

## Tarifario de Servicios Tecnológicos del Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Pesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao - CITEpesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao

Nro.	Denominación del Servicio Tecnológico <sup>4</sup>	Clasificación funcional del servicio			Nivel de Complejidad tecnológica	Unidad de Medida	Precio de Venta (Soles) <sup>1</sup>	% UIT <sup>5</sup>
		Modalidad del Servicio	Tipo de Servicio	Tipo de tarea				
1	Asesoría técnica en la cadena pesquera	Transferencia tecnológica	1. Asistencia técnica	1.1 Asesoría técnica	Baja	Hora	18.50	0.3458
2	Asistencia técnica específica en la cadena pesquera	Transferencia tecnológica	1. Asistencia técnica	1.2 Asistencia técnica específica	Mediana	Hora	25.80	0.4822
3	Asistencia técnica específica en tratamiento térmico	Transferencia tecnológica	1. Asistencia Técnica	1.2 Asistencia técnica específica	Mediana	Hora	34.00	0.6355
4	Asistencia técnica de programa en la cadena pesquera	Transferencia tecnológica	1. Asistencia Técnica	1.3 Asistencia técnica de programa	Mediana	Hora	35.80	0.6692
5	Diseño y/o desarrollo de producto en la cadena pesquera	Transferencia tecnológica	2. Diseño y desarrollo de productos	2.2 Diseño y/o desarrollo de productos	Mediana	Hora	18.80	0.3514
6	Entero o trozos de pescado y/o mariscos, cocidos o fritos (en aceite, agua y sal, salsas, cremas, otros) en envase de 1/4 club x 50 (desde 296 a 350 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	7.00	0.1308
7	Entero o trozos de pescado y/o mariscos, cocidos o fritos (en aceite, agua y sal, salsas, cremas, otros) en envase de 1/4 club x 50 (desde 246 a 295 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	7.60	0.1421
8	Entero o trozos de pescado y/o mariscos, cocidos o fritos (en aceite, agua y sal, salsas, cremas, otros) en envase de 1/2 lb tuna x 48 (desde 250 a 300 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	7.50	0.1402
9	Entero o trozos de pescado y/o mariscos, cocidos o fritos (en aceite, agua y sal, salsas, cremas, otros) en envase de 1/2 lb tuna x 48 (desde 150 a 249 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	8.70	0.1626
10	Lomo desmenuzado de anchoveta (al natural, en agua y sal, aceite, otros) en envase 1/2 lb tuna x 48 (desde 250 a 349 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	7.10	0.1327
11	Trozos de Trucha (aceite, salsas, otros) en envase 1/2 lb tuna x 48 (desde 150 a 249 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	10.20	0.1907
12	Pulpa de pescado (en aceite, agua y sal, otros) en envase 1/2 lb tuna x 48 (desde 150 a 250 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	8.20	0.1533
13	Sólido de pescado (en agua y sal, natural, aceite, otros) en envase 1/2 lb Tuna x 48 (desde 100 a 200 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	11.60	0.2168
14	Filetes/lomos/trozos de pescado (en agua y sal, natural, aceite, salsas, cremas y otros) en envase 1/2 lb tuna x 48 (desde 100 a 200 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	10.50	0.1963
15	Ahumado de pescado y/o mariscos (en aceite, salsas, cremas, verduras, otros) en envase 1/2 lb tuna x 48 (desde 100 a 200 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	10.30	0.1925
16	Ahumado de pescado y/o mariscos (en aceite, salsas, cremas, verduras, otros) en envase 1/4 club x 50 (desde 100 a 200 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	10.50	0.1963
17	Medallón de pescado cocidos, ahumado o fritos (en aceite, salsas, cremas y otros) en envase de 1/2 lb tuna x 48 (desde 200 a 250 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	8.60	0.1607
18	Medallón de pescado cocidos, ahumado o fritos (en aceite, salsas, cremas y otros) en envase de 1/2 lb tuna x 48 (desde 100 a 199 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	9.40	0.1757
19	Lomo desmenuzado de pescado (al natural, agua y sal, aceite, otros) en envase 1 lb tall x 24 (desde 250 a 349 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	6.30	0.1178

Nro.	Denominación del Servicio Tecnológico <sup>4</sup>	Clasificación funcional del servicio			Nivel de Complejidad tecnológica	Unidad de Medida	Precio de Venta (Soles) <sup>1</sup>	% UIT <sup>5</sup>
		Modalidad del Servicio	Tipo de Servicio	Tipo de tarea				
20	Entero y/o medallones de pescado (en agua y sal, natural, aceite, otros) en envase 1 lb tall x 24 (desde 100 a 199 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	7.90	0.1477
21	Platos preparados a base de pescado y/o mariscos (salsas, cremas, sopas, otros) en envase 1lb tall x 24 (desde 200 a 250 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	8.50	0.1589
22	Platos preparados a base de pescado y/o mariscos (salsas, cremas, sopas, otros) en envase 1 lb tall x 24 (desde 100 a 199 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	8.90	0.1664
