



Lanús, 03 de diciembre de 2013

VISTO, el expediente N° 752/13 correspondiente a 1° Reunión el Consejo Superior 2013, la Resolución del Consejo Superior N° 057/13;

**CONSIDERANDO:**

Que, a través de la Resolución citada en el Visto, se aprobó los aranceles de los servicios prestados por los Laboratorios de Microbiología y Fisicoquímica, año 2013 de la Universidad Nacional de Lanús;

Que el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico ha pedido de la Coordinación de Laboratorios solicita la actualización de dichos aranceles e incorporación de análisis nuevos;

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, a efectos de mantener en un solo texto normativo se solicita dejar sin efecto la Resolución del Consejo Superior N° 057/13 a fin de aprobar los nuevos aranceles conforme se detallan en el Anexo I que integra la presente Resolución;

Que el Consejo Superior en su 9ª Reunión del año 2013 ha considerado la propuesta y no ha presentado objeciones;

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

Por ello,

**EL CONSEJO SUPERIOR  
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS  
RESUELVE:**

ARTICULO 1°: Dejar sin efecto la Resolución del Consejo Superior N° 057/13.

ARTICULO 2°: Aprobar los aranceles de los servicios prestados por los Laboratorios "Oscar Varsavskv", a partir del año 2013, conforme el detalle de servicios y costos indicados en el Anexo I de quince (15) fojas que integra la presente Resolución.

ARTICULO 3°: Regístrese, comuníquese y notifíquese. Cumplido, archívese.

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



ANEXO I

Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
TEMPERATURA DE CONGELAMIENTO (USP)	USP 25	C	Alimentos/M primas/efluentes	16
INDICE DE ACIDEZ EN ALIM BAL.	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	21
INDICE DE ACIDEZ (JALEA REAL/CERAS)	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	25
INDICE DE ACIDEZ (PAN DULCE)	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	25
INDICE DE ACIDEZ (USP)	USP 25	indice	Alimentos/M primas/efluentes	25
MESOFILOS	BAM	Recuento	Alimentos/ aguas / efluentes	50
HONGOS Y LEVADURAS	BAM	Recuento	Alimentos/ aguas / efluentes	50
ENTEROBACTERIA	BAM	Recuento	Alimentos/ aguas / efluentes	50
ENTEROCOCOS	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	50
HISOPADOS	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	30
ALCALINIDAD DE CARBONATOS	STANDARD METHODS 4500CO2D	ppm	Materia prima	26
CENIZAS (CARNEOS)	AOAC Official Method 920.153	%	Alimentos	26
COLIFORMES POR 100CM2	AOAC	recuento	Efluentes	26
COLOR EN MIEL	NORMA IRAM N°15941-2	color	Alimentos	26
CONDUCTIVIDAD (AGUAS)	STANDARD METHODS 2510	micro	Aguas/efluentes	26
CONDUCTIVIDAD (EFLUENTES)	CONDUCTIMETRICO	micro	Efluentes	26

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
CONDUCTIVIDAD (SUELO Y FERTILIZANTE)	MAPA 1986 - EDAFOLOGIA APLICADA - EUGENIO COB		Suelos/efluentes	26
CONDUCTIVIDAD EN MIEL	CONDUCTIMETRIA	micro	Alimentos	26
DENSIDAD		g/ml	Alimentos/Materias primas	26
HONGOS Y LEVADURAS 100CM2	BAM	%	Alimentos/M primas/efluentes	50
ACINETOBACTER	ICMSF	recuento	Alimentos	50
STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN AGUA	SEGUN APHA-AWWA-WPCF.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	50
TEMPERATURA DE HUMEO	AOCS	C	Alimentos/M primas/efluentes	32
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	60
COLIFORMES TOTALES	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	60
ACIDEZ (PROPILENGLICOL)	USP 25	%	Alimentos	33
ACIDEZ TOTAL (ACIDO CITRICO)	TITRIMETRICO	%	Materia prima	33
ACIDEZ TOTAL (ACIDO FOSFORICO)	TITRIMETRICO	%	Materia prima	33
ALCALINIDAD DE BICARBONATOS	STANDARD METHODS 4500CO2D	ppm	Alimentos	33
ALCALINIDAD, AGUA (TOTAL)	STANDARD METHODS 2320	ppm	Alimentos / agua/ efluentes	33
CENIZAS (HARINAS)	GRAVIMETRICO	%	Alimentos	33
CENIZAS (LACTEOS)	GRAVIMETRICO	%	Alimentos	33
CENIZAS SULFATADAS	GRAVIMETRICO	%	Materia prima	33
CONTENDIO DE COMPONENTES (TLC)	TLC	ppm	Materia prima	33
DENSIDAD (ACEITES)	GAVIMETRIA	g/ml	Alimentos	33

