

DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO \$ (Incluye IVA)
Análisis fisicoquímicos		
Determinación de taninos en sorgo (Prueba cualitativa)	Análisis	15.00
Determinación del tiempo de cocción de frijol	Análisis	15.00
Análisis de pH	Análisis	6.00
Grados Brix	Análisis	7.20
Humedad	Análisis	8.00
Granulometría	Análisis	8.00
Actividad de agua	Análisis	25.00
Determinación de Aflatoxina	Análisis	90.75
Determinación de Fumonisina	Análisis	100.17
Determinación de Zearalenona	Análisis	100.17
Determinación de Ocratoxina	Análisis	100.17
Análisis Microbiológicos en alimentos y agua (Placas Petrifilm)		
Recuento de Coliformes	Análisis	18.00
Recuento de Bacterias Aerobias	Análisis	18.00
Recuento de Mohos y Levaduras	Análisis	18.00
Detección de <i>Salmonella</i> sp	Análisis	22.00
Detección de <i>Escherichia coli</i>	Análisis	18.00
Otros		
Evaluación sensorial	Análisis	30.00
Capacitaciones en procesamiento y conservación de frutas, hortalizas, cereales, leguminosas, entre otros.	Por Persona	25.00
Deshidratado de frutas y hortalizas carnosos	Libra de producto fresco	2.50
Deshidratado de hortalizas de hojas	Libra de producto fresco	2.00

Acuerdo J.D. No. 2318/2019. San Andrés, 13 de enero de 2020.