23	Platos preparados a base de Pescado y/o mariscos (salsas, cremas, sopas, otros) en envase 1/2 lb tuna x 48 (desde 100 a 199 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	8.50	0.1589
24	Hamburguesa de pescado congelada (desde 1428 a 1700 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	1.60	0.0299
25	Hamburguesa de pescado congelada (desde 1000 a 1427 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	1.90	0.0355
26	Milanesa de pescado congelada (desde 915 a 1200 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	2.20	0.0411
27	Milanesa de pescado congelada (desde 762 a 914 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	2.60	0.0486
28	Nuggets de calamar gigante pre fritos congelados (desde 1464 a 2000 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	2.50	0.0467
29	Nuggets de calamar gigante pre fritos congelados (desde 1219 a 1463 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	3.00	0.0561
30	Nuggets de pescado congelado en diferentes presentaciones (desde 1351 a 1750 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	2.50	0.0467
31	Nuggets de pescado congelado en diferentes presentaciones (desde 1050 a 1350 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	3.00	0.0561
32	Filete empanizado congelado (desde 871 a 1200 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	2.90	0.0542
33	Filete empanizado congelado (desde 725 a 870 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	3.50	0.0654
34	Moluscos precocidos y refrigerados (desde 500 a 1249 Kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	0.80	0.0150
35	Moluscos precocidos y refrigerados (desde 1250 a 2000 Kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	0.60	0.0112
36	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de sala experimental: Productos pesqueros congelados con valor agregado (desde 6 a 10 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	34.40	0.6430
37	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos pesqueros congelados con valor agregado (desde 100 a 150 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	6.60	0.1234
38	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de sala experimental: Productos en conservas en diferentes envases (desde 1 a 2 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	214.20	4.0037
39	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos en conservas en diferentes envases (desde 50 a 100 cajas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Caja	16.20	0.3028
40	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos pesqueros snacks tipo hojuelas (desde 175 a 200 bolsas)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Bolsa	1.20	0.0224
41	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos pesqueros ahumados en frío (desde 45 a 50 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	9.10	0.1701
42	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos pesqueros ahumados en caliente (desde 45 a 50 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	8.50	0.1589

Nro.	Denominación del Servicio Tecnológico <sup>4</sup>	Clasificación funcional del servicio			Nivel de Complejidad tecnológica	Unidad de Medida	Precio de Venta (Soles) <sup>1</sup>	% UIT <sup>5</sup>
		Modalidad del Servicio	Tipo de Servicio	Tipo de tarea				
43	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos pesqueros secos salados en aire caliente (desde 45 a 50 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	8.50	0.1589
44	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos pesqueros secos en aire frío (desde 35 a 40 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	9.00	0.1682
45	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos pesqueros salados (desde 45 a 50 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	6.80	0.1271
46	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de sala experimental: Productos pesqueros congelados (desde 5 a 49 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	7.50	0.1402
47	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos pesqueros congelados (desde 50 a 100 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	6.70	0.1252
48	Elaboración de muestras sin valor comercial a nivel de planta: Productos refrigerados (desde 50 a 100 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	7.40	0.1383
49	Productos pesqueros congelados en bloque (desde 1000 a 2000 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	0.90	0.0168
50	Productos pesqueros congelados individualmente (desde 500 a 700 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	2.20	0.0411
51	Cordon Bleu congelado de pescado y/o mariscos (desde 500 a 699 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	2.80	0.0523