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
INDICE DE ACIDEZ (MANTECAS)	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	33
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	60
PSEUDOMONA	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	60
BASILUS CEREUS	BAM	Recuento	Alimentos/ aguas / efluentes	60
ANAEROBIOS SULFITOS REDUCTORES	BAM	Recuento	Alimentos/ aguas / efluentes	60
ACIDEZ COMBINADA	TITRIMETRICO	%	Alimentos	40
ACIDEZ COMO H2SO4 (agua oxigenada)	USP 23	%	Materia prima	40
ACIDEZ TOTAL (ACIDO LACTICO)	TITRIMETRICO	%	Materia prima	40
ACIDEZ TOTAL (ACIDO OLEICO)	TITRIMETRICO	%	Materia prima	40
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTARICO)	TITRIMETRICO	%	Materia prima	40
ACINETOBACTER (ml)	BAM	recuento	Alimentos	40
ACINETOBACTER EN AIRE	BAM	recuento	Alimentos	40
ACINETOBACTER HISOPADO	BAM	recuento	Alimentos	40
ACINETOBACTER RECUESTO	BAM	recuento	Alimentos	40
ACRILONITRILLO (AIRE)	STANDARD METHODS	ppm	Materia prima	40
ALCALINIDAD/ACIDEZ (APOSITOS)		ppm	Materia prima	40
ALCALIS LIBRES Y SALES SOLUBLES (OXIDO DE MAGNESIO)	USP 25	ppm	Materia prima	40
AMARANTO	ESPECTROFOTOMETRO	%	Alimentos	40
CENIZAS ALCALINAS	TITRIMETRICO	%	Alimentos	40
CENIZAS EN MIEL	SEGUN 15.6 CAA	%	Alimentos	40
CENIZAS EN SUELOS	GRAVIMETRICO	%	Alimentos	40
CENIZAS INSOLUBLES EN AGUA	GRAVIMETRICO	%	Alimentos	40

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
CENIZAS INSOLUBLES EN HCI	GRAVIMETRICO	%	Alimentos	40
CENIZAS SOLUBLES EN AGUA	GRAVIMETRICO	%	Alimentos	40
COLIFORMES TOTALES EN EFLUENTES	STANDARD METHODS 9221B	recuento	Efluentes	40
E. COLI USP 23	SEGUN USP 23	recuento	Alimentos	240
GLUCOSA (FEHLING)	TITRIMETRICO	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	40
GRANULOMETRIA	TAMIZADO	grado	Alimentos/M primas/efluentes	40
GRANULOMETRIA A 10, 18, 7 Y 40	TAMIZAJE	grado	Alimentos/M primas/efluentes	40
INDICE DE REFRACCION (MIEL)	REFRACTOMETRIA	indice	Alimentos/M primas/efluentes	40
INDICE DE REICHERT-MEISSL	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	40
INDICE DE YODO	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	40
PSEUDOMONA CEPACI	MICROBIOLOGICO	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	140
SULFATO EN LIXIVIADO	ESPECTROFOTOMETRIA	%	Alimentos/M primas/efluentes	40
TERMOFILOS ESPORULADOS (LIQ.C/LIMITE)		recuento	Alimentos/M primas/efluentes	40
TERMORESISTENCIA DE GERMENES	MICROBIOLOGICO	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	40
TEST DE NUBE	USP 23 pag 2318	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	40
ACTIVIDAD LIPOLITICA	CINETICO	ppm	Alimentos	48
GRADO DE FERMENTACION	VOLUMETRICO	g/ml	Alimentos/M primas/efluentes	48

