULY ARCE ALCARRAZ  
- ZULEIDI QUISPE ROCCA

TESIS: "DETERMINACIÓN DEL pH DE ALIMENTOS DE LA REGIÓN CUSCO Y LA VARIACIÓN SOBRE EL pH SALIVAL DESPUÉS DE SU CONSUMO EN ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ESTOMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO 2016"

FECHA:15/05/16

**RESULTADOS**

GRUPO A: CEREALES Y DERIVADOS

CHOCLO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.7	6.5	6.7
	2	MARC	6.7	6.7	6.5
	3	STEVEN	6.7	6.7	6.7
	4	JUAN	6.7	6.9	7.3
	5	JORGE	6.7	6.8	7.1
	6	WILFREDO	6.7	6.7	6.7
	7	MARTIN	6.7	6.7	6.5
	8	VICTOR	6.7	6.3	6.1
	9	OMAR	6.7	6.5	5.6
	10	JASON	6.7	6.5	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	6.7	6.7	6.9
	12	DAYAN	6.7	6.8	7
	13	SOLANS	6.7	6.4	6.9
	14	KAROLINE	6.7	6.4	6.5
	15	ARLHEY	6.7	6.2	5.8
	16	MARYCIELO	6.7	6.9	6.7
	17	LIZETH T	6.7	6.8	6.2
	18	JANET	6.7	6.3	6.8
	19	ELSA	6.7	6.4	6.8
	20	GABY	6.7	6.5	6.7

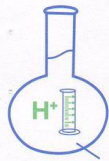
QUINUA (DESAYUNO)

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.8	6.5	5.9
	2	MARC	3.8	6.6	6.3
	3	STEVEN	3.8	6.6	6.2
	4	JUAN	3.8	7.1	6.8
	5	JORGE	3.8	6.5	7.1
	6	WILFREDO	3.8	6.4	5.9
	7	MARTIN	3.8	6.2	6.2
	8	VICTOR	3.8	6.5	5.7
	9	OMAR	3.8	6.5	5.6
	10	JASON	3.8	6.2	5.6
FEMENINO	11	YULIZA	3.8	6.5	6
	12	DAYAN	3.8	7.1	6.7
	13	SOLANS	3.8	6.7	6.7
	14	KAROLINE	3.8	6.5	6.2
	15	ARLHEY	3.8	6.3	5.8
	16	MARYCIELO	3.8	6.5	6.1
	17	LIZETH T	3.8	6.5	6.3
	18	JANET	3.8	6.5	6.2
	19	ELSA	3.8	6.4	5.9
	20	GABY	3.8	6.4	6

*Mario Cumpa Cayuri*  
  
 Ing. Mario Cumpa Cayuri  
 Reg. CIP. 16108  
 CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
 CATEGORIA I Y II







# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

MANA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.6	6.3	6.5
	2	MARC	5.6	6.7	6.7
	3	STEVEN	5.6	6.7	6.7
	4	JUAN	5.6	6.9	7.1
	5	JORGE	5.6	6.5	7.4
	6	WILFREDO	5.6	6.5	6.3
	7	MARTIN	5.6	6.6	6.3
	8	VICTOR	5.6	6.2	6.6
	9	OMAR	5.6	6.5	6
	10	JASON	5.6	6.5	7.4
FEMENINO	11	YULIZA	5.6	6.5	6.9
	12	DAYAN	5.6	6.7	6.9
	13	SOLANS	5.6	6.2	6.5
	14	KAROLINE	5.6	6.3	6.5
	15	ARLHEY	5.6	7.1	7.5
	16	MARYCIELO	5.6	6.2	7.1
	17	LIZETH T	5.6	6.2	6.9
	18	JANET	5.6	6.4	7
	19	ELSA	5.6	6.3	6.6
	20	GABY	5.6	6.4	6.7

PAN WARO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.1	6.3	6.6
	2	MARC	5.1	6.3	6.7
	3	STEVEN	5.1	6.5	6.9
	4	JUAN	5.1	6.8	7.1
	5	JORGE	5.1	6.6	7
	6	WILFREDO	5.1	6.3	5.8
	7	MARTIN	5.1	6.3	6
	8	VICTOR	5.1	6.3	6.3
	9	OMAR	5.1	6.2	6
	10	JASON	5.1	7	7.2
FEMENINO	11	YULIZA	5.1	6.3	7
	12	DAYAN	5.1	6.7	6.9
	13	SOLANS	5.1	6.9	6.9
	14	KAROLINE	5.1	6.3	6.5
	15	ARLHEY	5.1	6.2	6.6
	16	MARYCIELO	5.1	6.3	6.5
	17	LIZETH T	5.1	6.2	6.5
	18	JANET	5.1	6.2	6.9
	19	ELSA	5.1	6.4	6.7
	20	GABY	5.1	6.3	6.6

PAN CHUTA

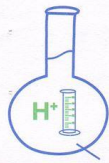
	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4.9	6.7	6.5
	2	MARC	4.9	6.6	6.9
	3	STEVEN	4.9	7	6.3
	4	JUAN	4.9	6.8	7.2
	5	JORGE	4.9	6.5	7.2
	6	WILFREDO	4.9	6.5	5.8
	7	MARTIN	4.9	6.2	5.8
	8	VICTOR	4.9	6.3	5.8
	9	OMAR	4.9	6.2	6.5
	10	JASON	4.9	6.5	6.5
FEMENINO	11	YULIZA	4.9	6.2	6.5
	12	DAYAN	4.9	6.8	7.1
	13	SOLANS	4.9	7	6.3
	14	KAROLINE	4.9	6.3	6.3
	15	ARLHEY	4.9	6.2	6.1
	16	MARYCIELO	4.9	6.2	6.7
	17	LIZETH T	4.9	6.3	6.6
	18	JANET	4.9	6.3	6.8
	19	ELSA	4.9	6.4	6
	20	GABY	4.9	6.6	6.1

FIDEOS (DULCE)

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4.7	7.4	6.7
	2	MARC	4.7	6.9	6.8
	3	STEVEN	4.7	6.6	6.7
	4	JUAN	4.7	7.1	7.3
	5	JORGE	4.7	6.7	7.2
	6	WILFREDO	4.7	6.9	6.4
	7	MARTIN	4.7	6.7	6.8
	8	VICTOR	4.7	6.2	6.5
	9	OMAR	4.7	6.7	6.2
	10	JASON	4.7	6.7	7.2
FEMENINO	11	YULIZA	4.7	6.5	6.7
	12	DAYAN	4.7	6.7	6.7
	13	SOLANS	4.7	6.3	7
	14	KAROLINE	4.7	6.4	6.6
	15	ARLHEY	4.7	6.2	7.4
	16	MARYCIELO	4.7	6.6	7.4
	17	LIZETH T	4.7	6.7	6.9
	18	JANET	4.7	6.8	7.2
	19	ELSA	4.7	6.3	6.8
	20	GABY	4.7	6.3	6.9

*Mario Cumpa Cayuri*  
  
 Ing. Mario Cumpa Cayuri  
 Reg. CIP: 18188  
 CONSULTOR AMBIENTAL DREMA-GR-CUSCO  
 CATEGORIA I Y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

PAN DE TRIGO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.2	6.2	5.7
	2	MARC	5.2	6.7	6.8
	3	STEVEN	5.2	6.7	7.4
	4	JUAN	5.2	6.9	7.1
	5	JORGE	5.2	7	7.5
	6	WILFREDO	5.2	6.3	6.3
	7	MARTIN	5.2	6.2	6.4
	8	VICTOR	5.2	6.2	6.7
	9	OMAR	5.2	6.3	6.5
	10	JASON	5.2	6.3	7
FEMENINO	11	YULIZA	5.2	6.2	6.7
	12	DAYAN	5.2	6.3	7
	13	SOLANS	5.2	6.6	6.7
	14	KAROLINE	5.2	6.2	6.5
	15	ARLHEY	5.2	6.3	6.7
	16	MARYCIELO	5.2	6.3	6.6
	17	LIZETH T	5.2	6.2	7
	18	JANET	5.2	6.3	7.4
	19	ELSA	5.2	6.5	7.1
	20	GABY	5.2	6.3	6.9

MAIZ TOSTADO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.4	6.3	7.1
	2	MARC	5.4	6.5	7
	3	STEVEN	5.4	6.5	7.3
	4	JUAN	5.4	6.9	7.4
	5	JORGE	5.4	6.7	7.8
	6	WILFREDO	5.4	6.6	7
	7	MARTIN	5.4	6.3	7.2
	8	VICTOR	5.4	6.7	6.3
	9	OMAR	5.4	6.2	6.5
	10	JASON	5.4	6.2	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	5.4	6.5	7.3
	12	DAYAN	5.4	6.5	7.4
	13	SOLANS	5.4	6.5	7.4
	14	KAROLINE	5.4	6.5	7.1
	15	ARLHEY	5.4	6.2	7
	16	MARYCIELO	5.4	6.3	7.1
	17	LIZETH T	5.4	6.5	7.4
	18	JANET	5.4	6.4	7.2
	19	ELSA	5.4	6.5	7.2
	20	GABY	5.4	6.4	7.4

TARWI

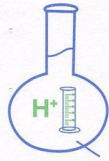
	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.9	6.9	7.1
	2	MARC	5.9	7	7.2
	3	STEVEN	5.9	6.9	7.3
	4	JUAN	5.9	6.7	7.4
	5	JORGE	5.9	6.5	7
	6	WILFREDO	5.9	6.7	6.8
	7	MARTIN	5.9	6.5	7
	8	VICTOR	5.9	6.3	6.9
	9	OMAR	5.9	6.7	7.2
	10	JASON	5.9	6.2	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	5.9	6.9	7.3
	12	DAYAN	5.9	6.5	7.1
	13	SOLANS	5.9	6.7	7.1
	14	KAROLINE	5.9	6.8	7
	15	ARLHEY	5.9	6.5	7.2
	16	MARYCIELO	5.9	6.6	7.1
	17	LIZETH T	5.9	6.5	7
	18	JANET	5.9	6.9	7.4
	19	ELSA	5.9	6.6	7.5
	20	GABY	5.9	6.5	7

TAMAL

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	7.1	6.8	7.5
	2	MARC	7.1	6.6	7.1
	3	STEVEN	7.1	7	7.2
	4	JUAN	7.1	6.5	7.2
	5	JORGE	7.1	6.5	6.6
	6	WILFREDO	7.1	6.9	6
	7	MARTIN	7.1	7	6.7
	8	VICTOR	7.1	6.9	6.6
	9	OMAR	7.1	6.8	6.5
	10	JASON	7.1	6.5	6.5
FEMENINO	11	YULIZA	7.1	6.7	6.9
	12	DAYAN	7.1	6.5	6.9
	13	SOLANS	7.1	6.7	7.1
	14	KAROLINE	7.1	6.4	7
	15	ARLHEY	7.1	6.3	6.8
	16	MARYCIELO	7.1	6.6	6.7
	17	LIZETH T	7.1	6.7	7.5
	18	JANET	7.1	6.5	7
	19	ELSA	7.1	6.4	7.3
	20	GABY	7.1	6.5	7.1

Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I Y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

## GRUPO C FRUTOS Y DERIVADOS

### TIN TIN

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.6	6.3	6.9
	2	MARC	3.6	6.5	6.8
	3	STEVEN	3.6	6.6	7
	4	JUAN	3.6	6.2	6.9
	5	JORGE	3.6	6.3	6.8
	6	WILFREDO	3.6	6.2	7.3
	7	MARTIN	3.6	6.4	7.1
	8	VICTOR	3.6	6.3	7
	9	OMAR	3.6	6.3	7
	10	JASON	3.6	6.2	7.3
FEMENINO	11	YULIZA	3.6	6.5	7.2
	12	DAYAN	3.6	6.6	7.4
	13	SOLANS	3.6	6.4	6.9
	14	KAROLINE	3.6	6.4	6.8
	15	ARLHEY	3.6	6.3	6.9
	16	MARYCIELO	3.6	6.2	7
	17	LIZETH T	3.6	6.4	6.9
	18	JANET	3.6	6.5	6.8
	19	ELSA	3.6	6.4	6.7
	20	GABY	3.6	6.6	6.9

### DURAZNO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.6	6.3	6.3
	2	MARC	3.6	6.5	7.3
	3	STEVEN	3.6	6.6	7.9
	4	JUAN	3.6	6.9	7.2
	5	JORGE	3.6	6.6	6.7
	6	WILFREDO	3.6	6.2	6.7
	7	MARTIN	3.6	6.2	6.6
	8	VICTOR	3.6	6.2	6.5
	9	OMAR	3.6	6.2	6.6
	10	JASON	3.6	6.2	7.1
FEMENINO	11	YULIZA	3.6	6.2	7
	12	DAYAN	3.6	6.7	7
	13	SOLANS	3.6	6.3	6.6
	14	KAROLINE	3.6	6.3	6.9
	15	ARLHEY	3.6	6.3	7.1
	16	MARYCIELO	3.6	6.2	6.9
	17	LIZETH T	3.6	6.3	7.1
	18	JANET	3.6	6.4	7.6
	19	ELSA	3.6	6.4	6.9
	20	GABY	3.6	6.5	6.8

