

INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS-ICTA
RESOLUCIÓN 049 DE 2021
(09 DE AGOSTO)

“Por la cual se aclara el artículo 1 de la Resolución 035 de 2021 a través de la cual se establecen las Tarifas de Análisis y Servicios prestados por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ICTA”

**LA DIRECTORA DEL INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS – ICTA-,
SEDE BOGOTÁ DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA**

En uso de sus facultades legales y estatutarias, en especial las conferidas mediante la Resolución de Rectoría número 040 de 2001 modificada por la Resolución 2030 de 2002 y

CONSIDERANDO

QUE mediante la Resolución 035 del 02 de junio de 2021 se establecieron *las Tarifas de Análisis y Servicios prestados por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ICTA*”

QUE en el mencionado acto administrativo observa esta Dirección, se incurrió en un error meramente formal al omitir la columna de tarifas para usuarios ICTA del 50% conforme a lo aprobado por el Consejo Directivo en el Acta No.04 del 09 de abril de 2021 realizado de manera virtual a través de la plataforma Meet.

QUE en este orden de ideas, se hace necesario llevar a cabo la corrección de la resolución con fundamento en el artículo 45 de la Ley 1437 de 2011, el cual regula:

Artículo 45. Corrección de errores formales. *En cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte, se podrán corregir los errores simplemente formales contenidos en los actos administrativos, ya sean aritméticos, de digitación, de transcripción o de omisión de palabras. En ningún caso la corrección dará lugar a cambios en el sentido material de la decisión, ni revivirá los términos legales para demandar el acto. Realizada la corrección, esta deberá ser notificada o comunicada a todos los interesados, según corresponda.” (El subrayado fuera del texto)*

QUE la corrección prevista en la presente resolución cumple con los presupuestos del artículo en cita, por cuanto fue un palpable el error de digitación y no genera modificaciones en el sentido material de la decisión adoptada por el Consejo de Institutos y la Dirección del Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos ICTA.

En mérito de lo anterior,

RESUELVE

ARTÍCULO 1. Aclarar el artículo 1 de la Resolución 035 de 2021, en el sentido de señalar la columna de tarifas para usuarios ICTA del 50% conforme a lo aprobado por el Consejo Directivo en el Acta No.04 del 09 de abril de 2021. En consecuencia, el artículo 1 de la resolución 035 de 2021, quedará así:

Actualizar las tarifas para la prestación de servicios análisis de alimentos y sus derivados con precios expresados en el salario mínimo diario legal vigente en Colombia (SMDLV), para los laboratorios y plantas del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos – ICTA.

1. TARIFAS LABORATORIO DE ANÁLISIS FISCOQUÍMICO

TARIFAS EN UNIDADES DE SMDLV

LABORATORIO DE ANÁLISIS FISCOQUÍMICO DE ALIMENTOS (Código Hermes 383)					
ÍTEM	ANÁLISIS	MÉTODO	USUARIOS EXTERNOS 100%	USUARIOS ICTA 50%	USUARIOS UNIVERSIDAD PÚBLICA 80%
1	Acidez libre en polen	Titulación ácido - base	1,5	0,8	1,2
2	Acidez libre y lactónica en miel	Titulación ácido - base	1,1	0,5	0,9
3	Acidez titulable (carne y derivados)	Titulación ácido - base	2,4	1,2	1,9
4	Acidez titulable (otras matrices)*	Titulación ácido - base	1,9	0,9	1,5
5	Acidez total	Titulación ácido - base	1,5	0,8	1,2
6	Acidez volátil	Destilación; titulación ácido - base	2	1	1,6
7	Actividad antioxidante TEAC (radical ABTS)	Espectrofotometría	3,2	1,6	2,5
8	Actividad de diastasa en miel	Espectrofotometría	4,6	2,3	3,7

LABORATORIO DE ANÁLISIS FISCOQUÍMICO DE ALIMENTOS (Código Hermes 383)					
ÍTEM	ANÁLISIS	MÉTODO	USUARIOS EXTERNOS 100%	USUARIOS ICTA 50%	USUARIOS UNIVERSIDAD PÚBLICA 80%
9	Análisis cromatográfico ácido orgánico	Cromatografía HPLC	11,4	5,7	9,1
10	Análisis cromatográfico azúcares	Cromatografía HPLC	11,4	5,7	9,1
11	Análisis de perfil de textura	Medición instrumental con texturómetro	1,4	0,7	1,1
12	Análisis proximal con azúcares	Incluye los análisis de contenido de humedad, cenizas, proteína, grasa total, azúcares totales, el cálculo del contenido de carbohidratos (por diferencia) y, por solicitud, el cálculo matemático de calorías, según resolución 333 de 2011 de Ministerio de Salud y Protección Social, numeral 8.1.1. de rotulado nutricional.	10	5	8
13	Análisis proximal con azúcares y fibra dietaria (recomendado para tabla nutricional)	Incluye los análisis de contenido de humedad, cenizas, proteína, grasa total, fibra dietaria, azúcares totales, el cálculo del contenido de carbohidratos (por diferencia) y, por solicitud, el cálculo matemático de calorías, según resolución 333 de 2011 de Ministerio de Salud y Protección Social, numeral 8.1.1. de rotulado nutricional.	21,9	10,9	17,5
14	Análisis proximal con fibra dietaria	Incluye los análisis de contenido de humedad, cenizas, proteína, grasa, fibra dietaria, el cálculo del contenido de carbohidratos (por diferencia) y, por solicitud, cálculo matemático de calorías,	18,9	9,5	15,1