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
GRADOS BRIX (HELADO)	REFRACTOMETRIA	indice	Alimentos/M primas/efluentes	48
GRADOS BRIX (JARABE)	REFRACTOMETRIA	indice	Alimentos/M primas/efluentes	48
GRADOS BRIX (MERMELADA)	REFRACTOMETRIA	indice	Alimentos/M primas/efluentes	48
GRASA NEUTRA O ACEITE MINERAL (ACIDO OLEICO)	USP 25	%	Alimentos/M primas/efluentes	48
INDICE DE PEROXIDO EN ALIMENTOS	AOAC 965.33	indice	Alimentos/M primas/efluentes	48
INDICE DE REFRACCION (ACEITES)	REFRACTOMETRIA	indice	Alimentos/M primas/efluentes	48
INDICE DE REFRACCION (MERMELADAS)	REFRACTOMETRIA	indice	Alimentos/M primas/efluentes	48
INDICE DE YODO EN CERA	AOCS CD 1-25	indice	Alimentos/M primas/efluentes	48
YODO (EC)	ELECTROFORESIS CAPILAR	indice	Alimentos/M primas/efluentes	48
PUNTO DE FUSION	TERMOMETRICO	grado	Alimentos/M primas/efluentes	48
PUNTO DE FUSION CON CAPILAR CERRADO	METODO DE CAPILAR CERRADO	grado	Alimentos/M primas/efluentes	48
PUREZA DE FOSFATO DIBASICO DE CALCIO	USP 25	%	Alimentos/M primas/efluentes	48
SULFATO DE ZINC	USP 23	%	Alimentos/M primas/efluentes	50
SULFATOS (H2O)	STANDARD METHODS 4500SO4	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	50
SULFATOS (USP)	USP 25	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	50

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
TEMPERATURA	EPA CTM 022	C	Alimentos/M primas/efluentes	50
GRADO ALCOHOLICO(DENSIM)	DENSIMETRICO A 15,56 C	g/ml	Alimentos/M primas/efluentes	55
ANALISIS DE AGUA MICROBIOLÓGICO (PSEUDOMONA, ESCHERICHIA COLI)		Cuantificación	Alimentos/ aguas / efluentes	55
ABSORCION AL UV 232 270 (ACEITES)	ESPECTROFOTOMETRIA	UV	Alimentos	55
ALMIDON (HARINAS)	TITRIMETRICO	%	Alimentos	55
GRADOS BRIX	REFRACTOMETRIA	índice	Alimentos/M primas/efluentes	55
GRASA DE CACAO	IRAM 15506	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
GRASA DE LECHE	SEMI-MICRO INDICE DEL AC. BUTIRICO	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
HIDRATOS DE CARBONO (PAN DULCE MONO Y DI)	TITRIMETRICO (FELHING)	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
INDICE DE ESTER (UNICAMENTE)	TITRIMETRICO	índice	Alimentos/M primas/efluentes	55
INDICE DE REFRACCION	REFRACTOMETRICO	índice	Alimentos/M primas/efluentes	55
NITROGENO AMINICO EN BEBIDAS ANALCOHOLICAS	TITRIMETRICO	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
PROTEINA BRUTA (CARNEOS)	AOAC Official Method 981.10	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
PROTEINA BRUTA (CEREALES)	KJELDHAL	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
PROTEINA BRUTA (LACTEOS)	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
PROTEINA BRUTA O NITROGENO	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	55

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
PROTEINA NO CARNICA (POR DIF.)	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
PUNTO NIEBLA	TERMOMETRICO	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
PUREZA DE CARBINOXAMINA MALEATO	USP 25	%	Alimentos/M primas/efluentes	55
INDICE DE SOLUBILIDAD	FIL	indice	Alimentos/M primas/efluentes	60
VALORACION DE PROTEINAS TOTALES	NEFLOMETRICO ADAPTADO SEGUN LCR	%	Alimentos/M primas/efluentes	60
VEGETALES CONGELADOS (PANEL)		%	Alimentos/M primas/efluentes	60
PUREZA DE BENZOATO DE SODIO	USP 25	%	Alimentos/M primas/efluentes	65
ARSENICO	ESPECTROFOTOMETRICO	ppm	Alimentos/aguas/efluentes	67
FOSFATO DISUELTO	EFM	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
GRASAS SOXHLET	SOXHLET	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
GRASAS SOXHLET (DIGESTION ACIDA)	SOXHLET - HIDROLISIS ACIDA	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
HIERRO DISUELTO	Standard Methods 3500FeB	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
INDICE DE POLENSKE	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	67
NITROGENO g%	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
NITROGENO AMINICO (AGUA)	KJEIDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**





Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
NITROGENO AMINICO (CARNEOS)	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
NITROGENO AMINICO (PESCADOS)	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
NITROGENO AMINICO EN JUGOS SOLIDOS	TITRIMETRICO	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
NITROGENO BASICO VOLATIL	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
NITROGENO TOTAL (CARNEOS)	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
NITROGENO TOTAL (LACTEOS)	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
PROTEINA SOLUBLE G%	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
PROTEINAS DIGERIBLES	KJELDAHL	%	Alimentos/M primas/efluentes	67
ANALISIS DE SODIO	ION	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	67
INDICE DE ANISIDINA	ESPECTROFOTOMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	72
INDICE DE PEROXIDO (ALIM.BAL.AFNOR)	AFNOR	indice	Alimentos/M primas/efluentes	72
INDICE DE PEROXIDO (S/MAT.GRASA)	IODOMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	72
INDICE DE PEROXIDO AL.BAL(EXTRACC)		indice	Alimentos/M primas/efluentes	72
INDICE DE PEROXIDO EN ACEITES	-	indice	Alimentos/M primas/efluentes	72
SULFATOS (EFLUENTES)	KIT SPECTROQUANT	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	72

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
SULFATOS (EFM)	KIT SPECTROQUANT	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	72
UREA g/Kg (GELATINAS)	CINETICO	%	Alimentos/M primas/efluentes	72
VAINILLINA	HPLC-USP23	%	Alimentos/M primas/efluentes	72
ACEITES RECUPERABLES EN JUGOS	SEGUN METODO DE SCOTT	%	Alimentos	80
ALMIDON %	TITRIMETRICO	%	Alimentos	80
ALMIDON CUALITATIVO	COLORIMETRICO	%	Alimentos	80
COLORO ACTIVO (LAVANDINA)	TITRIMETRICO	%	Materia prima	80
FOSFORO (PPM)	ESPECTROFOTOMETRIA	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	80
FOSFORO EN EFLUENTES	STANDARD METHOD 4500PC	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	80
FOSFORO EN LIQUIDOS	AOAC 957.02	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	80
GRANULOMETRIA O TAMIZADO EN HARINAS	GRANULOMETRIA	grado	Alimentos/M primas/efluentes	80
GRASA COMPLEMENTARIA		%	Alimentos/M primas/efluentes	80
INDICE DEL ACIDO 2 TIOBARBITURICO (ACEITES)	ESPECTROFOTOMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	80
NITRITOS (JAMON)	FOTOMETRICO	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	80
INDICE DE SAPONIFICACION EN CERAS	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	85
INDICE DEL ACIDO 2 TIOBARBITURICO	ESPECTROFOTOMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	85
INDICE DE DIASTASA (MIEL)	CAA METODOLOGIA ANALITICA OFICIAL 15.8		Alimentos/M primas/efluentes	85

