

**Aula de Produtos Lácteos e Tecnoloxías Alimentarias \* 6,138**

**Análise físico-química**

Materia graxa (método referencia) [mostra]	22,53	18,62
Materia graxa (Van Gulik) [mostra]	9,46	7,82
Materia graxa (Gerber) [mostra]	9,46	7,82
Extracto seco [mostra]	7,10	5,87
Cinzas [mostra]	5,97	4,94
Proteína (nitróxeno total) [mostra]	16,56	13,68
Nitróxeno non proteico [mostra]	18,92	15,64
Nitróxeno non caseínico [mostra]	18,92	15,64
Lactosa [mostra]	28,95	23,92
Sal/Cloruros [mostra]	21,85	18,05
Minerais [consultar prezo segundo número de mostra e minerais]	17,80	14,70
Ácidos graxos libres [mostra]	15,43	12,75
Actividade proteolítica [mostra]	15,43	12,75
pH [mostra]	3,60	2,98
Acidez [mostra]	3,60	2,98
Medición de composición por Milkoscan [mostra]	14,19	11,72
Control de eficacia de limpeza por bioluminiscencia [mostra]	8,34	6,88
Grados Brix [mostra]	3,60	2,98
Centrifuga Orto Alresa Digicen 21-R [hora]	4,73	3,91
Determinación de capacidade oxidante (método DPPH)[mostra]	18,43	15,24
Determinación de capacidade oxidante (método ABTS)[mostra]	18,43	15,24
Determinación de fenoles [mostra]	18,43	15,24
Determinación de oxidación lipídica (método TBA)[mostra]	18,43	15,24
Proceso de dixestión in vitro Infogest [mostra]	112,64	93,09

**Análise sensorial**

Cata técnica [unidade]	458,44	378,89
Cata interna [unidade]	247,81	204,81
Cata hedónica [unidade]	1.012,92	837,16

**Custos de análise microbiolóxica**

Reconto de Listeria monocytogenes [mostra]	27,26	22,53
Investigación de Listeria spp. [mostra]	27,26	22,53
Investigación de Salmonella spp. [mostra]	18,92	15,64
Reconto total de aerobios mesófilos [mostra]	9,46	7,82
Reconto total de aerobios termófilos [mostra]	9,46	7,82
Reconto total de aerobios psicrotrofos [mostra]	10,70	8,85
Reconto total de anaerobios mesófilos [mostra]	15,43	12,75
Reconto total de anaerobios termófilos [mostra]	15,43	12,75
Reconto de esporas aerobias mesófilas [mostra]	10,70	8,85
Reconto de esporas aerobias termófilas [mostra]	10,70	8,85

Reconto de esporas anaerobias mesófilas [mostra]	16,56	13,68
Reconto de esporas anaerobias termófilas [mostra]	16,56	13,68
Enumeración de enterobacterias [mostra]	9,46	7,82
Enumeración de estafilococos coagulasa positiva [mostra]	9,46	7,82
Enumeración de coliformes totais [mostra]	9,46	7,82
Enumeración de microorganismos sulfito-redutores [mostra]	18,92	15,64
Enumeración de mofos e lévedos [mostra]	9,46	7,82
Reconto de Escherichia coli [mostra]	9,46	7,82
Determinación de Clostridium produtores de gas [mostra]	18,92	15,64
Enumeración de Bacillus Cereus [mostra]	20,16	16,66
Enumeración de Pseudomonas spp. [mostra]	26,02	21,50
Autoclave laboratorio (proceso)	8,34	6,89
<b>Custos de propiedades físicas</b>		
Balanza de humidade [hora]	34,36	28,40
Xestión de mostras en seguimentos de vida útil [seguimento]	35,48	29,33
Emisión de resultados [hora]	78,06	64,51
Viscosidade Brookfield [hora]	68,60	56,69
Analizador de textura [hora]	72,20	59,67
Medida da cor por espectrofotometría [hora]	68,40	56,54
Medida con copa de densidade [mostra]	5,97	4,94
<b>Análise de materiais pulverulentos</b>		
Índice Solubilidade [mostra]	37,10	30,66
Tamaño de partícula por difracción láser [hora]	84,03	69,45
Densidade aparente (bulk density)/mostra	10,24	8,46
Ensaio da dependencia da velocidade no fluxo de po [hora]	70,50	58,26
Ensaio de cohesión [hora]	70,50	58,26
Ensaio de caking	70,50	58,26
<b>Ensaio de montado de natas</b>		
Tempo de montado, cálculo de overrun, estabilidade, sinérese e análise de textura dunha nata montada [mostra]	62,40	51,58
Seguimento de vida útil	Consultar	Consultar
Outras opcións	Consultar	Consultar
<b>Estabilidade de fases por Turbiscan</b>		
Seguimento de vida útil a unha temperatura [mostra]	Consultar	Consultar
Seguimento de vida útil a dúas temperatura [mostra]	Consultar	Consultar
Outras opcións	Consultar	Consultar
<b>Medida do tamaño de partícula por difracción láser (Mastersizer)</b>		
Vía húmida [hora]	84,03	69,45
<b>Reoloxía</b>		
Uso do equipo [hora]	69,26	57,24
Uso do equipo [Xornada-7 horas]	337,13	278,62
Uso do equipo [Día-24 horas]	473,09	390,98

