



Montevideo, 29 de mayo de 2018

Sra. Isabel Antúnez
Sección Concursos
Presente

Por intermedio de esta nota cursamos los temarios teóricos y prácticos para el llamado efectivo de un cargo de Ayudante, G° 1, 20 horas semanales, N° de cargo 6429 para el Departamento de Ciencia y Tecnología de la Leche- Sede Paysandú., Exp. 111140-008074-17

Temario teórico:

1. Mercado nacional y mundial de la cadena láctea.
2. Propiedades Fisicoquímicas de la leche.
3. Composición I: Materia grasa y proteína de leche.
4. Composición II: Lactosa, vitaminas y minerales de leche.
5. Microbiología de la leche
6. Calidad e inocuidad de la leche (Pago por calidad en Uruguay).
7. Limpieza y desinfección en plantas lácteas.
8. Leches anormales. Implicancias tecnológicas
9. Tecnologías de conservación.
10. Fermentos lácteos.
11. Tecnología en la elaboración de Quesos.
12. Leches fermentadas.
13. Cremas y mantecas.
14. Helados.
15. Leche en Polvo.
16. Leches concentradas.
17. Dulce de Leche.
18. Lácteos funcionales.
19. Tecnología de Membranas filtrante aplicada en industria láctea.
20. Suero de quesería: mercado, usos tecnología de obtención y comercialización.

Temario de prácticos:

1. RMAT.
2. Coliformes.
3. Inhibidores (Galesloot y delvotest).
4. Acidez (pH, Dörnic).
5. Densidad de la leche (termolactodensímetro).
6. Prueba de alcohol.
7. Materia grasa leche: Gerber y Milko.

8. Materia grasa en quesos y crema (método volumétrico).
9. Aislamiento e identificación de patógenos de mastitis y Antibiógrama.
10. Muestreo y remisión de leche individual (para microbiología y fisicoquímico) y otro de tanque (micro y fisicoquímico), en el propio tambo de la EEMAC.

Sin otro particular, le saluda atentamente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Darío J. Hirigoyen', written over a set of horizontal lines.

Por el Departamento de Ciencia y Tecnología de la leche
Prof. Titular G^a5, Dr. MSc. Darío J. Hirigoyen