

Montevideo, 6 de junio de 2022

Director de Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (DCTA)  
Dr. Ariel Aldrovandi

De nuestra mayor consideración

Por la presente en función de la solicitud realizada por Concursos el pasado 25.05, del temario para el llamado a un cargo Esc G Grado 3 24 horas, para la Unidad de Ciencia y Tecnología de la Leche, Exp 111120-500014-21, se eleva la presente propuesta.

Esta propuesta de temario se ha realizado por quien suscribe en conjunto con la Dra. López a efectos de dar cumplimiento a la solicitud y que pueda ser realizado el trámite a la Sección Concursos.

Sin otro particular, saluda atentamente



Dra. PhD. Silvana Carro  
Profesora Agregada Ciencia y Tecnología de la Leche

**Exp 111120-500014-21**

Provisión efectiva, G<sup>o</sup>3, 24 hs – Unidad Académica y T. de la Leche-

**TEMARIO CONCURSO GRADO 3**

1. Métodos de Conservación de la Leche-Tecnologías emergentes
2. Microbiología de la leche y productos lácteos
3. Fermentos Lácticos- Leches Fermentadas
4. Alimentos Lácteos Funcionales
5. Tecnología de Quesos: Elaboración quesos de pasta dura y lavada
6. Leches deshidratadas. Dulce de Leche. Leche en Polvo
7. Helados y Cremas heladas
8. Tecnologías de Membranas filtrantes
9. Higiene en la industria láctea.
10. Rol del Laboratorio en Calidad de leche e industria láctea