



## MENDOZA

### **RESOLUCION 1527/2005 MINISTERIO DE SALUD (M.S.)**

Departamento de Higiene de la Alimentación.  
Servicios de Bromatología y de Análisis de  
Laboratorio. Aranceles. Rectificación del anexo I de la  
res. 1479/95 (M.S.).

del 17/10/2005; Boletín Oficial 15/11/2005.

Visto el expediente 1524-D-05-77741, en el cual obra la Resolución N° 1479/95-MS, modificatoria del Anexo I de la Resolución N° 2405/93-MS, por la cual se establecen los aranceles por Servicios de Bromatología y de Análisis de Laboratorio que se prestan en el Departamento de Higiene de la Alimentación, y

Considerando:

Que se hace necesario reformar los aranceles por Servicios de Bromatología y Análisis de Alimentos modificando el factor fijo de cada uno de los servicios.

Que del mismo modo corresponde anexar el Arancelamiento por Rotulación Nutricional, como así ajustar en un único servicio de Bromatología el apartado (a.12 Baja de establecimiento y producto), con un factor fijo de 100, aclarando que en tal servicio se incluye tanto el establecimiento como la totalidad de productos presentados.

Que el Ministerio de Salud es la autoridad de aplicación del Código Alimentario Nacional y en los términos de la Ley de Ministerios [N° 6366](#) y modificatoria Ley N° 7347, se encuentra entre sus facultades la Superintendencia de Salud en la Provincia de Mendoza, por lo que regular los aranceles es conducente para ejercer la política de control alimentario.

Por ello, conforme a lo solicitado por la Dirección de Regulación y Control de Servicios de Salud, lo dictaminado por Asesoría Letrada y lo aconsejado por la Subsecretaría de Gestión Sanitaria, el Ministro de Salud, resuelve:

Artículo 1° - Rectificar el Anexo I de la Resolución N° 1479/95-MS el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Anexo I

A los establecimientos se los clasificará en categorías según el número de operarios incluyendo los integrantes de la Firma Razón Social en:

- Categoría "A": Con más de 15 personas y/o Alta Complejidad /Tecnológica.
- Categoría "B": Con más de 6 y hasta 15 personas.
- Categoría "C": Con más de 1 y hasta 5 personas.

El valor de los Aranceles por servicios prestados resultará de multiplicar el "Factor Fijo" de cada servicio por un índice de \$ 0,85 (ochenta y cinco centavos).

A) Aranceles por servicios de Bromatología: Factor Fijo

a.1 Inspección de establecimientos elaboradores, fraccionadores, depósitos, distribuidores y/o de expendio:

Categoría A: 500,00

Categoría B: 300,00

Categoría C: 150,00

a.2 Inscripción y/o reinscripción de depósitos 100,00

a.3 Inscripción y/o reinscripción de depósito Importador / Exportador 500,00

a.4 Solicitud de inscripción y/o reinscripción de productos alimenticios de importación

200,00

a.5 Inscripción y/o reinscripción de productos alimenticios:

Categoría A: 200,00

Categoría B: 175,00

Categoría C: 150,00

a.6 Solicitud de: Copia del original del certificado de producto alimenticio y/o establecimiento 80,00

a.7 Tomas de muestras a solicitud del interesado 90,00

a.8 Tomas de muestra de agua de consumo a solicitud del interesado 20,00

a.9 Solicitud de cambio de razón social de establecimiento:

Categoría A: 400,00

Categoría B: 250,00

Categoría C: 150,00

a.10 Solicitud de ampliación de rubro de establecimiento:

Categoría A: 200,00

Categoría B: 150,00

Categoría C: 100,00

a.10 Solicitud de cambio de domicilio de establecimiento:

Categoría A: 300,00

Categoría B: 200,00

Categoría C: 150,00

a.12 Baja de establecimiento y productos 100,00

Este incluye la cantidad parcial o total de la/s baja/s presentada/s.

a.13 Solicitud de modificación de rótulos de productos, componentes no sustanciales del producto, instalaciones edilicias industriales envases, marcas y/o contenidos netos y escurridos 100,00

a.14 Solicitud de verificación de elaboración de productos alimenticios inscriptos en otra Provincia 400,00

a.15 Inscripción de directores técnicos 30,00

a.16 Curso de manipuladores de alimentos (por persona) 8,00

a.17 Autorización de carne molida 7,00

a.18 Autorización de sal sin yodar 8,00

a.19 Autorización Provisoria 150,00

a.20 Artículos de Limpieza

Establecimiento 200,00

Producto 100,00

Champú 80,00

B) Análisis de Alimentos:

b.1 Peso neto y peso escurrido 5,00

b.2 Caracteres organolépticos 5,00

b.3 Ensayo de Incubación a 37° y 55° C (c/u) 6,00

b.4 Humedad (Estufa a 100° - 150° C) 7,00

b.5 Refractometría Termostatizada 7,00

b.6 Cenizas en mufla 8,00

b.7 Azúcares reductores. Directo (Fehling-Causse-Bonnans) 16,00

b.8 Azúcares totales (previa inversión) 16,00

b.9 Cloruros (volumétricos) 9,00

b.10 Acidez titulable totales 7,00

b.11 PH Potenciométrico 6,00

b.12 Recuento de mohos (método de Howard) 16,00

b.13 Vacío de envases 6,00

b.14 Observación microscópica (previa coloración) 7,00

b.15 Sustancias conservadoras (cromatografía capa fina) 18,00

b.16 Color (Método de Munsell) 20,00

b.17 Consistencia (Método de Bestwick) 7,00

- b.18 Investigación de colorantes por cromatografía en papel 18,00
- b.19 Investigación de colorantes por cromatografía en capa fina 20,00
- b.20 Índice de refracción 6,00
- b.21 Punto de fusión 7,00
- b.22 Unidades por envases y defectos 6,00
- b.23 Estado de conservación general de envases 5,00
- b.24 Espacio libre de cabeza 5,00
- b.25 Grado termosulfúrico (índice de Tortello) 7,00
- b.26 Enranciamiento (Reacción de Kreiss) 7,00
- b.27 Materia Grasa (Sexhlet) 16,00
- b.28 Materia Grasa butirométrica para leche (Método de Gerber) 8,00
- b.29 Materia grasa butirométrica para dulce de leche (Método de Gerber) 11,00
- b.30 Materia butirométrica para crema 9,00
- b.31 Sólido no graso de la leche 9,00
- b.32 Densidad 6,00
- b.33 Ensayo de Fosfatasa 14,00
- b.34 Ensayo de Peroxidasa 14,00
- b.35 Presencia de sustancias conservadoras en leche 16,00
- b.36 Ensayo de reductasa 7,00
- b.37 Piel, fibra y semillas 8,00
- b.38 Indica Todo (Wijs) 7,00
- b.39 Índice de Peróxidos 7,00
- b.40 Materia Insaponificable 25,00
- b.41 Índice de Bellier (saponificación) 8,00
- b.42 Índice de Relchert-Meisl 18,00
- b.43 Índice de Polenske 18,00
- b.44 Poli bromuros insolubles 20,00
- b.45 Índice de Diastasas (colorimétricos) 8,00
- b.46 Hidroximetilfurfural (reacción de Fieche) 8,00
- b.47 Determinación de Glucosidasa 8,00
- b.48 Determinación de Lund 8,00
- b.49 Determinación de Dextrinas 8,00
- b.50 Reacción de Lugol 6,00
- b.51 Anhídrido sulfuroso (libre y total) 8,00
- b.52 Alcohol por destilación 9,00
- b.53 Extracto seco a presión reducida 11,00
- b.54 Nitrógeno Proteico (Kjeldahl) 20,00
- b.55 Nitrógeno amínico 9,00
- b.56 Identificación de edulcorantes 16,00
- b.57 Determinación cuantitativa de edulcorantes (sacarina, ciclamato, etc.) 18,00
- b.58 Calcio (por calcinación y complexometría) 9,00
- b.59 Acidez volátil 10,00
- b.60 Pectinas (determinación cuantitativa) 9,00
- b.61 Acido benzoico (cuantitativo) 9,00
- b.62 Acido sórbico (cuantitativo) 9,00
- b.63 Acido ascórbico (titulación) 9,00
- b.64 Triquinoscopia 16,00
- b.65 Observación microscópica de estructura vegetales 18,00
- b.66 Fibra bruta 18,00
- b.67 Colesterol 18,00
- b.68 Vitamina C (Método Espectrofotométrico) 18,00
- b.69 Metales pesados (Hg, Pb, Sn, Cu, etc.) 25,00
- b.70 Cafeína (cuantitativo) 18,00
- b.71 Aldehídos (cuantitativo) 10,00
- b.72 Almidón (cuantitativo-gravimétrico) 16,00