52	Cordon Bleu congelado de pescado y/o mariscos (desde 700 a 850 kg)	Transferencia tecnológica	3. Soporte productivo	3.1 Soporte productivo	Mediana	Kilogramo	2.60	0.0486
53	Ácidos Grasos Libres	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	72.40	1.3533
54	Valor Peroxido	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	61.70	1.1533
55	Humedad	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	50.10	0.9364
56	Grasa	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	79.90	1.4935
57	Proteína	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	64.70	1.2093
58	Cenizas	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	51.40	0.9607
59	Cloruros	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	53.50	1.0000
60	Plomo por Absorción Atómica	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
61	Cadmio por Absorción Atómica	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
62	Actividad de agua	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	56.10	1.0486
63	Fuerza de Gel	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	87.50	1.6355
64	Cloro residual en agua	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	55.80	1.0430
65	Histamina	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	96.90	1.8112
66	Materia oxidable en agua	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	28.00	0.5234
67	Residuos tras evaporación de agua	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	30.10	0.5626
68	Mercurio	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	118.30	2.2112
69	Nitrógeno de Bases Volátiles Totales (N-BVT)	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	55.60	1.0393

Nro.	Denominación del Servicio Tecnológico <sup>4</sup>	Clasificación funcional del servicio			Nivel de Complejidad tecnológica	Unidad de Medida	Precio de Venta (Soles) <sup>1</sup>	% UIT <sup>5</sup>
		Modalidad del Servicio	Tipo de Servicio	Tipo de tarea				
70	Índice de Anisidina	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	88.20	1.6486
71	Cromatografía de Ácidos Grasos	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	434.30	8.1178
72	Extracción con Agua Subcrítica	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	317.70	5.9383
73	Extracción con CO2 Supercrítico	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	519.00	9.7009
74	Extracción con CO2 supercrítico + cosolvente	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	528.20	9.8729
75	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos a 30°C	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	56.10	1.0486
76	Numeración de bacteria Coliformes y de Escherichia coli	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	72.80	1.3607
77	Recuento de mohos y levaduras	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	69.40	1.2972
78	Control de esterilidad comercial	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	157.70	2.9477
79	Numeración de Staphylococcus aureus coagulasa-positivas	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	94.30	1.7626
80	Detección de Salmonella spp.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	131.40	2.4561
81	Detección de Listeria monocytogenes	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	112.30	2.0991
82	Detección de Vibrio cholerae	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	97.50	1.8224
83	Numeración de Vibrio parahaemolyticus	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	89.20	1.6673
84	Recuento de Enterococos intestinales (método por filtración de membrana)	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	97.70	1.8262
85	Recuento de Escherichia coli y de bacterias coliformes (método por filtración de membrana)	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	86.40	1.6150
86	Detección huevos de Helminthos	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	70.90	1.3252
87	Recuento en placa de bacterias heterótrofas	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	50.30	0.9402
88	Numeración de coliformes termotolerantes	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	70.70	1.3215
89	Detección de Endoparasitos en peces	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	55.80	1.0430
90	Numeración de Escherichia coli B-glucuronidasa positiva. Técnica del NMP	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	67.40	1.2598
91	Análisis Físico/Sensorial (aspecto, color, olor, sabor, textura)	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	75.80	1.4168
92	Estudio de Vida útil de Alimentos refrigerados	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	1,721.70	32.1813
93	Estudio de Vida útil de productos alimenticios Congelados	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	2,246.60	41.9925
