

**INSTRUCCIONES SOBRE GASTOS FINANCIADOS POR PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN
TRAMITADOS MEDIANTE CARGOS INTERNOS**

**Laboratorio de Calidad de la Canal y de la Carne
Unidad I+D de Producción y Sanidad Animal**

Primera. Objeto.

1. Las presentes instrucciones tienen por objeto establecer el procedimiento de tramitación de cargos internos en el CITA.
2. Este procedimiento se aplica cuando un investigador del CITA solicita la prestación de un servicio al Laboratorio de Calidad de la Canal y de la Carne de la Unidad I+D de Producción y Sanidad Animal.
- 3.

Segunda. Bienes y derechos susceptibles de adquisición

1. Los bienes y derechos susceptibles de adquirirse son los que se relacionan valorados en el Anexo I. Este listado puede ser actualizado en función de nuevas necesidades. La prestación de servicios se realizará previa aceptación por el investigador demandante del presupuesto presentado por el Laboratorio de Calidad de la Canal y de la Carne.
2. Las tarifas indicadas en el Anexo I son orientativas y podrán modificarse en función del número de muestras y de la urgencia en la prestación del servicio.

Tercera. Solicitud

La petición de la prestación de un servicio por parte de un investigador del CITA se realizará mediante la tramitación de una solicitud de gasto a través de la Intranet. A tal efecto, cuando se introduzcan los datos en la Intranet, en el apartado "proveedor" se hará constar lo siguiente:

- CIF: 5000823D
- Total estimado: se incluirá el importe que corresponda según conste en el presupuesto aceptado. A tal efecto, dado que la prestación y la recepción del servicio se realizan por la misma persona jurídica (CITA), no se aplica el IVA.

- Nombre: se indicará la unidad responsable del servicio, en este caso, U Unidad I+D de Producción y Sanidad Animal, añadiéndose entre paréntesis la palabra "CITA"

Cuarta. Recepción del bien o servicio

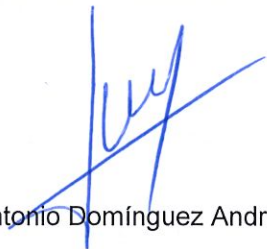
La acreditación de la recepción y conformidad del servicio solicitado se llevará a cabo mediante la firma por parte del solicitante del impreso que se inserta como Anexo II, que vendrá a ser el documento sustitutivo de la factura.

Quinta. Tramitación.

La tramitación de la solicitud del gasto en la Intranet se realizará de forma similar a cuando se solicita un suministro a un proveedor externo, sin perjuicio de las particularidades señaladas en las presentes instrucciones.

En Zaragoza a 1 de febrero de 2018.

EL DIRECTOR GERENTE

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'José Antonio Domínguez Andreu', written over a horizontal line.

Fdo: José Antonio Domínguez Andreu

ANEXO I. DETERMINACIONES OFERTADAS Y TARIFAS PARA USUARIOS INTERNOS
SERVICIO CENTRALIZADO
LABORATORIO DE CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN
Y SANIDAD ANIMAL

Parámetro	Equipo/Método	Unidad	Precio unitario (€)
<i>DETERMINACIONES EN EL ANIMAL VIVO O EN LA CANAL</i>			
Espesor de grasa subcutánea y piel mediante ultrasonidos	Aloka SSD 900 con sonda UST 5710-7.5	hora	30
Valoración de la conformación y engrasamiento de la canal	Clasificación SEUROP Colomer-Rocher et al. (1986)	hora	30
Medidas lineales de la canal	García-Torres et al. (2005)	hora	30
Diseción espalda/pieza cordero	Panea et al. (2012)	muestra	15
<i>PREPARACIÓN DE MUESTRAS</i>			
Trituración en molino		muestra	8
Liofilización		muestra	20
Estudio fotográfico para patrones o encuestas	Equipo fotográfico de alta resolución con iluminación estandarizada	muestra	5
Invasado de muestras	Film, vacío, MAP, skin	muestra	0.75
<i>DETERMINACIONES FÍSICAS</i>			
pH	pHmetro CRISON 507	muestra	8
Humedad/Sólidos totales (estufa)	AOAC 2000	muestra	10
Cenizas	AOAC 1999 AOCS 2004	muestra	15
Color instrumental	MINOLTA CM2600-d Norma UNE 48-103-94	muestra	8
Recogida de espectros de reflectancia VIS	MINOLTA CM2600-d	muestra	5
Recogida de espectros NIRS	Foss NIRSystems 6500	muestra	10
Estimación del contenido en carotenoides en grasa mediante espectrofotometría	MINOLTA CM2600-d Prache et al. (1999)	muestra	5
Pigmentos hemínicos	MINOLTA CM2600-d Krzywicki, K. (1982)	muestra	5
Análisis espectral y quimiométrico VIS-NIRS	Unscrambler X	hora	100
Porcentaje veteado sobre fotografía	ImageJ	muestra	5
Estrés máximo y dureza	Texturómetro INSTRON 5543 (Warner-Bratzler, 1949)	muestra	10
Compresión a distintos porcentajes de deformación	Texturómetro INSTRON 5543 Lepetit y Culioli (1984)	muestra	10
Capacidad de retención de agua (goteo)	Honikel (1998).	muestra	5
Capacidad de retención de agua (presión)	Grau y Hamm (1953)	muestra	6
Capacidad de retención de agua (cocinado)	Plá (2005)	muestra	6

<i>DETERMINACIONES QUÍMICAS</i>			
Proteínas, incluyendo digestión	Protein Analyzer NA2100 CE Instrument Ankom XT10	muestra	25
Hidrólisis y determinación de grasa total	Ankom (AOCS Am 5-04)	muestra	20
Perfil de ácidos grasos por cromatografía gaseosa	Aldai, 2006	muestra	65
Oxidación lipídica	Sustancias reactivas al tiobarbitúrico (TBARs) Espectrocolorímetro Helios Beta (Thermo Electron Corporation, Spain)	muestra	15
Determinación del contenido en vitamina E	Chauveau et al. (2010) HPLC-DAD (Agilent 1100, Karlsruhe, Alemania, columna 100×4,6 mm, RP C ₁₈ , 2,6-µm Kinetex®.	muestra	20
Pigmentos hemínicos	Hornsey (1956)	muestra	20
Determinación del contenido en colágeno	Bonnet y Kopp (1984).	muestra	40
Determinación del contenido de una sustancia mediante colorimetría	Espectrocolorímetro Helios Beta (Thermo Electron Corporation, Spain)	muestra	20
Microbiología (recuento)	Según ALAAT, pero para fijar algo	muestra	15
Determinación de la composición química (proteína, grasa, humedad y colágeno), mediante tecnología NIRS de transmitancia.	FoodScan, curvas calibradas según método AOAC 2007-04	muestra	80
<i>ANÁLISIS SENSORIALES</i>			
Apreciación visual		muestra	10
Análisis sensorial con panel de cata	UNE-ISO 6658:2008	muestra	según diseño
Catas con consumidores	Campo, 2005	por consumidor	20
<i>OFIMÁTICA, ESTADÍSTICA, FORMACIÓN, ASESORÍA E INFORMES</i>			
Tratamiento informático de datos		hora	30
Análisis estadísticos		hora	60
Asesoría científico técnica		hora	100
Formación científico-técnica		hora y persona	120