

## AULA DE PRODUTOS LÁCTEOS E TECNOLOXÍAS ALIMENTARIAS (APLTA)

O importe das tarifas será incrementado polo IVE que corresponda en cada caso

Servizo	Tarifa externa	Tarifa USC
<b>1. Planta piloto</b>		
<b>TARIFAS PERSOAL [hora]</b>		
Xestor Planta Piloto	54,00	45,00
Xestor Gabinete	66,00	55,00
Técnico Planta Piloto	32,00	25,00
Técnico Gabinete	40,00	33,00
Apoio Planta Piloto	24,00	20,00
<b>TARIFAS EQUIPAMENTOS</b>		
<b>Desenvolvementos Preliminais</b>		
Sen homoxeneización (2) [xornada completa]	780,00	650,00
Sen homoxeneización (2) [media xornada]	500,00	417,00
Con homoxeneización (2) [xornada completa]	1.150,00	958,00
Con homoxeneización (2) [media xornada]	600,00	500,00
<b>Recepción do Leite</b>		
Recepción + pretratamentos [1.000 L]	790,00	658,00
Recepción + pretratamentos [6.000 L]	1.220,00	1.017,00
Sen recepción en cisterna [1.000 L]	640,00	533,00
Sen recepción en cisterna [6.000 L]	1.060,00	883,00
<b>Almix</b>		
Almix (1) [media xornada]	220,00	183,00
Almix (1) [xornada completa]	400,00	333,00
Almix (2) [media xornada]	660,00	550,00
Almix (2) [xornada completa]	1.190,00	992,00
<b>Pasteurización</b>		
Sen homoxeneización (2) [500 L]	680,00	567,00
Sen homoxeneización (2) [1000 L]	720,00	600,00
Con homoxeneización (2) [500 L]	740,00	617,00
Con homoxeneización (2) [1000 L]	800,00	667,00
<b>UHT</b>		
UHT (2). Media xornada [500 L]	1.150,00	958,00
UHT (2). Xornada completa [1000 L]	1.600,00	1.333,00
<b>Envasado en Cabina</b>		
Envasado en Cabina (1)		Custo envases
Envasado en Cabina (2) [100 botellas]	290,00	242,00
Envasado en Cabina (2) [200 botellas]	590,00	492,00
<b>Envasado aséptico</b>		
Envasado aséptico (600 envases/lote) [2 lotes]	1.630,00	1.358,00
Envasado aséptico (600 envases/lote) [4 lotes]	2.070,00	1.725,00
<b>Filtración tanxencial</b>		
Filtración tanxencial (1) [media xornada]	565,00	471,00

## AULA DE PRODUTOS LÁCTEOS E TECNOLOXÍAS ALIMENTARIAS (APLTA)

O importe das tarifas será incrementado polo IVE que corresponda en cada caso

Servizo	Tarifa externa	Tarifa USC
Filtración tanxencial (1) [xornada completa]	880,00	733,00
Filtración tanxencial (2) [media xornada]	940,00	783,00
Filtración tanxencial (2) [xornada completa]	1.490,00	1.242,00
<b>Depósitos</b>		
Fermentación /Hidrólise / Adición CO2 (*)	350,00	292,00
<b>Envasadora rotativa (EFABIND)</b>		
Envasadora rotativa (EFABIND) (2) [100 kg]	700,00	583,00
Envasadora rotativa (EFABIND) (2) [500 kg]	930,00	775,00
<b>Cubas de queixo</b>		
Cubas de queixo (1) [1 cuba]	200,00	167,00
Cubas de queixo (1) [2 cubas]	300,00	250,00
Cubas de queixo (2) [1 cuba]	680,00	567,00
Cubas de queixo (2) [2 cubas]	980,00	817,00
<b>Freezer</b>		
Freezer (1) [media xornada]	200,00	167,00
Freezer (1) [xornada completa]	300,00	250,00
Freezer (2) [aluguer+persoal]	aluguer + persoal	
<b>Torre de secado (inclúe evaporación)</b>		
Torre de secado (2) [xornada]	3.700,00	3.083,00
Torre de secado (2) [semana]	15.000,00	12.500,00
<b>Carbonatación</b>		
Carbonatación (1) [media xornada]	200,00	167,00
Carbonatación (1) [xornada completa]	300,00	250,00
Carbonatación (2)	aluguer+persoal	
<b>Cámaras</b>		
Cámaras exclusividade [mes]	300,00	250,00
<b>2. Laboratorio</b>		
<b>Propiedades físicas [hora]</b>		
Textura (2)	62,00	52,00
Cor (2)	57,00	47,50
Estabilidade turbiscan (2)	57,00	47,50
Viscosidade Brookfield (1)	90,00	75,00
Viscosidade Brookfield (2)	47,00	39,20
Mastersizer (2)	120,00	100,00
Reoloxía (2)	120,00	100,00
<b>Análise sensorial [unitario]</b>		
Cata técnica	447,70	370,00
Cata interna	242,00	200,00
Cata hedónica	989,18	817,50
<b>Análise físico-químico [mostra]</b>		