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
ALMIDON	FELINHG	%	Alimentos	85
BROMATO DE POTASIO	ESPECTROFOTOMETRO	ppm	Aditivos	85
FOSFATO DIACIDO DE POTASIO	USP 23 (2292)	%	Alimentos/M primas/efluentes	85
INDICE DE BELLIER MODIFICADO	BELLIER	indice	Alimentos/M primas/efluentes	85
NITRATOS EN AGUA	STANDARD METHODS 4500NO3	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	85
ACIDO SALICILICO (ASPIRINAS)	HPLC	%	Materia prima	95
ACTIVIDAD GLUCOXIDASA EN MIEL	ESPECTROFOTOMETRICO	ppm	Alimentos	95
COLESTEROL (BUDIN)	ESPECTROFOTOMETRICO	%	Alimentos	95
COLESTEROL (FLAN)	ESPECTROFOTOMETRIA	%	Alimentos	95
CURCUMA %	ESPECTROFOTOMETRO	%	Materia prima	95
SULFATO DE ALUMINIO	TITRIMETRICO - CODEX 5TH EDITION	%	Alimentos/M primas/efluentes	95
SULFATO DE SODIO (PUREZA)	FOOD CHEMICALS CODEX 5TH EDITION	%	Alimentos/M primas/efluentes	95
VISCOSIDAD (500-1300 CS)	VISCOSIMETRO DE CANNON FENSKE RANGO (500-1300)	poise	Alimentos/M primas/efluentes	95
GRADO ALCOHOLICO (REFRACTOMETRICO)	REFRACTOMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	95
INDICE DE SAPONIFICACION	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	95
CAFEINA	ESPECTROFOTOMETRO	ppm	Alimentos/aguas	95
CAFEINA (BORRA DE CAFE)	ESPECTROFOTOMETRO	ppm	Alimento	95
CAFEINA (YERBA)	ESPECTROFOTOMETRO	ppm	Alimento	95
CAFEINA EN ALIMENTOS LIQUIDOS	ESPECTROFOTOMETRO	ppm	Alimentos	95
CAFEINA g/Kg	ESPECTROFOTOMETRO	ppm	Alimento	95
COLORO ACTIVO (%)	TITRIMETRICO	%	Materia prima	100

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
GRASA LIBRE	GRAVIMETRICO	%	Alimentos/M primas/efluentes	100
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ACEITES VEGETALES	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	140
ACTIVIDAD DIASTASICA	ESPECTROFOTOMETRIA	ppm	Alimentos	105
IMPUREZAS EN ALIMENTOS GRASOS	GRAVIMETRICO (AOCS)	%	Alimentos/M primas/efluentes	105
INDICE DE ACIDEZ (ACEITES)	TITRIMETRICO	indice	Alimentos/M primas/efluentes	105
ALCOHOLES POR DESTILACION	Refractometria	indice	Alimentos/aguas/efluentes	110
CAFEINA (TE)	ESPECTROFOTOMETRO	ppm	Alimento	115
VIBRO CHOLERAЕ	ICMSF	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	115
ESCHERICHIA COLI	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	120
SALMONELLA	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	120
CAFEINA (CAFE)	ESPECTROFOTOMETRO	ppm	Alimento	120
COLESTEROL (CARNEOS)	ESPECTROFOTOMETRICO	%	Alimentos	120
AZUCARES REDUCTORES + NO REDUCTORES	FEHLING CAUSSE BONANS	ppm	Alimentos/aguas/efluentes	130
ACIDO FUMARICO TITULO	CODEX ALIMENTARIO	%	Materia prima	150
ACIDO NITRICO (CONCENTRACION)	USP 23	%	Materia prima	150
EPOLAMINA PUREZA	CROMATOGRAFIA	ppm	Alimentos	150
IODO (ppm)	FOOD CHEMICALS CODEX	indice	Alimentos/M primas/efluentes	150
TERMOFILOS ESPORULADOS	ICMSF	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	150

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
VALORACION (TITULO)- POR GC	USP 23	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	150
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LECHE PASTEURIZADA	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	150
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LECHE UAT	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	150
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE MIELES	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	150
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE POSTRES LÁCTEOS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	150
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE YOGURT	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	150
AMONIACO (CARNES)	KJELDAHL	%	Alimentos	150
ACRILONITRILLO (LIQUIDOS)	STANDARD METHODS	ppm	Materia prima	150
ACTIVIDAD ACUOSA	AOAC	Aw	Alimentos	150
ACTIVIDAD PEROXIDASA EN VEGETALES	AOAC 963.27	ppm	Alimentos	160
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE MANTECA	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	160
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE MARGARINAS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	160
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE MAYONESA	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	160
VALORACION DE POLIPEPTIDOS	COLORIMETRICO ADAPTADO SEGUN FOLIN-DENIS	ppm	Alimentos/M primas/efluentes	162
CURCUMA	ESPECTROFOTOMETRO	%	Materia prima	168
ACIDEZ (COMO MALICO)	TITRIMETRICO	%	Alimentos	170
ACIDO PROPIONICO PUREZA USP	USP	%	Materia prima	170
ACTIVIDAD UREASICA	POTENCIOMETRICO	ppm	Alimentos	170
CAFEINA (HPLC)	HPLC	ppm	Alimentos	170

