

**TABLA ORIENTATIVA COSTES (en €)**

CONCEPTO		EXTERNOS			INTERNOS - OPI			TFGs		
Prueba microbiológica*		20			10			-		
Prueba fisico-química*		20			10			-		
		Hora	Día	Semana	Hora	Día	Semana	Hora	Día	Semana
Uso línea	Con técnico	100	250	600	18,75	75	250	9,375	37,5	125
	Sin técnico	80	200	500	15	60	200	7,5	30	100
Uso equipo	Con técnico	50	125	325	10	40	125	5	20	62,5
	Sin técnico	40	100	250	7,5	30	100	3,75	15	50
Uso cámara	Con técnico	20	50	125	3,75	15	50	1,875	7,5	25
	Sin técnico	16	42	100	2,5	10	40	1,25	5	20
Uso congeladores	(por balda)**	-	20	50	-	5	20	-	2,5	10
Sensorial		ver tabla			ver tabla			ver tabla		
Informe		250			250			250		
Envasado (1h, incluye bandejas)**		150			-			-		
Ajuste tratamiento térmico**		500			-			-		

\*Valores referencia, dependerán del número de muestras y tipo de análisis

\*\* Estos conceptos podríamos no ofertarlos internamente o no incluirlos en la tabla, había tarifas para externos porque se solicitaban con cierta frecuencia

\*\*\* O espacio equivalente

**PRESUPUESTO ANÁLISIS SENSORIAL**

	EXTERNOS	INTERNOS-OPI	TFGs-TFMs
<sup>1</sup> Alquiler de la sala de catas (por sesion, aprox 1h)	150	75	37,5
<sup>2</sup> Honorarios catadores		15 euros/catador	
<sup>3</sup> Informe final/sesión		100 euros/cata	

1 El alquiler de la sala de catas incluye la mano de obra de la persona que prepara los alimentos y los organiza en función del tipo de cata que se quiere hacer. También incluye el material requerido para la cata como vasos, agua, platos, manzana o colines.

2 Según el objetivo de la cata, el número de catadores puede variar. El mínimo, independientemente del objetivo, es 9. Estos catadores, en una sesión, podrían participar en 4 análisis sensoriales cada uno de ellos con 3 o 4 muestras.

3 El informe incluye el diseño de la cata y el análisis de los resultados obtenidos por sesión de 4 análisis sensoriales.