## AULA DE PRODUTOS LÁCTEOS E TECNOLOXÍAS ALIMENTARIAS (APLTA)

O importe das tarifas será incrementado polo IVE que corresponda en cada caso

Servizo	Tarifa externa	Tarifa USC
MILKOSCAN (2)	12,00	10,00
pH	3,00	2,50
Acidez de leite (Dornic)	3,00	2,50
Graxa Gerber (2)	4,50	3,75
Proteína (Kjeldahl)	12,00	10,00
Nitróxeno non proteico	15,50	13,00
Nitróxeno non caseínico	15,50	13,00
Materia graxa (Gerber/Van Gulik)	8,00	7,00
Extracto seco	5,00	4,20
Cinzas	5,00	4,20
Lactosa	24,50	20,40
Sal/Cloruros	18,50	15,40
Actividade proteolítica	13,00	10,80
Ácidos graxos libres	13,00	10,80
Minerais (ICP-OES) consultando prezo segundo nº de mostras e minerais a analizar	18,50	15,40
Perfil de ácidos graxos (CG)	50,00	42,00
Proba fosfatasa	3,00	2,50
Proba alcol	6,00	5,00
Proba ebulición	3,00	2,50
Control de limpeza por bioluminiscencia	7,00	6,00
Brix (1)	20,00	17,00
Brix (2)	3,00	2,50
<b>Análise microbiolóxico [mostra]</b>		
Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	23,00	19,00
Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	16,00	13,00
Reconto de <i>Listeria</i> spp.	15,00	12,50
Reconto total de aerobios psicotrofos	9,00	7,50
Reconto total de aerobios mesófilos	8,00	7,00
Reconto total de aerobios termófilos	8,00	7,00
Reconto total de anaerobios	11,00	9,00
Enumeración de coliformes totales	8,00	7,00
Reconto de <i>Escherichia coli</i>	8,00	7,00
Reconto de <i>Staphylococcus coagulasa</i> +	8,00	7,00
Reconto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	13,00	11,00
Reconto de <i>Streptococcus thermophilus</i>	13,00	11,00
Reconto de esporas aerobias	9,00	7,50
Investigación de <i>Clostridium tyrobutyricum</i>	13,00	11,00
Enumeración de <i>Pseudomonas</i> spp.	11,00	9,00
Reconto de mohos e levaduras	8,00	7,00
Reconto de esporas anaerobias	13,00	11,00

## AULA DE PRODUTOS LÁCTEOS E TECNOLOXÍAS ALIMENTARIAS (APLTA)

O importe das tarifas será incrementado polo IVE que corresponda en cada caso

Servizo	Tarifa externa	Tarifa USC
Reconto de enterobacterias	8,00	7,00
<b>3. Formación [hora]</b>		
Formación presencial (3)	205,00	170,00
Xestión formación	80,00	66,00

### Observacións

(1) Sen persoal

(2) Con persoal

(3) Nestas tarifas de Formación non están incluídos os gastos de: desprazamento e manutención; no caso de haber sesións prácticas na planta piloto ou laboratorio, as tarifas aplicables por utilización de espazo, equipos e materiais serán as específicas destas áreas.