

Aula de Produtos Lácteos e Tecnoloxías Alimentarias * 6,138

Análise físico-química

Materia graxa (método referencia) [mostra]	23,18	19,16
Materia graxa (Van Gulik) [mostra]	9,73	8,05
Materia graxa (Gerber) [mostra]	9,73	8,05
Extracto seco [mostra]	7,31	6,04
Cinzas [mostra]	6,14	5,08
Proteína (nitróxeno total) [mostra]	17,04	14,08
Nitróxeno non proteico [mostra]	19,47	16,09
Nitróxeno non caseínico [mostra]	19,47	16,09
Lactosa [mostra]	29,79	24,61
Sal/Cloruros [mostra]	22,48	18,57
Minerais [consultar prezo segundo número de mostra e minerais]	18,32	15,13
Ácidos graxos libres [mostra]	15,88	13,12
Actividade proteolítica [mostra]	15,88	13,12
pH [mostra]	3,70	3,07
Acidez [mostra]	3,70	3,07
Medición de composición por Milkoscan [mostra]	14,60	12,06
Control de eficacia de limpeza por bioluminiscencia [mostra]	8,58	7,08
Grados Brix [mostra]	3,70	3,07
Centrifuga Orto Alresa Digicen 21-R [hora]	4,87	4,02
Determinación de capacidade oxidante (método DPPH)[mostra]	18,96	15,68
Determinación de capacidade oxidante (método ABTS)[mostra]	18,96	15,68
Determinación de fenoles [mostra]	18,96	15,68
Determinación de oxidación lipídica (método TBA)[mostra]	18,96	15,68
Proceso de dixestión in vitro Infogest [mostra]	115,91	95,79
Análise fibra dietaria total, soluble ou insoluble (mostra)	65,00	53,72

Análise microbiolóxica

Reconto de Listeria monocytogenes [mostra]	23,00	19,00
Investigación de Listeria spp. [mostra]	23,00	19,00
Investigación de Salmonella spp. [mostra]	19,47	16,09
Reconto total de aerobios mesófilos [mostra]	9,73	8,05
Reconto total de aerobios termófilos [mostra]	9,73	8,05
Reconto total de aerobios psicrotrofos [mostra]	11,01	9,11
Reconto total de anaerobios mesófilos [mostra]	15,88	13,12
Reconto total de anaerobios termófilos [mostra]	15,88	13,12
Reconto de esporas aerobias mesófilas [mostra]	11,01	9,11
Reconto de esporas aerobias termófilas [mostra]	11,01	9,11
Reconto de esporas anaerobias mesófilas [mostra]	17,04	14,08
Reconto de esporas anaerobias termófilas [mostra]	17,04	14,08
Enumeración de enterobacterias [mostra]	9,73	8,05

Aprobadas polo Consello Social do 13 de febreiro de 2026

Prezo C Prezo B Prezo A

Enumeración de estafilococos coagulasa positiva [mostra]	9,73	8,05
Enumeración de coliformes totais [mostra]	9,73	8,05
Enumeración de microorganismos sulfito-redutores [mostra]	19,47	16,09
Enumeración de mofos e lévedos [mostra]	9,73	8,05
Reconto de Escherichia coli [mostra]	9,73	8,05
Determinación de Clostridium produtores de gas [mostra]	19,47	16,09
Enumeración de Bacillus Cereus [mostra]	20,74	17,14
Enumeración de Pseudomonas spp. [mostra]	26,77	22,12
Autoclave laboratorio (proceso)	8,58	7,09

Análise sensorial

Cata técnica [unidade]	471,73	389,88
Cata interna [unidade]	255,00	210,75
Cata hedónica [unidade]	1042,29	861,44

Custos de propiedades físicas

Balanza de humidade [hora]	35,36	29,22
Xestión de mostras en seguimentos de vida útil [seguimento]	36,51	30,18
Emisión de resultados [hora]	80,32	66,38
Viscosidade Brookfield [hora]	70,59	58,33
Analizador de textura [hora]	74,29	61,40
Medida da cor por espectrofotometría [hora]	70,38	58,18
Medida con copa de densidade [mostra]	6,14	5,08

Análise de materiais pulverulentos

Índice Solubilidade [mostra]	38,18	31,55
Tamaño de partícula por difracción láser [hora]	86,47	71,46
Densidade aparente (bulk density)/mostra	10,54	8,71
Ensaio da dependencia da velocidade no fluxo de po [hora]	72,54	59,95
Ensaio de cohesión [hora]	72,54	59,95
Ensaio de caking	72,54	59,95

