

Aula de Produtos Lácteos e Tecnoloxías Alimentarias * 6,138

Análise físico-química

Materia graxa (método referencia) [mostra]	22,00	18,18
Materia graxa (Van Gulik) [mostra]	9,24	7,64
Materia graxa (Gerber) [mostra]	9,24	7,64
Extracto seco [mostra]	6,93	5,73
Cinzas [mostra]	5,83	4,82
Proteína (nitróxeno total) [mostra]	16,17	13,36
Nitróxeno non proteico [mostra]	18,48	15,27
Nitróxeno non caseínico [mostra]	18,48	15,27
Lactosa [mostra]	28,27	23,36
Sal/Cloruros [mostra]	21,34	17,63
Minerais [consultar prezo segundo número de mostra e minerais]	17,38	14,36
Ácidos graxos libres [mostra]	15,07	12,45
Actividade proteolítica [mostra]	15,07	12,45
pH [mostra]	3,52	2,91
Acidez [mostra]	3,52	2,91
Calcio iónico [mostra]	11,55	9,54
Medición de composición por Milkoscan [mostra]	13,86	11,45
Control de eficacia de limpeza por bioluminiscencia [mostra]	8,14	6,72
Grados Brix [mostra]	3,52	2,91
Cloro libre e total en auga [mostra]	3,52	2,91
Osíxeno disolto [mostra]	5,83	4,82
Centrifuga Orto Alresa Digicen 21-R [hora]	4,62	3,82
Determinación de capacidade oxidante (método DPPH)[mostra]	18,00	14,88
Determinación de capacidade oxidante (método ABTS)[mostra]	18,00	14,88
Determinación de fenoles [mostra]	18,00	14,88
Determinación de oxidación lipídica (método TBA)[mostra]	18,00	14,88
Proceso de dixestión in vitro Ingogest [mostra]	110,00	90,91

Análise sensorial

Cata técnica [unidade]	447,70	370,01
Cata interna [unidade]	242,00	200,01
Cata hedónica [unidade]	989,18	817,54

Custos de análise microbiolóxica

Reconto de Listeria monocytogenes [mostra]	26,62	22,00
Investigación de Listeria spp. [mostra]	26,62	22,00
Investigación de Salmonella spp. [mostra]	18,48	15,27
Reconto total de aerobios mesófilos [mostra]	9,24	7,64
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
Reconto de esporas anaerobias termófilas [mostra]	16,17	13,36
Enumeración de enterobacterias [mostra]	9,24	7,64
Enumeración de estafilococos coagulasa positiva [mostra]	9,24	7,64
Enumeración de coliformes totais [mostra]	9,24	7,64
Enumeración de microorganismos sulfito-redutores [mostra]	18,48	15,27
Enumeración de mofos e lévedos [mostra]	9,24	7,64
Reconto de Escherichia coli [mostra]	9,24	7,64
Determinación de Clostridium produtores de gas [mostra]	18,48	15,27
Enumeración de Bacillus Cereus [mostra]	19,69	16,27
Enumeración de Pseudomonas spp. [mostra]	25,41	21,00
Autoclave laboratorio (proceso)	8,14	6,73
Custos de propiedades físicas		
Balanza de humidade [hora]	33,55	27,73
Xestión de mostras en seguimentos de vida útil [seguimento]	34,65	28,64
Emisión de resultados [hora]	76,23	63,00
Actividade da auga [mostra]	6,38	5,27
Ultrasóns [hora]	8,14	6,73
Viscosidade Brookfield [hora]	66,99	55,36
Analizador de textura [hora]	70,51	58,27
Medida da cor por espectrofotometría [hora]	66,80	55,21
Análise de materiais pulverulentos		
Índice Solubilidade [mostra]	61,27	50,64
pH [mostra]	11,00	9,09
Tamaño de partícula por difracción láser [hora]	82,06	67,82
Densidade aparente (bulk density)/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		
Tempo de montado, cálculo de overrun, estabilidade, sinérese e análise de textura dunha nata montada [hora]	60,94	50,37
Seguimento de vida útil	Consultar	Consultar
Outras opcións	Consultar	Consultar
Estabilidade de fases por Turbiscan		
Seguimento de vida útil a unha temperatura [mostra]	Consultar	Consultar
Seguimento de vida útil a dúas temperatura [mostra]	Consultar	Consultar
Outras opcións	Consultar	Consultar
Medida do tamaño de partícula por difracción láser (Mastersizer)		

Vía húmida [hora]	82,06	67,82
Reoloxía		
Uso do equipo [hora]	67,64	55,90
Uso do equipo [Xornada-7 horas]	329,23	272,09
Uso do equipo [Día-24 horas]	462,00	381,82
Formación		* 23
Formación presencial [hora]	103,95	85,91
Formación online [hora] * 24	3,63	3,00
Xestión formación [hora]	69,30	57,27
Formación específica [hora]	173,25	143,19
Tarifas de persoal [hora]		
Planta piloto [hora]	56,65	46,82
Gabinete [hora]	69,30	57,27
Traballo exterior [hora]	58,96	48,73
Tarifas equipamentos		
Aireador		
Aireación. Xornada completa	1.275,00	1.053,72
Almix		
Almix (con persoal) [media xornada]	785,40	649,09
Almix (con persoal) [xornada completa]	1.173,48	969,82
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
Conxelador continuo		
Xornada completa	1.470,00	1.214,92
Cubas de queixo		
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) [2 lotes]	2.660,00	2.198,43
Envasado aséptico (600 envases/lote) [4 lotes]	3.361,05	2.777,73
Envasado en Cabina		
Envasado en Cabina (con persoal) [100 botellas]	364,98	301,64
Envasado en Cabina (con persoal) [200 botellas]	729,96	600,79
Envasadora rotativa (EFABIND)		
Envasadora rotativa (EFABIND) (con persoal) [2 lotes de 100kg] (600 envases)	1.494,57	1.235,18
Envasadora rotativa (EFABIND) (con persoal) [4 lotes de 100kg] (600 envases)	1.805,40	1.492,07
Filtración tanxencial		
Filtración tanxencial (con persoal) [media xornada]	1.155,00	954,54
Filtración tanxencial (con persoal) [xornada completa]	1.673,65	1.383,18
Liña de pasta filata		
Proceso de fiado (con persoal) (inclúe elaboración de callada)	1.230,00	1.016,57
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). Media xornada [500 L]	1.323,00	1.093,39
UHT (con persoal). Xornada completa [1.000 L]	1.861,86	1.538,73

*** 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