



Prov. efectiva, G°1, 20hs – Unidad Académica de C. y T. de la Leche-
mayo, 2021

CONCURSO GRADO 1: TEMARIO PRÁCTICO

N° 1 Trabajo en el Laboratorio de Calidad de Leche y subproductos: Medidas de bioseguridad en el laboratorio. Preparación de materiales y equipos para el laboratorio. Muestreo para análisis químico y microbiológico de leche y derivados. Emisión y recepción de muestras. Reactivos y materiales comunes. Normas de Calidad.

N° 2 Pruebas de aceptación o rechazo de leche: Análisis a realizarse desde la producción hasta su llegada en planta industrial. Métodos de muestreo de leche y productos lácteos. Pruebas de aceptación o rechazo a nivel de predio. Describa las pruebas y principios que se realizan,

N° 3: Determinación de calidad de leche y fraudes. Tipos de fraudes y su determinación. Calificación de la leche en base a características higiénico sanitarias. Su uso en la Industria y en los laboratorios de control Diversas metodologías analíticas aplicables y/o comparables. Interpretación de resultados.

N° 4 Determinación composicional de la leche y derivados (manteca, queso)
Métodos de muestreo de leche y productos lácteos. Remisión de muestras para análisis. Materiales, cuidados especiales. Determinación de los principales parámetros, citados en el código bromatológico. Aplicación a nivel de la industria y en los laboratorios.

N° 5: Microbiología de la Leche: Recuento de Unidades Formadoras de Colonias y bacteriano total por métodos electrónicos. Interpretación Reglamentaria. Valoración de coliformes totales y fecales: Métodos de rutina y de referencia internacionales, según la Federación Internacional de Lechería. Breve reseña de los principales patógenos a analizar de acuerdo con el Reglamento Bromatológico Nacional.

N° 6: Higiene y Sanitización: Programas de limpieza y sanitización. Diferentes productos de limpieza y desinfección (categorización, propiedades y elección). Preparación y aplicación de estos. Control de higiene de equipamientos y superficie en la industria láctea. Procedimientos bacteriológicos.

N° 7: Inhibidores: Detección de ATBs y residuos en la leche. Clasificación de Inhibidores. Importancia en la Salud Pública y en la Industria, consecuencias. Descripción de los principales métodos y sus principios, utilizados en el país..

N° 8: Pago por Calidad en Leche en la Industria: Reglamentación actual. Diferentes métodos disponibles y usados para Recuento de células somáticas y

20
/

microorganismos: Fundamentos de los Métodos. Lectura de resultados e interpretación de acuerdo con las Normativas Vigentes.

Nº 9: Pruebas de calentamiento en la leche: Verificación de tratamiento térmico: Fosfatasa Alcalina, Prueba de Peróxido, contenido de lactulosa, otros. Prueba de la fosfatasa. Materiales y reactivos necesarios. Técnica e interpretación.

Nº 10: Elaboración de Yogur: Principales controles del proceso de fermentación. Análisis de control e interpretación en la evolución del proceso de los valores determinados en función del desarrollo microbiano.