

Montevideo, 29 de mayo de 2018

Sra. Isabel Antúnez
Sección Concursos
Presente

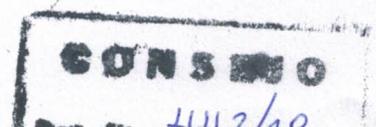
Por intermedio de esta nota cursamos los temarios teóricos y prácticos para el llamado efectivo de un cargo de Ayudante, G° 1, 20 horas semanales, N° de cargo 6429 para el Departamento de Ciencia y Tecnología de la Leche- Sede Paysandú., Exp. 111140-008074-17

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 Antibiograma.
- 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

Montevideo, 20 de mayo de 2018



Por el Departamento de Ciencia y Tecnología de la leche
Prof. Titular G^o5, Dr. MSc. Darío J. Hirigoyen

Car. Isabel Andino
Sección Cursos
Presente

Por intermedio de esta nota cursamos los temas teóricos y prácticos para el llamado
relativo de un cargo de Ayudante (C^o 5) en el curso de Física y Química de la
Ingeniería de Ciencia y Tecnología de la Leche (C^o 5) de la EEMAC.

- Temario teórico:
- 1. Mercado nacional y mundial de la cadena láctea.
 - 2. Propiedades fisicoquímicas de la leche.
 - 3. Composición I: Materia grasa y proteínas 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, aplicaciones tecnológicas.
 - 9. Tecnologías de conservación.
 - 10. Fermentos lácteos.
 - 11. Tecnología en la elaboración de Quesos.
 - 12. Leches fermentadas.
 - 13. Cremas y mantequillas.
 - 14. Helados.
 - 15. Leche en polvo.
 - 16. Leches condensadas.
 - 17. Dulces de Leche.
 - 18. Lácteos funcionales.
 - 19. Tecnología de membranas filtrante aplicadas en industria láctea.
 - 20. ¿Qué es queso? mercado, usos tecnológicos de obtención y comercialización.

- Temario de prácticas:
- 1. RMAT.
 - 2. Cálculos.
 - 3. Indicadores (Galactosa y lactosa).
 - 4. Azúcar (pH, ósmos).
 - 5. Calidad de la leche (termostabilidad).
 - 6. Prueba de alcohol.
 - 7. Materia grasa leche: Gerber y Milko.

CONFIRMADO