

Aula de Produtos Lácteos e Tecnoloxías Alimentarias * 6,138

Análise físico-química

Lactosa [mostra]	28,27	23,36
Osíxeno disolto [mostra]	5,83	4,82
Cloro libre e total en auga [mostra]	3,52	2,91
Grados Brix [mostra]	3,52	2,91
Control de eficacia de limpeza por bioluminiscencia [mostra]	8,14	6,72
Medición de composición por Milkoscan [mostra]	13,86	11,45
Acidez [mostra]	3,52	2,91
Actividade proteolítica [mostra]	15,07	12,45
Ácidos graxos libres [mostra]	15,07	12,45
Centrifuga Orto Alresa Digicen 21-R [hora]	4,62	3,82
Sal/Cloruros [mostra]	21,34	17,63
Calcio iónico [mostra]	11,55	9,54
Nitróxeno non caseínico [mostra]	18,48	15,27
Nitróxeno non proteico [mostra]	18,48	15,27
Proteína (nitróxeno total) [mostra]	16,17	13,36
Cinzas [mostra]	5,83	4,82
Extracto seco [mostra]	6,93	5,73
Materia graxa (Gerber) [mostra]	9,24	7,64
Materia graxa (Van Gulik) [mostra]	9,24	7,64
Materia graxa (método referencia) [mostra]	22,00	18,18
Minerais [consultar prezo segundo número de mostra e minerais]	17,38	14,36
pH [mostra]	3,52	2,91

Análise sensorial

Cata técnica [unidade]	492,48	407,01
Cata interna [unidade]	266,21	220,01
Cata hedónica [unidade]	1.088,14	899,29

Custos de análise microbiolóxica

Determinación de Clostridium produtores de gas [mostra]	18,48	15,27
Autoclave laboratorio (proceso)	8,14	6,73
Enumeración de Bacillus Cereus [mostra]	19,69	16,27
Reconto total de aerobios mesófilos [mostra]	9,24	7,64
Reconto de Escherichia coli [mostra]	9,24	7,64
Enumeración de mofos e lévedos [mostra]	9,24	7,64
Enumeración de microorganismos sulfito-redutores [mostra]	18,48	15,27
Enumeración de coliformes totais [mostra]	9,24	7,64
Enumeración de estafilococos coagulasa positiva [mostra]	9,24	7,64
Enumeración de enterobacterias [mostra]	9,24	7,64
Investigación de Listeria spp. [mostra]	26,62	22,00
Enumeración de Pseudomonas spp. [mostra]	25,41	21,00
Investigación de Salmonella spp. [mostra]	18,48	15,27
Reconto de esporas anaerobias termófilas [mostra]	16,17	13,36

Aprobadas polo Consello Social do 29 de decembro de 2022

* 6,138

Prezo C

Prezo B

Prezo A

Reconto de Listeria monocytogenes [mostra]	26,62	22,00
Reconto total de aerobios termófilos [mostra]	9,24	7,64
Reconto total de aerobios psicrotrofos [mostra]	10,45	8,64
Reconto total de anaerobios mesófilos [mostra]	15,07	12,45
Reconto total de anaerobios termófilos [mostra]	15,07	12,45
Reconto de esporas aerobias mesófilas [mostra]	10,45	8,64
Reconto de esporas aerobias termófilas [mostra]	10,45	8,64
Reconto de esporas anaerobias mesófilas [mostra]	16,17	13,36
Custos de propiedades físicas		
Balanza de humidade [hora]	33,55	27,73
Viscosidade Brookfield [hora]	66,99	55,36
Ultrasóns [hora]	8,14	6,73
Actividade da auga [mostra]	6,38	5,27
Emisión de resultados [hora]	76,23	63,00
Analizador de textura [hora]	70,51	58,27
Medida da cor por espectrofotometría [hora]	68,20	56,36
Xestión de mostras en seguimentos de vida útil [seguimento]	34,65	28,64
Análise de materiais pulverulentos		
Tamaño de partícula por difracción láser [hora]	80,85	66,82
pH [mostra]	11,00	9,09
Índice Solubilidade [mostra]	61,27	50,64
Densidade polvo [mostra]	10,00	8,26
Densidade		
Medida con copa de densidade [mostra]	5,83	4,82
Medida con densímetro [mostra]	1,76	1,45
Ensaio de montado de natas		
Outras opcións	Consultar	Consultar
Tempo de montado, cálculo de overrun, estabilidade, sinérese e análise de textura dunha nata montada [hora]	62,37	51,55
Seguimento de vida útil	Consultar	Consultar
Estabilidade de fases por Turbiscan		
Seguimento de vida útil a unha temperatura [mostra]	Consultar	Consultar
Outras opcións	Consultar	Consultar
Seguimento de vida útil a dúas temperatura [mostra]	Consultar	Consultar
Medida do tamaño de partícula por difracción láser (Mastersizer)		
Vía húmida [hora]	82,06	67,82
Reoloxía		
Uso do equipo [hora]	65,89	54,45
Uso do equipo [Xornada-7 horas]	329,23	272,09
Uso do equipo [Día-24 horas]	462,00	381,82
Formación		
Xestión formación [hora]	92,40	76,36
Formación online [hora] * 24	3,63	3,00