LABORATORIO DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS (Código Hermes 383)					
ÍTEM	ANÁLISIS	MÉTODO	USUARIOS EXTERNOS 100%	USUARIOS ICTA 50%	USUARIOS UNIVERSIDAD PÚBLICA 80%
		según resolución 333 de 2011 de Ministerio de Salud y Protección Social, numeral 8.1.1. de rotulado nutricional.			
15	Análisis proximal sin fibra	Incluye los análisis de contenido de humedad, cenizas, proteína, grasa, el cálculo del contenido de carbohidratos (por diferencia) y, por solicitud, cálculo matemático de calorías, según resolución 333 de 2011 Ministerio de Salud y Protección Social, numeral 8.1.1. de rotulado nutricional.	7,1	3,5	5,7
16	Azúcares reductores	Titulación óxido - reducción	2,4	1,2	1,9
17	Azúcares totales	Titulación óxido - reducción	3	1,5	2,4
18	Cálculo de tabla nutricional	Cálculo matemático	6,1	3,1	4,9
19	Carotenoides totales (sin incluir procedimiento de secado)	Espectrofotometría	1,9	1	1,5
20	Cenizas*	Incineración en mufla	1,7	0,8	1,3
21	Color*	Colorimetría triestímulo (espacio CIELAB o RGB)	1,6	0,8	1,3
22	Color en miel	Espectrofotometría (escala Pfund)	1	0,5	0,8
23	Conductividad eléctrica en miel	Conductimetría	1	0,5	0,8
24	Contenido de fenoles totales (frutas y derivados)	Espectrofotometría (Folin-Ciocalteu)	3,5	1,8	2,8
25	Contenido de fenoles totales (productos apícolas)	Espectrofotometría (Folin-Ciocalteu)	3,9	2	3,1

LABORATORIO DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS (Código Hermes 383)					
ÍTEM	ANÁLISIS	MÉTODO	USUARIOS EXTERNOS 100%	USUARIOS ICTA 50%	USUARIOS UNIVERSIDAD PÚBLICA 80%
26	Contenido de minerales (Na, K, Ca, Mg, Fe, Cu o Zn, cada uno)	Espectrofotometría de absorción atómica	2,8	1,4	2,2
27	Contenido de nitrógeno volátil total	Destilación; titulación ácido - base	1,7	0,9	1,4
28	Densidad (en líquidos)	Picnometría	1,2	0,6	0,9
29	Fibra cruda	Hidrólisis ácida y alcalina, secado y calcinación	5,2	2,6	4,2
30	Fibra dietaria (total)	Método enzimático - gravimétrico	11,8	5,9	9,5
31	Fósforo	Espectrofotometría	2,4	1,2	1,9
32	Grado alcohólico	Destilación; densimetría	1,3	0,7	1,1
33	Grados Brix*	Refractometría	0,8	0,4	0,7
34	Grasa total*	Extracción con solventes	2,2	1,1	1,8
35	Grasa total (Mojonnier)	Método de Mojonnier	3,5	1,7	2,8
36	Grasa total con hidrólisis	Hidrólisis ácida; extracción con solventes	3,1	1,5	2,4
37	Hidroxitilfurfural (HMF)	Espectrofotometría	1,2	0,6	1
38	Humedad*	Secado en estufa	1	0,5	0,8
39	Humedad en miel	Refractometría	0,8	0,4	0,7
40	Índice de acidez (grasas y aceites)	Titulación ácido - base	1,6	0,8	1,3
41	Índice de peróxidos (grasas y aceites)	Titulación óxido - reducción	2,5	1,2	2
42	Índice de refracción (grasas y aceites)	Refractometría	1,3	0,6	1
43	Perfil aromático por nariz electrónica	Nariz electrónica (10 sensores tipo MOS)	3,5	1,8	2,8

LABORATORIO DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ALIMENTOS (Código Hermes 383)					
ÍTEM	ANÁLISIS	MÉTODO	USUARIOS EXTERNOS 100%	USUARIOS ICTA 50%	USUARIOS UNIVERSIDAD PÚBLICA 80%
44	pH*	Potenciometría	1,4	0,7	1,1
45	Proteína	Kjeldahl	2,2	1,1	1,8
46	Rancidez oxidativa (carne y derivados)	Método del ácido 2-tiobarbitúrico	2,3	1,2	1,9
47	Rotación específica en miel	Polarimetría	2,2	1,1	1,8
48	Sacarosa aparente en miel	Titulación óxido - reducción	2,6	1,3	2,1
49	Sólidos insolubles en miel	Gravimetría	1	0,5	0,8
50	Sólidos solubles	Refractometría	1,1	0,5	0,8
51	Sólidos totales en leche	Secado en estufa	1,2	0,6	0,9

***Servicios ofertados también por el Laboratorio de Bromatología de Alimentos (Código Hermes 822)**

2. TARIFAS LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

LABORATORIO MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (Código Hermes 394)					
ITEM	ANÁLISIS	MÉTODO	USUARIOS EXTERNOS 100%	USUARIOS ICTA 50%	USUARIOS UNIVERSIDAD PÚBLICA 80%
1	Actividad Bactericida.	OAC	9,0	4,5	7,2
2	Detección de <i>Escherichia coli</i> .	RapID ONE	1,5	0,8	1,2
3	Detección de Salmonella.	Detección de Salmonella INVIMA N.18	1,9	1,0	1,6
4	Determinación de materia extraña en panela y polen.	NTC 1311	1,5	0,8	1,2
5	Determinación de <i>Pseudomona aeruginosa</i> .	Recuento en placa INVIMA N.17	1,5	0,7	1,2
6	Liofilización (Uso por hora).	Medición instrumental	0,7	0,4	0,6

LABORATORIO MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (Código Hermes 394)					
ITEM	ANÁLISIS	MÉTODO	USUARIOS EXTERNOS 100%	USUARIOS ICTA 50%	USUARIOS UNIVERSIDAD PÚBLICA 80%
7	NMP de coliformes totales y fecales.	N.M.P. INVIMA N.13 Y N.14	2,9	1,5	2,3
8	NMP de coliformes totales.	N.M.P. INVIMA N.13	1,5	0,7	1,2
9	Prueba de esterilidad comercial.	Recuento en placa INVIMA N.21	3,2	1,6	2,5
10	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> .	Recuento en placa INVIMA N.9	1,8	0,9	1,5
11	Recuento de bacterias ácido lácticas.	ICONTEC NTC 5034	2,2	1,1	1,8
12	Recuento de coliformes totales.	APHA	1,3	0,7	1,1
13	Recuento de esporas aerobias estrictas y facultativas.	Recuento en placa INVIMA N.5	1,5	0,7	1,2
14	Recuento de esporas anaerobias estrictas y facultativas.	Recuento en placa INVIMA N.6	1,5	0,7	1,2
15	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> .	Recuento en placa INVIMA N.10	1,5	0,7	1,2
16	Recuento de mesófilos aerobios.	Recuento en placa INVIMA N.2	1,3	0,7	1,1
17	Recuento de mohos y levaduras.	Recuento en placa INVIMA N.7	1,3	0,7	1,1
18	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> .	Recuento en placa INVIMA N.8	1,8	0,9	1,5
19	Recuento de termófilos aerobios.	Recuento en placa INVIMA N.3	1,3	0,7	1,1

3. TARIFAS LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL

EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS (Código Hermes 420)**				
ITEM	SERVICIO	USUARIOS EXTERNOS 100%	USUARIOS ICTA 50%	USUARIOS UNIVERSIDAD PÚBLICA 80%
1	Entrenamiento de los panelistas (grupo máximo de 12 personas) por sesión de una (1) hora, con uso de las instalaciones.	21,5	10,7	17,2
2	Sesión de cata de alimentos (grupo máximo de 12 personas) por hora de uso de instalaciones del panel.	14,5	7,3	11,6
3	Acompañamiento en el análisis e interpretación de los resultados, por hora.	11,4	5,7	9,1

****Actividades restringidas mientras dure la emergencia sanitaria por Covid-19**

PARÁGRAFO 1. Para usuarios internos la tarifa de los servicios de laboratorios corresponderá al costo mínimo que arroje el sistema de costeo. Lo anterior, en conformidad con lo normado en el artículo 8 de la Resolución de Rectoría 1458 de 2017.

PARÁGRAFO 2. La viabilidad de cualquier otro análisis, servicio específico o uso de equipos que sea requerido y no se encuentre en la presente resolución, será definido por el coordinador del área encargada.

ARTÍCULO 2. Los demás artículos de la citada resolución siguen sin aclaración o corrección alguna y por consiguiente tienen plenos efectos.

ARTÍCULO 3.- La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación la cual será realizada por la Secretaría General, en el Sistema de Información Normativa, Jurisprudencial y de Conceptos- Régimen Legal de la Universidad Nacional de Colombia

PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los nueve (9) días del mes agosto de 2021



CORALIA OSORIO ROA
Directora ICTA