94	Estudio de Vida útil de productos alimenticios mediante pruebas aceleradas	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	2,496.40	46.6617
95	Grasa por Bligh and Dyer	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	77.30	1.4449
96	Fibra Cruda	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	91.10	1.7028
97	Colesterol	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	324.50	6.0654
98	Sodio por Absorción Atómica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
99	Potasio por Absorción Atómica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935

Nro.	Denominación del Servicio Tecnológico <sup>4</sup>	Clasificación funcional del servicio			Nivel de Complejidad tecnológica	Unidad de Medida	Precio de Venta (Soles) <sup>1</sup>	% UIT <sup>5</sup>
		Modalidad del Servicio	Tipo de Servicio	Tipo de tarea				
100	Calcio por Absorción Atómica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
101	Magnesio por Absorción Atómica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
102	Hierro por Absorción Atómica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
103	Cobre por Absorción Atómica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
104	Zinc por Absorción Atómica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
105	Cromo por Absorción Atómica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.60	1.6935
106	Fósforo	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	75.40	1.4093
107	Nucleótidos por HPLC	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	462.90	8.6523
108	Aminas Biogénicas por HPLC	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	321.80	6.0150
109	Composición Química del Aceite Esencial de Eucalipto por GC	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	214.30	4.0056
110	Proteína por Dumas.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	72.60	1.3570
111	Nitrógeno no proteico.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	88.50	1.6542
112	Azúcares reductores.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	85.40	1.5963
113	Actividad Antioxidante DPPH	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	119.10	2.2262
114	Actividad Antioxidante FRAP	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.10	1.6841
115	Actividad Antioxidante ABTS	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	90.50	1.6916
116	Compuestos Fenólicos Totales	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	73.80	1.3794
117	Hidroxiprolina	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	70.80	1.3234
118	Grado de Hidrólisis	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	77.10	1.4411
119	Viscosidad	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	62.80	1.1738
120	pH	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	28.90	0.5402
121	Conductividad	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	33.80	0.6318
122	Extracción de compuestos polares con líquidos presurizados (etanol) PLE	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	504.90	9.4374
123	Recuento de Enterobacterias	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	72.40	1.3533
124	Recuento de Coliformes y Escherichia coli. Método de película seca rehidratable	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	120.50	2.2523
125	Análisis microbiológico del vino y del mosto. Recuento de microorganismos por cultivo.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	66.10	1.2355
126	Análisis microbiológico del vino y del mosto. Recuento de levaduras por filtración de membrana	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	70.80	1.3234
127	Recuento de microorganismos halófilos	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	60.90	1.1383
128	Recuento de microorganismos psicrófilos	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	63.20	1.1813

Nro.	Denominación del Servicio Tecnológico 4	Clasificación funcional del servicio			Nivel de Complejidad tecnológica	Unidad de Medida	Precio de Venta (Soles) <sup>1</sup>	% UIT <sup>5</sup>
		Modalidad del Servicio	Tipo de Servicio	Tipo de tarea				
129	Identificación Bioquímica de Levaduras enológicas.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	94.20	1.7607
130	Recuento de bacterias sulfito-reductoras	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	75.40	1.4093
131	Recuento de mohos y levaduras. Metodo de película seca rehidratable	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	89.20	1.6673
132	Evaluación de la actividad antimicrobiana	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	71.60	1.3383
133	Detección de Anisakis sp.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	78.70	1.4710
134	Detección de Diphylobothrium sp.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	61.90	1.1570
135	Numeración de Escherichia coli B-glucoronidasa positiva. Técnica de recuento de colonias	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	92.00	1.7196