### MANZANA

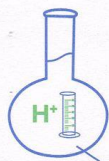
	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.3	6.3	6.7
	2	MARC	3.3	6.4	7.3
	3	STEVEN	3.3	7	7.2
	4	JUAN	3.3	7.5	7.3
	5	JORGE	3.3	7.1	7.2
	6	WILFREDO	3.3	6.4	6.7
	7	MARTIN	3.3	6.3	6.9
	8	VICTOR	3.3	6.2	5.9
	9	OMAR	3.3	6.8	6.4
	10	JASON	3.3	6.7	7.5
FEMENINO	11	YULIZA	3.3	6.5	6.9
	12	DAYAN	3.3	6.8	7.1
	13	SOLANS	3.3	6.7	7.3
	14	KAROLINE	3.3	6.3	7
	15	ARLHEY	3.3	6.2	7.8
	16	MARYCIELO	3.3	6.4	6.9
	17	LIZETH T	3.3	6.5	7.1
	18	JANET	3.3	6.5	7.1
	19	ELSA	3.3	6.5	6.9
	20	GABY	3.3	6.6	7

### TUMBO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.6	6.2	6.7
	2	MARC	3.6	6.9	6.6
	3	STEVEN	3.6	6.8	6.9
	4	JUAN	3.6	7.1	7.6
	5	JORGE	3.6	6.8	7.4
	6	WILFREDO	3.6	6.6	6.5
	7	MARTIN	3.6	6.2	6.7
	8	VICTOR	3.6	6.2	6.8
	9	OMAR	3.6	6.6	6.6
	10	JASON	3.6	6.2	6.9
FEMENINO	11	YULIZA	3.6	6.3	6.8
	12	DAYAN	3.6	6.5	6.9
	13	SOLANS	3.6	6.5	7.1
	14	KAROLINE	3.6	6.2	7
	15	ARLHEY	3.6	6.6	7.6
	16	MARYCIELO	3.6	6.7	7.1
	17	LIZETH T	3.6	6.4	6.6
	18	JANET	3.6	6.3	7
	19	ELSA	3.6	6.4	6.9
	20	GABY	3.6	6.5	6.7

Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I Y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

### LÚCUMA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4.8	6.2	6.5
	2	MARC	4.8	7.1	7.4
	3	STEVEN	4.8	6.9	7.1
	4	JUAN	4.8	6.3	6.9
	5	JORGE	4.8	6.3	6.5
	6	WILFREDO	4.8	6.4	5.9
	7	MARTIN	4.8	6.2	6.6
	8	VICTOR	4.8	6.2	5.6
	9	OMAR	4.8	6.5	6.2
	10	JASON	4.8	6.2	6.5
FEMENINO	11	YULIZA	4.8	6.2	6.5
	12	DAYAN	4.8	6.5	6.7
	13	SOLANS	4.8	6.2	6.5
	14	KAROLINE	4.8	6.5	6.3
	15	ARLHEY	4.8	6.2	6.7
	16	MARYCIELO	4.8	6.2	6.7
	17	LIZETH T	4.8	6.2	6.6
	18	JANET	4.8	6.3	7.1
	19	ELSA	4.8	6.4	6.6
	20	GABY	4.8	6.5	6.7

### TUNA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.8	6.7	6.9
	2	MARC	5.8	6.7	6
	3	STEVEN	5.8	6.7	6.7
	4	JUAN	5.8	7.2	7.4
	5	JORGE	5.8	6.7	7.1
	6	WILFREDO	5.8	6.2	6.3
	7	MARTIN	5.8	6.2	5.5
	8	VICTOR	5.8	6.3	6
	9	OMAR	5.8	6.7	6.6
	10	JASON	5.8	6.2	6.9
FEMENINO	11	YULIZA	5.8	6.3	7.3
	12	DAYAN	5.8	6.5	7.2
	13	SOLANS	5.8	7	7
	14	KAROLINE	5.8	6.2	6.5
	15	ARLHEY	5.8	6.2	7.2
	16	MARYCIELO	5.8	6.3	7.1
	17	LIZETH T	5.8	6.9	7.2
	18	JANET	5.8	6.3	7.1
	19	ELSA	5.8	6.4	6.8
	20	GABY	5.8	6.6	7.1

### CAPULI

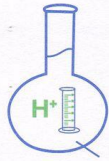
	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4.8	6.5	6.8
	2	MARC	4.8	6.4	6.7
	3	STEVEN	4.8	6.5	6.8
	4	JUAN	4.8	6.5	6.7
	5	JORGE	4.8	6.4	6.8
	6	WILFREDO	4.8	6.2	6.6
	7	MARTIN	4.8	6.5	6.7
	8	VICTOR	4.8	6.5	6.6
	9	OMAR	4.8	6.6	6.9
	10	JASON	4.8	6.4	6.6
FEMENINO	11	YULIZA	4.8	6.6	6.9
	12	DAYAN	4.8	6.5	6.7
	13	SOLANS	4.8	6.4	6.6
	14	KAROLINE	4.8	6.3	6.5
	15	ARLHEY	4.8	6.5	6.7
	16	MARYCIELO	4.8	6.4	6.6
	17	LIZETH T	4.8	6.3	6.6
	18	JANET	4.8	6.5	6.7
	19	ELSA	4.8	6.6	6.8
	20	GABY	4.8	6.4	6.9

### PERA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.8	6.8	5.2
	2	MARC	3.8	6.5	6.9
	3	STEVEN	3.8	6.7	6.9
	4	JUAN	3.8	6.9	7.6
	5	JORGE	3.8	6.4	7
	6	WILFREDO	3.8	6.2	6.9
	7	MARTIN	3.8	6.3	5.8
	8	VICTOR	3.8	6.3	6.2
	9	OMAR	3.8	6.7	6.5
	10	JASON	3.8	6.5	6.3
FEMENINO	11	YULIZA	3.8	6.6	6.8
	12	DAYAN	3.8	6.9	7
	13	SOLANS	3.8	6.5	7.5
	14	KAROLINE	3.8	6.6	6.7
	15	ARLHEY	3.8	6.2	7.2
	16	MARYCIELO	3.8	6.6	5.9
	17	LIZETH T	3.8	6.3	7.1
	18	JANET	3.8	6.7	6.9
	19	ELSA	3.8	6.6	6.9
	20	GABY	3.8	6.5	6.8

Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I Y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

**GRUPO F CARNES Y DERIVADOS**

**CHARQUI DE CORDERO**

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.9	6.5	7.1
	2	MARC	5.9	6.7	7.1
	3	STEVEN	5.9	6.4	7.1
	4	JUAN	5.9	6.8	7.2
	5	JORGE	5.9	6.4	7
	6	WILFREDO	5.9	6.3	7.1
	7	MARTIN	5.9	6.9	7.2
	8	VICTOR	5.9	6.3	6.7
	9	OMAR	5.9	6.5	6.7
	10	JASON	5.9	6.8	7.1
FEMENINO	11	YULIZA	5.9	6.6	7.2
	12	DAYAN	5.9	6.5	7
	13	SOLANS	5.9	6.3	7.1
	14	KAROLINE	5.9	6.5	6.7
	15	ARLHEY	5.9	5.6	6.9
	16	MARYCIELO	5.9	6.6	7.3
	17	LIZETH T	5.9	6.7	7
	18	JANET	5.9	6.8	7.1
	19	ELSA	5.9	6.5	7.2
	20	GABY	5.9	6.6	7.4

