



Universidad Nacional de Lanús

00206 / 15

Lanús, 26 AGO 2015

VISTO, el expediente N° 3339/15 correspondiente a 6° Reunión el Consejo Superior 2013, la Resolución del Consejo Superior N° 245/13;

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 2013 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 Comisión de Administración e Infraestructura y el Consejo Superior en su 6° Reunión del año 2015 han considerado la propuesta y sin objeciones;

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 1°: Dejar sin efecto la Resolución del Consejo Superior N° 245/13.

ARTICULO 2°: Aprobar los aranceles de los servicios prestados por los Laboratorios "Oscar Varsavsky", a partir del año 2015, conforme el detalle de servicios y costos indicados en el Anexo I de tres (03) fojas que integra la presente Resolución.

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

  
Daniel Rodríguez Bozzani  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Sr. Daniel López  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARIA JABAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús



ANEXO I

Tipo de análisis	Valor en \$
Recuento de hongos y levaduras	150
Recuento de enterobacterias	150
Recuento de mesofilos	150
Recuento de coliformes totales	150
Recuento de coliformes (NMP)	150
Recuento de Escherichia coli	190
Investigación de escherichia coli	190
Recuento de anaerobios sulfito reductores	150
Recuento de bacillus cereus	200
Recuento de clostridium perfringens	190
Investigación E. coli O157 (presencia/ausencia)	350
Investigación salmonella	200
Recuento de staphilococcus aureus coag(+)	200
Investigación Staphilococcus aureus coag(+)	200
Pseudomona aeruginosa en agua	150
Control de poder bactericida (por cada cepa)	300
Control de esterilidad (aerobia/anaerobia)	350
Listeria monocytogenes	250
Confirmación por PCR	500
Punto de fusión de grasas	100
Viscosidad por viscosímetros de Ostwald	150
Viscosidad por viscosímetro Cannon	150
Densidad con densímetros	120
Densidad por balanza de Mohr Westpahl	120
Densidad por picnometría	120
Índice de refracción	120
pH por potenciometría	100
Humedad por estufa de secado a 105°C	150
Humedad por estufa de vacío	180
Humedad por estufa Infrarroja	150
Contenido de agua por trampa de Dean Stark	250
Actividad acuosa	250
Humedad por Karl Fischer	300
Conductividad de soluciones	100
Cenizas totales por calcinación	180
Cenizas: alcalinidad por volumetría	250
Cenizas insolubles en agua por gravimetría	250
Cenizas solubles en ácido por gravimetría	250
Cenizas: tipificación de harina de trigo	250
Granulometría ( por cada tamiz)	100

Daniel Rodríguez Bozzani  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

Sr. Daniel López  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA RAMÍREZ  
Universidad Nacional de Lanús




Universidad Nacional de Lanús

00206 / 15

Acidez en matrices acuosas (volumetría)	100
Determinación de gluten(gliadina)	550
Fibra dietaria	500
Acidez en grasas y aceites	200
Sulfatos en aguas	150
Arsénico en aguas	300
Amonio en aguas	150
Nitratos en aguas	180
Nitratos en alimentos	300
Nitritos en aguas	170
Nitritos en alimentos	300
Dureza total en aguas	150
Alcalinidad de aguas	100
Proteína total método Kjeldahl	300
Nitrógeno total método Kjeldahl	300
Grasas totales método Soxhlet	300
Grasas por extracción ácida ( Gerber)	250
Grasas por extracción ácida ( Smith-Bodzinski)	350
Grasas totales por Roese Gottlieb	250
Lactosa en leches	200
Análisis de pureza de materias primas para la industria alimentaria	450
Alcohol en vinagre	250
Alcohol en bebidas alcohólicas	250
Actividad diastásica ( espectrofotometría)	350
Calcio y magnesio en vinos	300
Cloruros en aguas por método de Mohr	150
Cloruros en matrices complejas	300
Fosfatos en aguas	150
Fosforo en matrices complejas	300
Cloro residual en aguas	150
Cloro en lavandinas	150
Grasas índice de saponificación	250
Grasas índice de iodo	250
Grasas índice de peróxidos	250
Índice de formol en jugos	200
Polarimetría	200
Azúcares reductores por Fehling	200
Azúcares reductores y sacarosa en miel	300
Glucosa método enzimático	250
Detección cualitativa de almidón	100
DBO en aguas residuales	500
DQO en aguas residuales	500
Sodio por fotometría de llama	350

  
Daniel Rodríguez Bozzani  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Sr. Daniel López  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús


  
ANA MARÍA J. P. P. P.  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

00206 / 15

Potasio por fotometría de llama	350
Cafeína por HPLC	450
Ácido sórbico por HPLC	450
Bromatos en pan	250
Sólidos disueltos en aguas	150
Caracterización de granos	200
Determinación de alimentos por HPLC	450
Análisis de aguas según Código Alimentario Argentino, art 982.	250

  
Sr. Daniel López  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
Daniel Rodríguez Bozzani  
Consejo Superior  
Universidad Nacional de Lanús

  
ANA MARÍA JARAMILLO  
Rectora  
Universidad Nacional de Lanús