136	Recuento de microorganismos aerobios mesofilos a 35°C	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	53.20	0.9944
137	Evaluación de la calidad de frutas y hortalizas por Colorimetría.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	70.60	1.3196
138	Medida del Color de Músculo de Pescado	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	71.60	1.3383
139	Medida del Color de Aceite	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	64.50	1.2056
140	Oxidación Acelerada para la Determinación de la Estabilidad a la Oxidación de Alimentos, Aceites y Grasas	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	326.00	6.0935
141	Determinación del Potencial de generación de Biogás a partir de materia orgánica.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	3,648.50	68.1963
142	Determinación de parámetros de producción de biogás a nivel biorreactor Piloto de 36 Litros.	Transferencia Tecnológica	4. Ensayo de laboratorio	4.1 Ensayos de laboratorio	Mediana	Ensayo	6,166.10	115.2542
143	Capacitación básica en la cadena pesquera (presencial)	Capacitación	5. Capacitación	5.1 Capacitación básica	Baja	Hora	4.60	0.0860
144	Capacitación básica en la cadena pesquera (virtual)	Capacitación	5. Capacitación	5.1 Capacitación básica	Baja	Hora	2.80	0.0523
145	Capacitación especializada en la cadena pesquera (virtual)	Capacitación	5. Capacitación	5.2 Capacitación especializada	Mediana	Hora	3.70	0.0692
146	Capacitación especializada en procesos de manipulación y preservación del pescado fresco refrigerado y congelado (presencial)	Capacitación	5. Capacitación	5.2 Capacitación especializada	Mediana	Hora	7.20	0.1346
147	Capacitación especializada en procesos de conservas (presencial)	Capacitación	5. Capacitación	5.2 Capacitación especializada	Mediana	Hora	10.00	0.1869
148	Capacitación especializada en procesos de pastas y preformados (presencial)	Capacitación	5. Capacitación	5.2 Capacitación especializada	Mediana	Hora	7.80	0.1458
149	Capacitación especializada en procesos de curados (presencial)	Capacitación	5. Capacitación	5.2 Capacitación especializada	Mediana	Hora	14.90	0.2785
150	Capacitación especializada en sistema HACCP para productos pesqueros (presencial)	Capacitación	5. Capacitación	5.2 Capacitación especializada	Mediana	Hora	7.80	0.1458
151	Efectuar el escaldado o cocinado producto - Elaboración industrial de conservas (planta del cliente)	Capacitación	6. Certificación de competencias laborales	6.1 Certificación de competencias laborales	Mediana	Evaluación	237.20	4.4336
152	Adicionar el líquido de gobierno - Elaboración industrial de conservas (planta del cliente)	Capacitación	6. Certificación de competencias laborales	6.1 Certificación de competencias laborales	Mediana	Evaluación	226.40	4.2318
153	Realizar el cerrado de envases de conservas - Elaboración industrial de conservas (planta del cliente)	Capacitación	6. Certificación de competencias laborales	6.1 Certificación de competencias laborales	Mediana	Evaluación	225.90	4.2224
154	Esterilizar las conservas - Elaboración industrial de conservas (planta del cliente)	Capacitación	6. Certificación de competencias laborales	6.1 Certificación de competencias laborales	Mediana	Evaluación	281.40	5.2598
155	Efectuar el escaldado o cocinado producto - Elaboración industrial de conservas (planta piloto del CITEpesquero)	Capacitación	6. Certificación de competencias laborales	6.1 Certificación de competencias laborales	Mediana	Evaluación	321.20	6.0037

Nro.	Denominación del Servicio Tecnológico <sup>4</sup>	Clasificación funcional del servicio			Nivel de Complejidad tecnológica	Unidad de Medida	Precio de Venta (Soles) <sup>1</sup>	% UIT <sup>5</sup>
		Modalidad del Servicio	Tipo de Servicio	Tipo de tarea				
156	Adicionar el líquido de gobierno - Elaboración industrial de conservas (planta piloto del CITEpesquero)	Capacitación	6. Certificación de competencias laborales	6.1 Certificación de competencias laborales	Mediana	Evaluación	317.80	5.9402
157	Realizar el cerrado de envases de conservas - Elaboración industrial de conservas (planta piloto del CITEpesquero)	Capacitación	6. Certificación de competencias laborales	6.1 Certificación de competencias laborales	Mediana	Evaluación	331.30	6.1925
158	Esterilizar las conservas - Elaboración industrial de conservas (planta piloto del CITEpesquero)	Capacitación	6. Certificación de competencias laborales	6.1 Certificación de competencias laborales	Mediana	Evaluación	367.10	6.8617
159	Charlas técnicas, seminarios, conferencias y talleres en la cadena pesquera (presencial)	Difusión de información	7. Información tecnológica especializada	7.1 Charlas técnicas, seminarios, conferencias y talleres	Baja	Hora	3.70	0.0692