**CARNE DE CUY**

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.3	6.5	6.4
	2	MARC	6.3	6.9	6.3
	3	STEVEN	6.3	7.3	6.5
	4	JUAN	6.3	7.6	6.5
	5	JORGE	6.3	7.4	6.3
	6	WILFREDO	6.3	6.7	6.2
	7	MARTIN	6.3	6.9	6.3
	8	VICTOR	6.3	6.6	6
	9	OMAR	6.3	6.9	6.3
	10	JASON	6.3	6.5	6.2
FEMENINO	11	YULIZA	6.3	7.1	6.2
	12	DAYAN	6.3	7.5	6.5
	13	SOLANS	6.3	7	6.7
	14	KAROLINE	6.3	7	6.3
	15	ARLHEY	6.3	6.8	6.2
	16	MARYCIELO	6.3	6.9	6.2
	17	LIZETH T	6.3	7.3	6.2
	18	JANET	6.3	7.5	6.4
	19	ELSA	6.3	6.8	6.2
	20	GABY	6.3	6.7	6

**GRUPO F CARNES Y DERIVADOS**

**CARNE DE ALPACA**

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.7	6.7	7
	2	MARC	5.7	6.5	7.2
	3	STEVEN	5.7	6.9	7
	4	JUAN	5.7	6.6	7.1
	5	JORGE	5.7	6.5	7.3
	6	WILFREDO	5.7	6.4	6.5
	7	MARTIN	5.7	6.9	6.8
	8	VICTOR	5.7	6.5	6.7
	9	OMAR	5.7	6.8	6.9
	10	JASON	5.7	6.5	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	5.7	6.5	6.4
	12	DAYAN	5.7	6.9	7.2
	13	SOLANS	5.7	6.7	7.1
	14	KAROLINE	5.7	6.7	6.5
	15	ARLHEY	5.7	6.2	6.9
	16	MARYCIELO	5.7	6.9	7.4
	17	LIZETH T	5.7	6.3	6.7
	18	JANET	5.7	6.3	6.7
	19	ELSA	5.7	6.5	6.9
	20	GABY	5.7	6.6	7.3

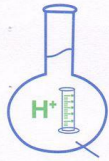
**LECHE**

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.4	6.8	6.5
	2	MARC	6.4	6.5	6.7
	3	STEVEN	6.4	6.7	6.9
	4	JUAN	6.4	6.7	6.5
	5	JORGE	6.4	6.5	6.7
	6	WILFREDO	6.4	6.2	6.3
	7	MARTIN	6.4	6.7	6.9
	8	VICTOR	6.4	6.3	6.6
	9	OMAR	6.4	6.5	6.3
	10	JASON	6.4	6.3	6.6
FEMENINO	11	YULIZA	6.4	6.3	6.5
	12	DAYAN	6.4	6.2	6.6
	13	SOLANS	6.4	6.6	6.3
	14	KAROLINE	6.4	6.8	6.3
	15	ARLHEY	6.4	6.2	6.4
	16	MARYCIELO	6.4	6.3	6.5
	17	LIZETH T	6.4	6.5	6.7
	18	JANET	6.4	6.3	6.7
	19	ELSA	6.4	6.5	6.1
	20	GABY	6.4	6.7	6.3



Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP 18188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I Y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

NATA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.3	6.4	6.8
	2	MARC	6.3	6.7	6.5
	3	STEVEN	6.3	6.6	7.1
	4	JUAN	6.3	6.7	6.9
	5	JORGE	6.3	6.5	7
	6	WILFREDO	6.3	6.2	6.5
	7	MARTIN	6.3	6.3	6.6
	8	VICTOR	6.3	6.4	6.9
	9	OMAR	6.3	6.2	6.7
	10	JASON	6.3	6.4	6.9
FEMENINO	11	YULIZA	6.3	6.2	6.7
	12	DAYAN	6.3	6.4	6.8
	13	SOLANS	6.3	6.6	7
	14	KAROLINE	6.3	6.5	6.7
	15	ARLHEY	6.3	6.5	6.5
	16	MARYCIELO	6.3	6.3	6.8
	17	LIZETH T	6.3	6.4	6.7
	18	JANET	6.3	6.2	6.6
	19	ELSA	6.3	6.3	6.8
	20	GABY	6.3	6.4	6.7

QUESO FRESCO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.6	6.4	6.8
	2	MARC	5.6	6.8	6.9
	3	STEVEN	5.6	6.5	7.3
	4	JUAN	5.6	6.7	7.4
	5	JORGE	5.6	6.5	6.9
	6	WILFREDO	5.6	6.2	6.5
	7	MARTIN	5.6	6.3	6.5
	8	VICTOR	5.6	6.2	6.3
	9	OMAR	5.6	6.2	6.5
	10	JASON	5.6	6.5	6.9
FEMENINO	11	YULIZA	5.6	6.3	6.9
	12	DAYAN	5.6	6.5	7.1
	13	SOLANS	5.6	6.5	7.3
	14	KAROLINE	5.6	6.2	6.3
	15	ARLHEY	5.6	6.2	6.1
	16	MARYCIELO	5.6	6.2	6.4
	17	LIZETH T	5.6	6.3	6.6
	18	JANET	5.6	6.3	7.4
	19	ELSA	5.6	6.3	6.6
	20	GABY	5.6	6.4	6.7

YOGURT

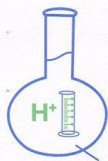
	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.9	6.9	6.7
	2	MARC	3.9	6.9	6.6
	3	STEVEN	3.9	6.6	6.7
	4	JUAN	3.9	6.8	6.5
	5	JORGE	3.9	6.7	6.9
	6	WILFREDO	3.9	6.3	6.6
	7	MARTIN	3.9	6.5	5.7
	8	VICTOR	3.9	6.4	5.9
	9	OMAR	3.9	6.4	5.2
	10	JASON	3.9	6.7	6.9
FEMENINO	11	YULIZA	3.9	6.2	6.5
	12	DAYAN	3.9	6.8	6.3
	13	SOLANS	3.9	6.9	6.6
	14	KAROLINE	3.9	6.3	6.6
	15	ARLHEY	3.9	6.2	6.5
	16	MARYCIELO	3.9	6.7	6.9
	17	LIZETH T	3.9	6.6	6.4
	18	JANET	3.9	6.8	6.5
	19	ELSA	3.9	6.6	6.9
	20	GABY	3.9	6.7	6.9