Aprobadas polo Consello Social do 29 de decembro de 2022	* 6,138	Prezo C	Prezo B	Prezo A
Formación presencial [hora]		236,83		186,37
Tarifas de persoal [hora]				
Traballo exterior [hora]		58,96		48,73
Gabinete [hora]		69,30		57,27
Planta piloto [hora]		56,65		46,82
Tarifas equipamentos				
Aireador				
Aireación. Xornada completa		1.275,00		1.053,72
Almix				
Almix (con persoal) [xornada completa]		1.173,48		969,82
Almix (con persoal) [media xornada]		785,40		649,09
Autoclave rotativo				
Ciclo de autoclavado (con persoal) [1 ciclo - 1hora/ciclo]		620,00		512,40
Cámaras				
Cámaras exclusividade [mes]		346,50		286,36
Carbonatación				
Carbonatación (con persoal) (xornada completa)		1.859,55		1.536,82
Cubas de queixo				
Cuba de queixo aberta (sen persoal) [2 cubas]		565,95		467,73
Cuba de queixo aberta (sen persoal) [1 cuba]		427,35		353,18
Cuba de queixo aberta (con persoal) [1 cuba]		854,70		706,36
Cuba de queixo aberta (con persoal) [2 cubas]		1.250,92		1.033,82
Cuba de queixo cerrada (con persoal) [1 cuba]		1.260,00		1.041,32
Cuba de queixo cerrada (con persoal) [1 cuba]		1.880,00		1.553,72
Depósitos				
Fermentación /Hidrólise / Adición CO2 [xornada completa]		407,77		337,00
Desenvolvementos Preliminares				
Sen homoxeneización (con Persoal) [xornada completa]		882,42		729,27
Sen homoxeneización (con Persoal) [media xornada]		528,99		437,18
Con homoxeneización (con Persoal) [xornada completa]		1.367,52		1.130,18
Con homoxeneización (con Persoal) [media xornada]		779,68		644,36
Envasado aséptico				
Envasado aséptico (600 envases/lote) [4 lotes]		3.361,05		2.777,73
Envasado aséptico (600 envases/lote) [2 lotes]		2.333,10		1.928,18
Envasado en Cabina				
Envasado en Cabina (con persoal) [200 botellas]		729,96		600,79
Envasado en Cabina (sen persoal) * 159		Custo Env.		Custo Env.
Envasado en Cabina (con persoal) [100 botellas]		364,98		301,64
Envasadora rotativa (EFABIND)				
Envasadora rotativa (EFABIND) (con persoal) [4 lotes de 100kg] (600 envases)		1.805,40		1.492,07
Envasadora rotativa (EFABIND) (con persoal) [2 lotes de 100kg] (600 envases)		1.494,57		1.235,18
Filtración tanxencial				
Filtración tanxencial (con persoal) [xornada completa]		1.673,65		1.383,18

Aprobadas polo Consello Social do 29 de decembro de 2022

* 6,138

Prezo C

Prezo B

Prezo A

Filtración tanxencial (con persoal) [media xornada]	1.155,00	954,54
Filtración tanxencial (sen persoal) [media xornada]	658,35	544,09
Filtración tanxencial (sen persoal) [xornada completa]	924,00	763,64
Liña de pasta filata		
Proceso de fiado (con persoal) (non inclúe elaboración de callada)	690,00	570,25
Pasteurización		
Con homoxeneización (con Persoal) [500 L]	854,30	706,03
Con homoxeneización (con Persoal) [1.000 L]	996,66	823,68
Termización		
Termización [1.000 L]	843,15	696,82
Termización [500 L]	785,40	649,09
Torre de secado (inclúe evaporación)		
Torre de secado (con persoal) [xornada] (Inclúe evaporación e secado)	4.520,00	3.735,54
UHT		
UHT (con persoal). Xornada completa [1.000 L]	1.861,86	1.538,73
UHT (con persoal). Media xornada [500 L]	1.323,00	1.093,39

*** Notas**

6. O importe das tarifas será incrementado polo IVE que corresponda en cada caso.
23. 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.
24. A tarifa de formación online implica unha redución do 98% sobre a tarifa base de formación, en coherencia coa redución de dedicación do persoal para esta modalidade de servizo. Esta formación non inclúe supervisión práctica na APL.
138. Tarifa C: Tarifa ordinaria Tarifa A: Tarifa USC
159. Custo envases