160	Charlas técnicas, seminarios, conferencias y talleres en la cadena pesquera (virtual)	Difusión de información	7. Información tecnológica especializada	7.1 Charlas técnicas, seminarios, conferencias y talleres	Baja	Hora	3.20	0.0598
161	Atención de información tecnológica especializada en la cadena pesquera	Difusión de información	7. Información tecnológica especializada	7.2 Atención de información tecnológica especializada	Baja	Hora	14.40	0.2692
162	Difusión de información tecnológica especializada en la cadena pesquera	Difusión de información	7. Información tecnológica especializada	7.3 Difusión de información tecnológica especializada	Baja	Servicio	3.20	0.0598
163	Formulación de proyectos I+D+i en la cadena pesquera	Investigación, desarrollo e innovación	8. Promoción de investigación, desarrollo y gestión de la innovación (I+D+i)	8.1 Formulación de proyectos I+D+i	Mediana	Hora	23.80	0.4449
164	Desarrollo de proyectos I+D+i en la cadena pesquera	Investigación, desarrollo e innovación	8. Promoción de investigación, desarrollo y gestión de la innovación (I+D+i)	8.2 Desarrollo de proyectos de I+D+i	Alta	Hora	23.40	0.4374
165	Publicaciones científicas en la cadena pesquera	Investigación, desarrollo e innovación	8. Promoción de investigación, desarrollo y gestión de la innovación (I+D+i)	8.3 Publicaciones científicas desarrolladas por los órganos de ITP	Alta	Hora	23.70	0.4430
166	Vigilancia tecnológica en la cadena pesquera	Investigación, desarrollo e innovación	8. Promoción de investigación, desarrollo y gestión de la innovación (I+D+i)	8.5 Vigilancia tecnológica	Alta	Hora	24.80	0.4636
167	Sólido de atún en aceite vegetal 1/2 lb tuna	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/2lb tuna l Lata	5.70	0.1065
168	Trozos de atún en aceite vegetal 1/2 lb tuna	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/2lb tuna l Lata	5.30	0.0991
169	Trocitos de atún en aceite vegetal 1/2 lb tuna	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/2lb tuna l Lata	4.80	0.0897
170	Entero de anchoveta en aceite vegetal 1/2 lb tuna	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/2lb tuna l Lata	3.70	0.0692
171	Entero de anchoveta en salsa de tomate, cremas 1/2 lb tuna	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/2lb tuna l Lata	3.50	0.0654
172	Filete de caballa en aceite vegetal 1/2 lb tuna	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/2lb tuna l Lata	4.00	0.0748
173	Trozos de bonito en aceite vegetal 1/2 Lb tuna	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/2lb tuna l Lata	4.20	0.0785
174	Sopa concentrada de anchoveta 1 lb tall	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1 lb tall l Lata	6.10	0.1140
175	Entero de anchoveta en salsa de tomate, cremas 1/4 club	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/4 club l Lata	3.30	0.0617
176	Entero de anchoveta ahumada en aceite vegetal 1/4 club	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/4 club l Lata	4.20	0.0785
177	Entero de anchoveta ahumada picante 1/4 club	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/4 club l Lata	3.40	0.0636
178	Taco de pota ahumada en aceite picante 1/4 club	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/4 club l Lata	3.30	0.0617
179	Nuggets de calamar de gigante bolsa x 250 g	Comercialización	Comercialización	Comercialización		250 g l Bolsa	4.00	0.0748

Nro.	Denominación del Servicio Tecnológico <sup>4</sup>	Clasificación funcional del servicio			Nivel de Complejidad tecnológica	Unidad de Medida	Precio de Venta (Soles) <sup>1</sup>	% UIT <sup>5</sup>
		Modalidad del Servicio	Tipo de Servicio	Tipo de tarea				
180	Anchoveta en crema de ajos 1/4 club	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/4 club - Lata	3.90	0.0729
181	Anchoveta en salsa de miso 1/4 club	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/4 club - Lata	5.00	0.0935
182	Anchoveta frita en salsa de escabeche 1/4 club	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/4 club - Lata	4.60	0.0860
183	Trozos ahumados de anchoveta en aceite vegetal picante 1/4 club	Comercialización	Comercialización	Comercialización		1/4 club - Lata	5.10	0.0953

**Nota:**

- 1) El precio de venta está expresado en soles e incluye el Impuesto General a las Ventas (IGV). El pago se hará en efectivo, cheque o transferencia bancaria a la cuenta del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), proporcionada por el CITEpesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao. Asimismo, se ha realizado el redondeo, teniendo en cuenta los dos decimales de cada valor del servicio, siendo el segundo decimal redondeado a cero (0), para efecto de su facturación y cobro, de acuerdo a lo dispuesto por el Banco Central de Reserva (BCR) mediante Circular No. 0033-2018-BCRP<sup>1</sup>.