REQUESON

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4.5	6.2	6.9
	2	MARC	4.5	6.6	6.8
	3	STEVEN	4.5	6.3	6.9
	4	JUAN	4.5	6.8	7
	5	JORGE	4.5	6.4	6.9
	6	WILFREDO	4.5	6.2	6.3
	7	MARTIN	4.5	6.2	6.4
	8	VICTOR	4.5	6.2	6.5
	9	OMAR	4.5	6.3	6.6
	10	JASON	4.5	6.4	6.9
FEMENINO	11	YULIZA	4.5	6.2	6.4
	12	DAYAN	4.5	6.5	7.1
	13	SOLANS	4.5	6.2	6.6
	14	KAROLINE	4.5	6.3	6.8
	15	ARLHEY	4.5	6.2	6.6
	16	MARYCIELO	4.5	6.3	6.6
	17	LIZETH T	4.5	6.3	6.7
	18	JANET	4.5	6.5	6.9
	19	ELSA	4.5	6.5	6.6
	20	GABY	4.5	6.5	6.8

Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

MANJAR BLANCO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.2	6.3	6.5
	2	MARC	6.2	6.8	6.9
	3	STEVEN	6.2	6.8	7.2
	4	JUAN	6.2	7.1	7.3
	5	JORGE	6.2	7.1	7.4
	6	WILFREDO	6.2	6.3	6.7
	7	MARTIN	6.2	6.2	5.7
	8	VICTOR	6.2	6.3	6.4
	9	OMAR	6.2	7	6.6
	10	JASON	6.2	6.8	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	6.2	6.2	6.7
	12	DAYAN	6.2	6.6	6.9
	13	SOLANS	6.2	6.9	7.2
	14	KAROLINE	6.2	6.5	6.9
	15	ARLHEY	6.2	6.2	6.5
	16	MARYCIELO	6.2	6.3	6.4
	17	LIZETH T	6.2	6.7	6.9
	18	JANET	6.2	6.5	7.1
	19	ELSA	6.2	6.5	6.7
	20	GABY	6.2	6.6	6.9

CHICHA DE CEBADA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3	6.5	6.7
	2	MARC	3	6.8	6.4
	3	STEVEN	3	6.7	6
	4	JUAN	3	6.8	6.5
	5	JORGE	3	6.5	6.3
	6	WILFREDO	3	6.4	6.1
	7	MARTIN	3	6.5	5.9
	8	VICTOR	3	6.5	5.8
	9	OMAR	3	6.2	5.4
	10	JASON	3	6.3	5.8
FEMENINO	11	YULIZA	3	6.4	5.7
	12	DAYAN	3	6.5	6.3
	13	SOLANS	3	6.2	6.4
	14	KAROLINE	3	6.3	6.1
	15	ARLHEY	3	6.2	6.5
	16	MARYCIELO	3	6.7	6.5
	17	LIZETH T	3	6.2	6.3
	18	JANET	3	6.4	6.2
	19	ELSA	3	6.4	5.9
	20	GABY	3	6.5	6

CHICHA DE JORA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	2.8	6.6	6.1
	2	MARC	2.8	6.8	6.2
	3	STEVEN	2.8	6.8	7
	4	JUAN	2.8	6.9	6.5
	5	JORGE	2.8	6.8	6.4
	6	WILFREDO	2.8	6.5	7.1
	7	MARTIN	2.8	6.4	5.8
	8	VICTOR	2.8	6.2	6.6
	9	OMAR	2.8	6.2	5.8
	10	JASON	2.8	6.5	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	2.8	6.5	5.3
	12	DAYAN	2.8	6.5	6.1
	13	SOLANS	2.8	6.7	6.8
	14	KAROLINE	2.8	6.2	6.3
	15	ARLHEY	2.8	6.2	6
	16	MARYCIELO	2.8	6.5	6.3
	17	LIZETH T	2.8	6.3	6.1
	18	JANET	2.8	6.3	6.1
	19	ELSA	2.8	6.4	6
	20	GABY	2.8	6.5	5.9

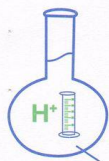
CHICHA DE QUINUA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.4	6.9	5.8
	2	MARC	3.4	6.9	6.2
	3	STEVEN	3.4	6.7	6.4
	4	JUAN	3.4	6.7	6.5
	5	JORGE	3.4	6.5	6.1
	6	WILFREDO	3.4	7	6
	7	MARTIN	3.4	6.6	6.2
	8	VICTOR	3.4	6.5	6.2
	9	OMAR	3.4	6.3	5.8
	10	JASON	3.4	6.2	5.8
FEMENINO	11	YULIZA	3.4	6.7	5.8
	12	DAYAN	3.4	6.5	6.7
	13	SOLANS	3.4	6.7	6.2
	14	KAROLINE	3.4	6.4	6.3
	15	ARLHEY	3.4	6.6	6.2
	16	MARYCIELO	3.4	6.6	6.3
	17	LIZETH T	3.4	6.5	6
	18	JANET	3.4	6.7	6.3
	19	ELSA	3.4	6.6	6.2
	20	GABY	3.4	6.5	6.1



*Mario Cumpa Cayuri*  
Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 15188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM. GR. CUSCO  
CATEGORIA I Y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

FRUTILLADA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	3.1	6.3	6.2
	2	MARC	3.1	6.4	6.3
	3	STEVEN	3.1	6.8	6.3
	4	JUAN	3.1	6.7	7
	5	JORGE	3.1	6.4	6.6
	6	WILFREDO	3.1	6.8	6.5
	7	MARTIN	3.1	6.8	6.2
	8	VICTOR	3.1	6.3	6.6
	9	OMAR	3.1	6.2	6.6
	10	JASON	3.1	6.3	5.5
FEMENINO	11	YULIZA	3.1	6.2	5.2
	12	DAYAN	3.1	6.2	6.7
	13	SOLANS	3.1	6.2	6.5
	14	KAROLINE	3.1	6.2	6.7
	15	ARLHEY	3.1	6.2	6.3
	16	MARYCIELO	3.1	6.6	6
	17	LIZETH T	3.1	6.3	6.5
	18	JANET	3.1	6.5	5.9
	19	ELSA	3.1	6.4	6.1
	20	GABY	3.1	6.3	6

GRUPO K PRODUCTOS AZUCARADOS

MIEL

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4.1	6.3	7.1
	2	MARC	4.1	6.5	6.7
	3	STEVEN	4.1	6.5	7.4
	4	JUAN	4.1	6.7	7.1
	5	JORGE	4.1	6.8	7
	6	WILFREDO	4.1	6.2	7.3
	7	MARTIN	4.1	6.2	6.5
	8	VICTOR	4.1	6.4	7.3
	9	OMAR	4.1	6.5	6.6
	10	JASON	4.1	6.3	7.4
FEMENINO	11	YULIZA	4.1	6.2	7
	12	DAYAN	4.1	6.6	7.4
	13	SOLANS	4.1	6.6	7.1
	14	KAROLINE	4.1	6.2	6.7
	15	ARLHEY	4.1	6.3	6.8
	16	MARYCIELO	4.1	6.2	6.7
	17	LIZETH T	4.1	6.3	7.2
	18	JANET	4.1	6.5	7.2
	19	ELSA	4.1	6.5	7
	20	GABY	4.1	6.4	6.9

GRUPO L MISCELÁNEOS

CHOCOLATE EN TAZA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.5	6.7	5.6
	2	MARC	5.5	6.7	6.3
	3	STEVEN	5.5	6.8	6.4
	4	JUAN	5.5	6.9	6.6
	5	JORGE	5.5	6.5	6.7
	6	WILFREDO	5.5	6.7	6.2
	7	MARTIN	5.5	6.5	5.8
	8	VICTOR	5.5	6.2	5.6
	9	OMAR	5.5	6.7	6.5
	10	JASON	5.5	6.3	5.9
FEMENINO	11	YULIZA	5.5	6.5	6
	12	DAYAN	5.5	6.9	6.5
	13	SOLANS	5.5	6.3	6.7
	14	KAROLINE	5.5	6.5	6.3
	15	ARLHEY	5.5	6.2	6.6
	16	MARYCIELO	5.5	6.3	6.7
	17	LIZETH T	5.5	6.7	6
	18	JANET	5.5	6.8	7.3
	19	ELSA	5.5	6.8	6.3
	20	GABY	5.5	6.5	6

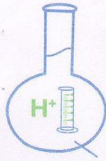
CAFE

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.5	6.2	5.8
	2	MARC	5.5	6.6	6.2
	3	STEVEN	5.5	6.5	6.4
	4	JUAN	5.5	6.9	6.6
	5	JORGE	5.5	6.2	6.4
	6	WILFREDO	5.5	6.2	5.5
	7	MARTIN	5.5	6.4	6.2
	8	VICTOR	5.5	6.3	5.5
	9	OMAR	5.5	6.2	5.4
	10	JASON	5.5	6.8	6.4
FEMENINO	11	YULIZA	5.5	6.5	5.8
	12	DAYAN	5.5	6.8	6.5
	13	SOLANS	5.5	6.5	6.4
	14	KAROLINE	5.5	6.2	6.3
	15	ARLHEY	5.5	6.3	5.7
	16	MARYCIELO	5.5	6.2	6.1
	17	LIZETH T	5.5	6.2	6.1
	18	JANET	5.5	6.2	6.1
	19	ELSA	5.5	6.5	6.1
	20	GABY	5.5	7	6.3

Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I Y II







# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

## GRUPO P OTROS ALIMENTOS NATIVOS

### PUSPU

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.4	6.5	6.3
	2	MARC	6.4	6.7	6.5
	3	STEVEN	6.4	6.8	7.1
	4	JUAN	6.4	6.8	7.2
	5	JORGE	6.4	6.4	6.9
	6	WILFREDO	6.4	6.6	7
	7	MARTIN	6.4	6.4	6.2
	8	VICTOR	6.4	6.3	6.5
	9	OMAR	6.4	6.2	5.8
	10	JASON	6.4	6.4	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	6.4	7.1	6.6
	12	DAYAN	6.4	7.4	6.9
	13	SOLANS	6.4	6.5	6.8
	14	KAROLINE	6.4	6.3	6
	15	ARLHEY	6.4	6.2	6.5
	16	MARYCIELO	6.4	6.4	7
	17	LIZETH T	6.4	6.5	6.3
	18	JANET	6.4	6.4	7
	19	ELSA	6.4	6.4	7
	20	GABY	6.4	6.5	6.8

### PAPAS NATIVAS

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.3	6.2	6.4
	2	MARC	6.3	6.2	6.8
	3	STEVEN	6.3	6.3	6.5
	4	JUAN	6.3	7.3	6.7
	5	JORGE	6.3	6.9	6.5
	6	WILFREDO	6.3	6.2	6.2
	7	MARTIN	6.3	6.8	6.3
	8	VICTOR	6.3	6.6	6.2
	9	OMAR	6.3	6.7	6.2
	10	JASON	6.3	6.2	6.5
FEMENINO	11	YULIZA	6.3	6.3	6.3
	12	DAYAN	6.3	6.9	6.5
	13	SOLANS	6.3	6.3	6.5
	14	KAROLINE	6.3	6.7	6.2
	15	ARLHEY	6.3	6.8	6.2
	16	MARYCIELO	6.3	6.6	6.2
	17	LIZETH T	6.3	6.8	6.3
	18	JANET	6.3	6.2	6.3
	19	ELSA	6.3	6.4	6
	20	GABY	6.3	6.5	6.1

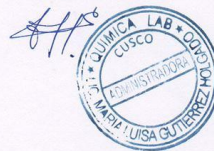
### TULLAN

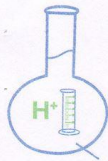
	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.6	6.2	6.5
	2	MARC	5.6	6.7	6.9
	3	STEVEN	5.6	6.6	7.3
	4	JUAN	5.6	6.9	7.6
	5	JORGE	5.6	6.3	7.4
	6	WILFREDO	5.6	6.5	6.7
	7	MARTIN	5.6	6.2	6
	8	VICTOR	5.6	6.2	6.6
	9	OMAR	5.6	6.6	6.9
	10	JASON	5.6	6.2	6.5
FEMENINO	11	YULIZA	5.6	6.2	7.1
	12	DAYAN	5.6	6.3	7.5
	13	SOLANS	5.6	6.8	7
	14	KAROLINE	5.6	6.5	7
	15	ARLHEY	5.6	6.6	6.8
	16	MARYCIELO	5.6	6.3	6.9
	17	LIZETH T	5.6	6.3	7.3
	18	JANET	5.6	6.5	7.5
	19	ELSA	5.6	6.4	7.5
	20	GABY	5.6	6.5	7.4

### AGUAYMANTO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4	6.2	5.8
	2	MARC	4	6.5	6.6
	3	STEVEN	4	6.9	7.1
	4	JUAN	4	6.7	7.5
	5	JORGE	4	6.9	7.4
	6	WILFREDO	4	6.2	4.8
	7	MARTIN	4	6.3	5.6
	8	VICTOR	4	6.2	6.9
	9	OMAR	4	6.7	6.7
	10	JASON	4	6.2	6.2
FEMENINO	11	YULIZA	4	6.2	6
	12	DAYAN	4	6.3	6.9
	13	SOLANS	4	6.8	7.7
	14	KAROLINE	4	6.2	7.2
	15	ARLHEY	4	6.2	6.5
	16	MARYCIELO	4	6.6	6.3
	17	LIZETH T	4	6.3	6.9
	18	JANET	4	6.5	7.4
	19	ELSA	4	6.5	6
	20	GABY	4	6.6	5.9

Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

OCA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	5.5	6.4	6.8
	2	MARC	5.5	6.5	6.8
	3	STEVEN	5.5	6.8	7.1
	4	JUAN	5.5	6.4	6.8
	5	JORGE	5.5	6.4	6.7
	6	WILFREDO	5.5	6.6	6.3
	7	MARTIN	5.5	6.4	6.7
	8	VICTOR	5.5	6.5	5.8
	9	OMAR	5.5	6.7	5.9
	10	JASON	5.5	6.4	6.3
FEMENINO	11	YULIZA	5.5	6.4	6.1
	12	DAYAN	5.5	6.7	6.6
	13	SOLANS	5.5	6.4	6.5
	14	KAROLINE	5.5	6.3	6.5
	15	ARLHEY	5.5	6.2	6.5
	16	MARYCIELO	5.5	6.5	6.7
	17	LIZETH T	5.5	6.6	6.8
	18	JANET	5.5	6.4	7
	19	ELSA	5.5	6.3	6.9
	20	GABY	5.5	6.4	6.7

HOJAS DE NABO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.5	6.7	6.9
	2	MARC	6.5	6.7	6.9
	3	STEVEN	6.5	6.5	6.9
	4	JUAN	6.5	6.8	7.1
	5	JORGE	6.5	6.5	6.9
	6	WILFREDO	6.5	6.3	7.3
	7	MARTIN	6.5	6.5	6.8
	8	VICTOR	6.5	6.3	6.5
	9	OMAR	6.5	6.3	5.9
	10	JASON	6.5	6.6	7.1
FEMENINO	11	YULIZA	6.5	6.5	6.8
	12	DAYAN	6.5	6.6	6.9
	13	SOLANS	6.5	6.2	6.9
	14	KAROLINE	6.5	6.3	6.6
	15	ARLHEY	6.5	6.2	7.1
	16	MARYCIELO	6.5	6.5	7.1
	17	LIZETH T	6.5	6.3	6.9
	18	JANET	6.5	6.7	6.9
	19	ELSA	6.5	6.4	7.2
	20	GABY	6.5	6.5	7.4

TOCTO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.9	6.7	7.3
	2	MARC	6.9	6.7	7.3
	3	STEVEN	6.9	6.9	7.3
	4	JUAN	6.9	6.7	7.3
	5	JORGE	6.9	6.7	7
	6	WILFREDO	6.9	6.7	7.1
	7	MARTIN	6.9	6.5	7.1
	8	VICTOR	6.9	6.5	7
	9	OMAR	6.9	6.7	7.1
	10	JASON	6.9	6.5	7.2
FEMENINO	11	YULIZA	6.9	6.2	7.1
	12	DAYAN	6.9	6.5	7.1
	13	SOLANS	6.9	6.5	7.2
	14	KAROLINE	6.9	6.5	7.4
	15	ARLHEY	6.9	6.3	7.4
	16	MARYCIELO	6.9	6.5	7.4
	17	LIZETH T	6.9	6.3	7.1
	18	JANET	6.9	6.6	7.1
	19	ELSA	6.9	6.5	7.4
	20	GABY	6.9	6.6	7.5

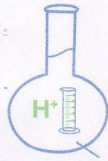
GRUPO U TUBÉRCULOS RAICES

CHUÑO NEGRO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4.6	6.4	6.6
	2	MARC	4.6	6.6	6.9
	3	STEVEN	4.6	6.3	6.4
	4	JUAN	4.6	7.1	7.2
	5	JORGE	4.6	6.5	6.3
	6	WILFREDO	4.6	6.3	6.7
	7	MARTIN	4.6	6.3	6
	8	VICTOR	4.6	6.3	5.8
	9	OMAR	4.6	6.3	5.5
	10	JASON	4.6	6.5	7.4
FEMENINO	11	YULIZA	4.6	6.7	6.9
	12	DAYAN	4.6	6.3	6.4
	13	SOLANS	4.6	6.3	6.1
	14	KAROLINE	4.6	6.2	5.8
	15	ARLHEY	4.6	6.3	6.8
	16	MARYCIELO	4.6	6.2	6.2
	17	LIZETH T	4.6	6.5	6.7
	18	JANET	4.6	6.5	6.7
	19	ELSA	4.6	6.5	6.8
	20	GABY	4.6	6.4	6.6

Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

## PLANTAS MEDICINALES

### MORAYA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	4.8	6.7	5.4
	2	MARC	4.8	6.7	6.2
	3	STEVEN	4.8	6.2	6.3
	4	JUAN	4.8	7	7.3
	5	JORGE	4.8	6.5	6.9
	6	WILFREDO	4.8	6.3	6.2
	7	MARTIN	4.8	6.9	6
	8	VICTOR	4.8	6.5	5.4
	9	OMAR	4.8	6.9	5.4
	10	JASON	4.8	6.3	6.2
FEMENINO	11	YULIZA	4.8	6.8	6.9
	12	DAYAN	4.8	6.2	6.3
	13	SOLANS	4.8	6.3	5.9
	14	KAROLINE	4.8	6.2	5.3
	15	ARLHEY	4.8	6.3	6.6
	16	MARYCIELO	4.8	6.3	5.8
	17	LIZETH T	4.8	6.5	6.2
	18	JANET	4.8	6.4	6
	19	ELSA	4.8	6.5	6.1
	20	GABY	4.8	6.3	5.9

### HINOJO

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.8	6.2	6.3
	2	MARC	6.8	6.3	6.6
	3	STEVEN	6.8	6.8	6.4
	4	JUAN	6.8	6.2	6.5
	5	JORGE	6.8	6.5	6.7
	6	WILFREDO	6.8	6.2	6.4
	7	MARTIN	6.8	6.3	6.5
	8	VICTOR	6.8	6.2	6.4
	9	OMAR	6.8	6.3	6.5
	10	JASON	6.8	6.2	6.5
FEMENINO	11	YULIZA	6.8	6.2	6.6
	12	DAYAN	6.8	6.4	6.8
	13	SOLANS	6.8	6.2	6.6
	14	KAROLINE	6.8	6.3	6.5
	15	ARLHEY	6.8	6.2	6.8
	16	MARYCIELO	6.8	6.2	6.5
	17	LIZETH T	6.8	6.4	6.5
	18	JANET	6.8	6.5	6.3
	19	ELSA	6.8	6.5	6.7
	20	GABY	6.8	6.4	6.8