<b>Formación</b>			* 23
Formación presencial [hora]	106,44		87,97
Formación online [hora] * 24	4,63		3,07
Xestión formación [hora]	70,96		58,64
Formación específica [hora]	177,41		146,63
Formación técnica específica [hora]	242,55		
<b>Tarifas de persoal [hora]</b>			
Planta piloto [hora]	58,01		47,94
Gabinete [hora]	70,96		58,64
Traballo exterior [hora]	60,38		49,90
<b>Tarifas equipamentos</b>			
<b>Aireador</b>			
Aireación. Xornada completa	1.305,60		1.079,01
<b>Almix</b>			
Almix (con persoal) [media xornada]	804,25		664,67
Almix (con persoal) [xornada completa]	1.201,64		993,10
<b>Autoclave rotativo</b>			
Ciclo de autoclavado (con persoal) [1 ciclo - 1 hora/ciclo]	634,88		524,70
<b>Carbonatación</b>			
Carbonatación (con persoal) (xornada completa)	1.904,18		1.573,70
<b>Conxelador continuo</b>			
Xornada completa	1.505,28		1.244,08
<b>Cubas de queixo</b>			
Cuba de queixo aberta (con persoal) [1 cuba]	875,21		723,31
Cuba de queixo aberta (con persoal) [2 cubas]	1.280,94		1.058,63
Cuba de queixo cerrada (con persoal) [1 cuba]	1.290,24		1.066,31
Cuba de queixo cerrada (con persoal) [1 cuba]	1.925,12		1.591,01
<b>Depósitos</b>			
Fermentación /Hidrólise / Adición CO2 [xornada completa]	1.306,66		1.079,89
<b>Desenvolvementos Preliminares</b>			
Sen homoxeneización (con Persoal) [xornada completa]	903,60		746,77
Sen homoxeneización (con Persoal) [media xornada]	541,69		447,67
Con homoxeneización (con Persoal) [xornada completa]	1.400,34		1.157,30
Con homoxeneización (con Persoal) [media xornada]	798,39		659,82
<b>Envasado aséptico</b>			
Envasado aséptico (500 envases/lote) [2 lotes]	2.661,89		2.199,91
Envasado aséptico (500 envases/lote) [3 lotes]	2.950,42		2.438,36
<b>Envasado en Cabina</b>			
Envasado en Cabina (con persoal) [100 botellas]	373,74		308,88
Envasado en Cabina (con persoal) [200 botellas]	747,48		615,21
<b>Envasadora rotativa (EFABIND)</b>			

Aprobadas polo Consello Social do 30 de decembro de 2024

\* 6,138    Prezo C    Prezo B    Prezo A

Envasadora rotativa (EFABIND) (con persoal) [2 lotes de 100kg] (600 envases)	1.530,44	1.264,82
Envasadora rotativa (EFABIND) (con persoal) [4 lotes de 100kg] (600 envases)	1.848,73	1.527,88
<b>Filtración tanxencial</b>		
Filtración tanxencial (con persoal) [3h filtración]	1.182,72	977,45
Filtración tanxencial (con persoal) [5h filtración]	974,20	805,12
<b>Liña de pasta filata</b>		
Proceso de fiado (con persoal) (inclúe elaboración de callada)	1.259,52	1.040,97
<b>Pasteurización</b>		
Con homoxeneización (con Persoal) [500 L]	874,80	722,97
Con homoxeneización (con Persoal) [1.000 L]	1.020,58	843,45
<b>Termización</b>		
Termización [1.000 L]	863,39	713,54
Termización [500 L]	804,25	664,67
<b>Torre de secado (inclúe evaporación)</b>		
Torre de secado (con persoal) [xornada] (Inclúe evaporación e secado)	4.628,48	3.825,19
<b>UHT</b>		
UHT (con persoal). Media xornada [500 L]	1.354,75	1.119,63
UHT (con persoal). Xornada completa [750 L]	1.595,96	1.318,97

**\* 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 95,55% 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