

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
Custos de propiedades físicas		
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
Análise de materiais pulverulentos		
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
Ensaio de montado de natas		
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
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]	84,03	69,45
Reoloxía		
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

Formación

* 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	

Tarifas de persoal [hora]

Planta piloto [hora]	58,01	47,94
Gabinete [hora]	70,96	58,64
Traballo exterior [hora]	60,38	49,90

Tarifas equipamentos

Aireador

Aireación. Xornada completa	1.305,60	1.079,01
-----------------------------	----------	----------

Almix

Almix (con persoal) [media xornada]	804,25	664,67
Almix (con persoal) [xornada completa]	1.201,64	993,10

Autoclave rotativo

Ciclo de autoclavado (con persoal) [1 ciclo - 1 hora/ciclo]	634,88	524,70
---	--------	--------

Carbonatación

Carbonatación (con persoal) (xornada completa)	1.904,18	1.573,70
--	----------	----------

Conxelador continuo

Xornada completa	1.505,28	1.244,08
------------------	----------	----------

Cubas de queixo

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

Depósitos

Fermentación /Hidrólise / Adición CO2 [xornada completa]	1.306,66	1.079,89
--	----------	----------

Desenvolvementos Preliminares

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

Envasado aséptico

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

Envasado en Cabina

Envasado en Cabina (con persoal) [100 botellas]	373,74	308,88
Envasado en Cabina (con persoal) [200 botellas]	747,48	615,21

Envasadora rotativa (EFABIND)

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
Filtración tanxencial		
Filtración tanxencial (con persoal) [3h filtración]	1.182,72	977,45
Filtración tanxencial (con persoal) [5h filtración]	974,20	805,12
Liña de pasta filata		
Proceso de fiado (con persoal) (inclúe elaboración de callada)	1.259,52	1.040,97
Pasteurización		
Con homoxeneización (con Persoal) [500 L]	874,80	722,97
Con homoxeneización (con Persoal) [1.000 L]	1.020,58	843,45
Termización		
Termización [1.000 L]	863,39	713,54
Termización [500 L]	804,25	664,67
Torre de secado (inclúe evaporación)		
Torre de secado (con persoal) [xornada] (Inclúe evaporación e secado)	4.628,48	3.825,19
UHT		
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 |