### TORONJIL

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.4	6.7	6.9
	2	MARC	6.4	6.4	6.6
	3	STEVEN	6.4	6.3	6.5
	4	JUAN	6.4	6.8	7
	5	JORGE	6.4	6.5	6.4
	6	WILFREDO	6.4	6.3	6.7
	7	MARTIN	6.4	6.5	6.7
	8	VICTOR	6.4	6.5	6.7
	9	OMAR	6.4	6.9	6.7
	10	JASON	6.4	6.8	7.1
FEMENINO	11	YULIZA	6.4	6.4	6.5
	12	DAYAN	6.4	6.8	6.9
	13	SOLANS	6.4	6.5	6.7
	14	KAROLINE	6.4	6.2	6.5
	15	ARLHEY	6.4	6.2	5.8
	16	MARYCIELO	6.4	6.3	6.6
	17	LIZETH T	6.4	6.3	6.1
	18	JANET	6.4	6.9	6.5
	19	ELSA	6.4	6.5	6.8
	20	GABY	6.4	6.6	6.9

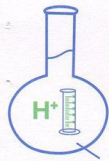
### MENTA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.8	6.3	6.5
	2	MARC	6.8	6.6	6.9
	3	STEVEN	6.8	6.3	6.5
	4	JUAN	6.8	7	6.7
	5	JORGE	6.8	6.5	6.5
	6	WILFREDO	6.8	6.6	6.4
	7	MARTIN	6.8	6.5	6
	8	VICTOR	6.8	6.2	6.4
	9	OMAR	6.8	6.2	6.5
	10	JASON	6.8	6.2	6.6
FEMENINO	11	YULIZA	6.8	6.2	6.5
	12	DAYAN	6.8	6.5	6.7
	13	SOLANS	6.8	6.2	6.5
	14	KAROLINE	6.8	6.2	6.5
	15	ARLHEY	6.8	6.2	6.7
	16	MARYCIELO	6.8	6.3	6.5
	17	LIZETH T	6.8	6.2	6.5
	18	JANET	6.8	6.4	6.6
	19	ELSA	6.8	6.5	6.7
	20	GABY	6.8	6.6	6.9



Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16138  
CONSULTOR AMBIENTAL DREMA-GR-CUSCO  
CATEGORIA I y II





# MC QUIMICALAB

De: Ing. Mario Cumpa Cayuri

LABORATORIO DE CIENCIAS NATURALES:  
AGUAS, SUELOS, MINERALES Y MEDIO AMBIENTE

RUC N° 102384090787 - TELÉF. 271966 COVIDUC A4 - CEL 984687752

### MANZANILLA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	7	6.7	6.5
	2	MARC	7	6.7	6.5
	3	STEVEN	7	6.6	6.8
	4	JUAN	7	6.6	6.9
	5	JORGE	7	6.5	6.4
	6	WILFREDO	7	6.9	6.4
	7	MARTIN	7	6.3	6.1
	8	VICTOR	7	6.5	6.3
	9	OMAR	7	6.3	6.1
	10	JASON	7	6.8	7
FEMENINO	11	YULIZA	7	6.2	6.8
	12	DAYAN	7	6.5	6.7
	13	SOLANS	7	6.6	6.3
	14	KAROLINE	7	6.4	6.7
	15	ARLHEY	7	6.2	5.8
	16	MARYCIELO	7	6.5	6.3
	17	LIZETH T	7	6.3	6.2
	18	JANET	7	6.6	6.3
	19	ELSA	7	6.4	6.1
	20	GABY	7	6.5	6

### COCA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.1	6.5	6.3
	2	MARC	6.1	6.7	6.9
	3	STEVEN	6.1	6.7	6.9
	4	JUAN	6.1	7.1	6.5
	5	JORGE	6.1	6.5	6.7
	6	WILFREDO	6.1	6.5	6.9
	7	MARTIN	6.1	6.2	6.6
	8	VICTOR	6.1	6.2	6.6
	9	OMAR	6.1	6.5	6.7
	10	JASON	6.1	6.2	6.8
FEMENINO	11	YULIZA	6.1	6.7	6.9
	12	DAYAN	6.1	6.8	6.9
	13	SOLANS	6.1	6.2	6.5
	14	KAROLINE	6.1	6.5	6.7
	15	ARLHEY	6.1	6.7	6
	16	MARYCIELO	6.1	6.5	6.7
	17	LIZETH T	6.1	6.5	6.1
	18	JANET	6.1	6.5	6.9
	19	ELSA	6.1	6.5	6.9
	20	GABY	6.1	6.4	6.8

### Muña

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	6.4	6.7	6.5
	2	MARC	6.4	6.9	6.7
	3	STEVEN	6.4	6.5	6.2
	4	JUAN	6.4	6.9	7.1
	5	JORGE	6.4	6.7	6.7
	6	WILFREDO	6.4	6.3	6.8
	7	MARTIN	6.4	6.3	6.5
	8	VICTOR	6.4	6.2	6
	9	OMAR	6.4	6.7	6.9
	10	JASON	6.4	6.7	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	6.4	6.2	6.4
	12	DAYAN	6.4	6.9	7
	13	SOLANS	6.4	6.2	6.2
	14	KAROLINE	6.4	6.3	6.2
	15	ARLHEY	6.4	6.2	6.8
	16	MARYCIELO	6.4	6.2	6.7
	17	LIZETH T	6.4	6.6	6.1
	18	JANET	6.4	6.4	6.3
	19	ELSA	6.4	6.4	6.7
	20	GABY	6.4	6.5	6.1

### HIERBA BUENA

	N°	ALUMNOS	pH DE ALIMENTO	pH INICIAL	pH FINAL
MASCULINO	1	DARCY	7.3	6.8	6.5
	2	MARC	7.3	6.7	6.9
	3	STEVEN	7.3	6.7	6.9
	4	JUAN	7.3	7	6.7
	5	JORGE	7.3	6.5	6.9
	6	WILFREDO	7.3	6.6	6.9
	7	MARTIN	7.3	6.8	6.4
	8	VICTOR	7.3	6.5	6.7
	9	OMAR	7.3	6.5	6.8
	10	JASON	7.3	6.5	6.7
FEMENINO	11	YULIZA	7.3	6.6	6.3
	12	DAYAN	7.3	6.5	6.8
	13	SOLANS	7.3	6.5	6.7
	14	KAROLINE	7.3	6.5	6.7
	15	ARLHEY	7.3	6.3	6.5
	16	MARYCIELO	7.3	6.6	6.8
	17	LIZETH T	7.3	6.4	6.7
	18	JANET	7.3	6.5	6.7
	19	ELSA	7.3	6.5	6.8
	20	GABY	7.3	6.6	6.7

Ing. Mario Cumpa Cayuri  
Reg. CIP. 16188  
CONSULTOR AMBIENTAL DREM-GR-CUSCO  
CATEGORIA I Y II