- 2) La solicitud de los servicios tecnológicos se realiza a través del Formulario de Servicios Tecnológicos (FOST) del Instituto Tecnológico de la Producción - ITP, contenido en el Sistema de Servicios de Innovación Productiva (SSIPRO), el cual es obligatorio y tiene carácter de declaración jurada.
- 3) Para servicios tecnológicos que se ejecuten fuera del CITE, se realizará un cobro adicional al valor del servicio de acuerdo a la directiva vigente que establece el valor de viáticos del ITP por cada día que dure el servicio (más un día adicional por traslado) y se considerará el valor de los traslados (vía aérea o terrestre) de los prestadores de servicio y de los materiales para la prestación del mismo, que se calculará al momento de realizar la cotización de acuerdo a precios de mercado. Este cobro se dará de forma obligatoria a menos que el cliente cubra los costos de pasajes y viáticos directamente.
- 4) La cantidad mínima de horas y número de participantes por tipo de servicio tecnológico es definida por el CITEpesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao, considerando la estructura de costos que dio origen al presente tarifario de servicios tecnológicos, y en línea con lo señalado en el Marco Conceptual vigente.
- 5) El cliente está facultado de poder solicitar servicios de Soporte Productivo con una cantidad menor al del rango de producción establecido, teniendo en cuenta que el cobro y facturación de estos servicios se realizarán sobre el límite mínimo del rango de producción.
- 6) La actualización que se realice en cada año fiscal de la UIT no conlleva a una variación automática del Precio de Venta aprobado.
- 7) En caso de que los servicios tecnológicos contemplados en el presente tarifario, requieran del proceso de Conservación de productos hidrobiológicos congelados, el CITEpesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao está facultado de realizarlo, según los costos diferenciados en función a tres (03) tipos de proceso o modalidades de atención:
  - a) Conservación de productos hidrobiológicos congelados en bloque – BQF: S/ 126.20 Tonelada/día-mes, incluido IGV
  - b) Conservación de productos hidrobiológicos congelados en presentación individual – IQF: S/ 242.30 Tonelada/día-mes, incluido IGV.
  - c) Conservación de productos pesqueros congelados en Planta I: S/ 0.20 Kilogramo-mes, incluido IGV
- 8) La Fecha de entrada en vigencia del presente Tarifario, corresponde al día siguiente de su publicación en el diario Oficial.

<sup>1</sup> Artículo 3 del CIRCULAR No. 0033-2018-BCRP donde se indica que "A partir del 1 de enero de 2019, sólo para los pagos en efectivo y sobre el monto total a pagar, se procederá al redondeo tomando como referencia lo dispuesto en el Artículo 44° de la Ley No. 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor, que a la letra dice: "Se encuentra prohibido que los proveedores redondeen los precios en perjuicio del consumidor, salvo que éste manifieste expresamente su aceptación al momento de efectuar el pago del producto o servicio", disponible en <https://www.bcrp.gob.pe/docs/Transparencia/Normas-Legales/Circulares/2018/circular-033-2018-bcrp.pdf>