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ADEREZOS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	170
LISTERIA MONOCYTOGENES EN AGUA	USDA (FILTRACION)	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	250
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE HELADOS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	190
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE HUEVO EN BARRA	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	190
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE HUEVO EN POLVO	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	190
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE HUEVO LÍQUIDO	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	190
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SALCHICHAS PASTEURIZADAS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	190
ANALISIS DE VITAMINA A	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
ANALISIS DE VITAMINA D	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
ANALISIS DE VITAMINA B1	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
ANALISIS DE VITAMINA B2	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
ANALISIS DE VITAMINA B3	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
ANALISIS DE VITAMINA B5	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
ANALISIS DE VITAMINA B6	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
ANALISIS DE VITAMINA C	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
ANALISIS DE VITAMINA K	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
ACIDO FOLICO ug/100g	HPLC	ug/100g	Alimentos	200
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE POLLO HÚMEDO	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	260
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE POLLO SECO	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	260
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE POLLO TROZADO	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	260
ANALISIS DE VITAMINA B12	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	200
LISTERIA	BAM	Presencia	Alimentos/ aguas / efluentes	250
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE EMBUTIDOS FRESCOS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	280
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE EMBUTIDOS SECOS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	280
<b>GLUTEN ELISA de 1 a 4 muestras</b>	<b>Elisa</b>	<b>Cuantificación</b>	<b>Alimentos</b>	<b>260 (cada muestra)</b>
<b>GLUTEN de 5-9 muestras</b>				<b>240 (cada muestra)</b>
<b>GLUTEN De 10 en adelante</b>				<b>220 (cada muestra)</b>
ANALISIS MICROBIOLÓGICO (MESOFILOS, HONGOS Y LEVADURAS, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, COLIFORMES TOTALES, SALMONELLA, ANAEROBIOS SULFITOS REDUCTORES)		Cuantificación	Alimentos/ aguas / efluentes	260
SULFAS (CARNE)	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	180
SULFAS EN ALIMENTOS	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	180

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**



Análisis	Metodología	Tipo de Análisis	Matriz	Precio sugerido en pesos
SULFAS EN MIEL	HPLC	%	Alimentos/M primas/efluentes	180
SULFATO %	EFM	%	Alimentos/M primas/efluentes	180
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE CONSERVAS ÁCIDAS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	210
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE CONSERVAS NO ÁCIDAS	SEGÚN C.A.A.	recuento	Alimentos/M primas/efluentes	210
ANALISIS MICROBIOLÓGICO (MESÓFILOS, HONGOS Y LEVADURAS, STAPHILOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI, COLIFORMES TOTALES, SALMONELLA, ANAEROBIOS SULFITOS REDUCTORES, BACILUS CEREUS, ENTEROBACTERIA)		Cuantificación	Alimentos/ aguas / efluentes	280
ANALISIS DE FIBRA DIETARIA	KIT AOAC	%	Alimentos/M primas	260
ACEITE ESCENCIAL %	ESPECTROFOTOMETRIA	%	Alimentos	450
TABLA NUTRICIONAL BÁSICA	SEGÚN C.A.A.	%	ALIMENTOS	1200
<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AGUAS</b>	<b>SEGÚN C.A.A.</b>			<b>150</b>
<b>ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS</b>	<b>SEGÚN C.A.A.</b>			<b>350</b>
<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO COMPLETO</b>	<b>SEGÚN C.A.A.</b>			<b>260</b>
<b>TABLA NUTRICIONAL ESTANDAR</b>	<b>SEGÚN C.A.A.</b>			<b>1200</b>
<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO BÁSICO</b>				<b>200</b>
<b>ANÁLISIS DE VIANDAS TABLA I</b>	<b>SEGÚN ART. 156 TRIS</b>			<b>360</b>
<b>ANÁLISIS DE VIANDAS TABLA II</b>	<b>SEGÚN ART. 156 TRIS</b>			<b>580</b>

**Firma: Dra. Ana María Jaramillo Valeria Suárez Santiago Hernández**