- b.73 Iodo de I y de I03 en sal común 10,00
- b.74 Nitrato en sal común (cualitativo) 7,00
- b.75 Nitritos en sal común (cualitativo) 7,00
- b.76 Sulfatos en sal común (cualitativo) 9,00
- b.77 Extracto acuoso (especias y condimentos) 7,00
- b.78 Extracto alcohólico (especias y condimentos) 8,00
- b.79 Extracto etéreo (especias y condimentos) 9,00
- b.80 Determinación glucosa comercial 8,00
- C) Análisis físico-químico de agua
- c.1 Aspecto directo, decantado-filtrado 5,00
- c.2 Ph. Potenciométrico 6,00
- c.3 Sales totales (a 100° - 150° C) 6,00
- c.4 Conductimetría 6,00
- c.5 Cloruros (cuantitativo-argentométrico) 9,00
- c.6 Sulfatos (cuantitativo-espectrofotométrico) 9,00
- c.7 Dureza total (Ca-Mg) 9,00
- c.8 Alcalinidad (a la fenolfaleína-Helíantina) 8,00
- c.9 Nitritos y amoníaco (cualitativo) c/u 5,00
- c.10 Calcio (cuantitativo) 7,00
- c.11 Magnesio (cuantitativo) 9,00
- c.12 Nitratos (cuantitativo) 8,00
- c.13 Fosfatos (cuantitativo) 9,00
- c.14 Fluor (cuantitativo) 9,00
- c.15 Hierro / cuantitativo 9,00
- c.16 Manganeso (cuantitativo) 9,00
- c.17 Manganeso (cualitativo) 6,00
- c.18 Arsénico (cuantitativo) 16,00
- c.19 Cloro residual 7,00
- c.20 Cloro activo en clorógenos 7,00
- D) Bacteriología de Aguas
- d.1 Recuento total de aerobios mesófilos, número más probable de coliformes y presencia de pseudomonas aeruginosa (en 50 ml) 50,00
- d.2 Investigación de pseudomonas 16,00
- d.3 Investigación de colifecales 16,00
- d.4 Investigación de Salmonellas 16,00
- d.5 Investigación Vibrión Choleras 25,00
- E) Bacteriología de Alimentos
- e.1 Recuento de gérmenes aerobios 16,00
- e.2 Coliformes (número más probables) 16,00
- e.3 Recuento de Levaduras por cultivos 16,00
- e.4 Recuento de mohos por cultivos 16,00
- e.5 Recuento de termófilos 16,00
- e.6 Anaerobios (aislamiento) 30,00
- e.7 Staphylococcus aureus:
  - a) Enriquecimientos y Enriquecimiento 16,00
  - b) Aislamientos en medios selectivos 16,00
  - c) Test de coagulasa 18,00
  - d) Test de la termonucleasa 18,00
  - e) Identificación de enterotoxina 20,00
- e.8 Escherichia coli (confirmación bioquímica) 18,00
- e.9 Enterobacterias (recuento) 18,00
- e.10 Enterobacterias (confirmación bioquímica) 25,00
- e.11 Enterobacterias (enterotuba II)
- e.12 Salmonella - Shigella:
  - a) Enriquecimiento y enriquecimiento 16,00

- b) Aislamiento en medios diferenciales 10,00
  - c) Estudios oxifermentados (auxanograma) 18,00
  - e.13 Pruebas bioquímicas
    - a) Movilidad - Nitrato 9,00
    - b) Urea 9,00
    - c) Citrato 9,00
    - d) Descarboxilación de la lisina 9,00
    - e) Desaminación de la fenilalanina 9,00
    - f) Oxidasa 7,00
    - g) Catalasa 7,00
    - h) Producción de  $5H_2$  9,00
    - i) OMPG 10,00
    - j) Descarboxilación de arginina 9,00
    - k) Solubilidad de Bilis 9,00
    - l) Lecitina 9,00
    - m) Amilasa 9,00
    - n) Gelatinasa 9,00
    - o) Lipasa 9,00
    - p) Hemólisis en agar - sangre 9,00
    - q) Leche tornasolada 8,00
  - e.14 Pruebas INVIC 18,00
  - e.15 Tipificación serológica 25,00
  - e.16 Extendido y coloración de Gram 9,00
  - e.17 Coloración de esporas 10,00
  - e.18 Tinción por contraste 9,00
  - e.19 Tinción de flagelos 10,00
  - e.20 Investigación de antibióticos y/o agentes bacteriológicos 25,00
  - e.21 Vibrio parahemolítico
    - a) Preenriquecimiento y Enriquecimiento 18,00
    - b) Aislamiento 25,00
    - c) Prueba de Termoresistencia 16,00
  - e.22 Enterococos
    - a) Determinación de número más probables 16,00
    - b) Aislamiento en medios selectivos 18,00
  - F) Arancelamiento Rotulación nutricional
    - f.1 Valor Energético 5,00
    - f.2 Poli Alcoholes 8,00
    - f.3 Almidón 10,00
    - f.4 Materia Grasa Total 8,00
    - f.5 Grasas saturadas 8,00
    - f.6 Grasas Monosaturadas 8,00
    - f.7 Grasas Poli saturadas 8,00
    - f.8 Grasas Trans 8,00
    - f.9 Colesterol 10,00
    - f.10 Fibra Alimentaria 10,00
    - f.11 Proteínas 15,00
    - f.12 Sodio 5,00
    - f.13 Potasio 5,00
- Art. 2º - Derogar toda otra disposición que se oponga a la presente.
- Art. 3º - Comuníquese, etc.
- Calletti.