Ensaio de montado de natas

Tempo de montado, cálculo de overrun, estabilidade, sinérese e análise de textura dunha nata montada [mostra]	64,21	53,08
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]	86,47	71,46
-------------------	-------	-------

Reoloxía

Uso do equipo [hora]	71,27	58,90
----------------------	-------	-------

Aprobadas polo Consello Social do 13 de febreiro de 2026

Prezo C Prezo B Prezo A

Uso do equipo [Xornada-7 horas]	346,91	286,70
Uso do equipo [Día-24 horas]	486,81	402,32
Formación	* 23	
Formación presencial [hora]	109,53	90,52
Formación online [hora] * 24	4,76	3,16
Xestión formación [hora]	73,02	60,34
Formación específica [hora]	182,55	150,88
Formación técnica específica [hora]	249,58	
Tarifas de persoal [hora]		
Planta piloto [hora]	60,65	50,12
Gabinete [hora]	74,19	61,31
Traballo exterior [hora]	63,13	52,17
Tarifas equipamentos		
Aireador		
Aireación. Xornada completa	1.343,46	1.110,30
Almix		
Almix (con persoal) [media xornada]	827,57	683,95
Almix (con persoal) [xornada completa]	1.236,49	1.021,90
Autoclave rotativo		
Ciclo de autoclavado (con persoal) [1 ciclo - 1hora/ciclo]	653,29	539,92
Carbonatación		
Carbonatación (con persoal) (xornada completa)	1.959,40	1.619,34
Conxelador continuo		
Xornada completa	1548,93	1280,16
Cubas de queixo		
Cuba de queixo aberta (con persoal) [1 cuba]	900,59	744,29
Cuba de queixo aberta (con persoal) [2 cubas]	1.318,09	1.089,33
Cuba de queixo cerrada (con persoal) [1 cuba]	1.327,66	1.097,23
Cuba de queixo cerrada (con persoal) [1 cuba]	1.980,95	1.637,15
Depósitos		
Fermentación /Hidrólise / Adición CO2 [xornada completa]	1.344,55	1.111,21
Desenvolvementos Preliminares		
Sen homoxeneización (con Persoal) [xornada completa]	929,80	768,43
Sen homoxeneización (con Persoal) [media xornada]	557,40	460,65
Con homoxeneización (con Persoal) [xornada completa]	1.440,95	1.190,86
Con homoxeneización (con Persoal) [media xornada]	821,54	678,95
Envasado aséptico		
Envasado aséptico (500 envases/lote) [2 lotes]	2.739,08	2.263,71
Envasado aséptico (500 envases/lote) [3 lotes]	3.035,98	2.509,07
Envasado en Cabina		
Envasado en Cabina (con persoal) [100 botellas]	384,58	317,84

Aprobadas polo Consello Social do 13 de febreiro de 2026

Prezo C Prezo B Prezo A

Envasado en Cabina (con persoal) [200 botellas]	769,16	633,05
Envasadora rotativa (EFABIND)		
Envasadora rotativa (EFABIND) (con persoal) [2 lotes de 100kg] (600 envases)	1.574,82	1.301,50
Envasadora rotativa (EFABIND) (con persoal) [4 lotes de 100kg] (600 envases)	1.902,34	1.572,19
Filtración tanxencial		
Filtración tanxencial (con persoal) [3h filtración]	1.217,02	1.005,80
Filtración tanxencial (con persoal) [5h filtración]	1.002,45	828,47
Liña de pasta filata		
Proceso de fiado (con persoal) (inclúe elaboración de callada)	1.296,05	1.071,16
Pasteurización		
Con homoxeneización (con Persoal) [500 L]	900,17	743,94
Con homoxeneización (con Persoal) [1.000 L]	1.050,18	867,91
Termización		
Termización [1.000 L]	888,43	734,23
Termización [500 L]	827,57	683,95
Torre de secado (inclúe evaporación)		
Torre de secado (con persoal) [xornada] (Inclúe evaporación e secado)	4.762,71	3.936,12
UHT		
UHT (con persoal). Media xornada [500 L]	1.394,04	1.152,10
UHT (con persoal). Xornada completa [750 L]	1.642,24	1.357,22

*** 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