



00059 / 16

Universidad Nacional de Lanús

Lanús, 22 ABR 2016

VISTO, el expediente N° 621/16 correspondiente a 2º Reunión el Consejo Superior 2016, la Resolución del Consejo Superior N° 206/15 de fecha 26 de agosto de 2015; y,

CONSIDERANDO:

Que, a través de la Resolución citada en el Visto, se aprobó los aranceles de los servicios prestados por los Laboratorios "Oscar Varsavsky", año 2015 de la Universidad Nacional de Lanús;

Que el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico solicita la actualización de dichos aranceles;

Que, la modalidad de los servicios a terceros prestados por los Laboratorios se enmarca en lo dispuesto en el Artículo 41 inc. m) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Que, la propuesta ha sido objeto de tratamiento específico por parte de la Comisión de Administración e Infraestructura, encontrando adecuada la actualización de los aranceles citados;

Que, el Consejo Superior en su 2º Reunión del año 2016 ha considerado la propuesta y no ha encontrado objeciones a la citada propuesta;

Que es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular conforme lo establecido en el Artículo 31 inc o) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;


Por ello,


EL CONSEJO SUPERIOR  
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS  
RESUELVE:

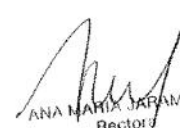
ARTICULO 1º: Dejar sin efecto la Resolución del Consejo Superior N° 206/15 de fecha 26 de agosto de 2015, a partir del dictado de la presente.

ARTICULO 2º: Aprobar los aranceles de los servicios prestados por los Laboratorios "Oscar Varsavsky", a partir del año 2016, conforme el detalle de servicios y costos indicados en el Anexo I de tres (03) fojas que integra la presente Resolución.

1 ARTICULO 3º: Regístrese, comuníquese y notifíquese. Cumplido, archívese.

  
Lic. Santiago Hernández  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Facundo Javier Fratini  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00059 / 16

Universidad Nacional de Lanús

ANEXO I

Análisis de laboratorio Microbiológico	Valor en \$
Análisis microbiológico de aguas según Código Alimentario Argentino, art 982.	650
Confirmación por PCR	830
Control de esterilidad (aerobia/anaerobia)	550
Control de poder bactericida (por cada cepa)	480
Determinación de gliadina por método Elisa	810
Investigación de <i>E. coli</i> O157	580
Investigación de <i>Escherichia coli</i>	300
Investigación de esporas bacterianas	280
Investigación de Hongos y Levaduras	350
Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	410
Investigación de <i>Pseudomona aeruginosa</i>	250
Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	350
Investigación <i>Staphylococcus aureus</i> coag(+)	330
Recuento de Anaerobios sulfito reductores	250
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	330
Recuento de <i>Clostridium perfringens</i>	320
Recuento de Coliformes (NMP)	250
Recuento de Coliformes totales	250
Recuento de Enterobacterias	250
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	320
Recuento de Hongos y Levaduras	250
Recuento de <i>Lactobacillus</i> spp.	250
Recuento de Mesófilos	250
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coag(+) (NMP)	550
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coag(+) (placa)	450

Descuento propuesto para determinación de gliadina según la cantidad de muestras

De 1 a 5 muestras.....\$ 810

De 6 a 9 " \$ 760

10 o más muestras \$ 720

  
Lic. Santiago Hernandez  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Facundo Javier Frattini  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARIA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús

00059 / 16



Universidad Nacional de Lanús

Laboratorio de análisis físico químicos	Valor (\$)
Agua FQ	2300
Acidez en grasas y aceites	250
Acidez en matrices acuosas (volumetría)	160
Ácido sórbico por HPLC	750
Actividad acuosa	350
Actividad diastásica ( espectrofotometría)	450
Alcalinidad de aguas	150
Alcohol en bebidas alcohólicas	350
Alcohol en vinagre	310
Amonio en aguas	220
Análisis de pureza de materias primas para la industria alimentaria	650
Arsénico en aguas	450
Azúcares reductores por Fehling	250
Azúcares reductores y sacarosa en miel	380
Bromatos en pan	410
Cafeína por HPLC	750
Calcio y magnesio en vinos	450
Caracterización de granos	200
Cenizas insolubles en agua por gravimetría	250
Cenizas solubles en ácido por gravimetría	250
Cenizas totales por calcinación	200
Cenizas: alcalinidad por volumetría	250
Cenizas: tipificación de harina de trigo	250
Cloro en lavandinas	220
Cloro residual en aguas	220
Cloruros en aguas por método de Mohr	220
Cloruros en matrices complejas	420
Conductividad de soluciones	160
Contenido de agua por trampa de Dean Stark	280
DBO en aguas residuales	500
Densidad con densímetros	175
Densidad por balanza de Mohr Westpahl	175
Densidad por picnometría	175
Detección cualitativa de almidón	150
Determinación de alimentos por HPLC	750
DQO en aguas residuales	500
Dureza total en aguas	220

Lic. Santiago Hernández  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Raúl Javier Fratini  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARA MILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



00059 / 16

Universidad Nacional de Lanús

Fibra dietaria	680
Fosfatos en aguas	220
Fosforo en matrices complejas	420
Glucosa método enzimático	350
Gluten húmedo y seco	300
Granulometría ( por cada tamiz)	140
Grasas totales método Soxhlet	450
Grasas índice de yodo	310
Grasas índice de peróxidos	310
Grasas índice de saponificación	310
Grasas por extracción ácida ( Gerber)	410
Grasas por extracción ácida ( Smith-Bodzinski)	450
Grasas totales por Roese Gottlieb	350
Hexilresorcinol por espectrofotometría	450
Hierro en Alimentos	300
Humedad por estufa de secado a 105°C	175
Humedad por estufa de vacío	200
Humedad por estufa Infrarroja	210
Humedad por Karl Fischer	450
Índice de formol en jugos	200
Índice de refracción	175
Lactosa en leches	250
Nitratos en aguas	380
Nitratos en alimentos	450
Nitritos en aguas	200
Nitritos en alimentos	450
Nitrógeno total método Kjeldahl	450
pH por potenciometría	150
Polarimetría	200
Potasio por fometría de llama	420
Proteína total método Kjeldahl	450
Punto de fusión de grasas	140
Sodio por fometría de llama	420
Sólidos disueltos en aguas	250
Sulfitos	210
Sulfatos en aguas	220
Tabla nutricional	2600
Viscosidad por viscosímetro Cannon	175
Viscosidad por viscosímetros de Ostwald	175

Lic. Santiago Hernandez  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Facundo Javier Frettini  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JAFAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús