

Montevideo, 06 de mayo de 2026

## Cartelera N° 241 /26

### Practicantado en Universidad Tecnológica UTEC

Se llama a Estudiantes de la Facultad de Veterinaria a realizar actividades de Practicantado con la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Lácteos – UTEC en el marco específico firmado por ambas Instituciones.

En éste el estudiante podrá integrar aspectos del mundo laboral, desarrollar habilidades y destrezas, así como el laboratorio se enriquece con el aporte del trabajo realizado.

La propuesta está orientada al Programa Practicantado de Laboratorios de la Unidad Curricular de FVET: Control de calidad de leche y productos lácteos y se proponen las siguientes actividades:

Cronograma de actividades para Área Físicoquímica y Sensorial:

DÍA	ACTIVIDADES Y PRUEBAS ANALÍTICAS
LUNES	• Preparación de soluciones. • Leche entera: densidad, prueba de alcohol, pH y acidez, análisis de composición. • Queso: digestión para análisis de proteínas.
MARTES	• Leche descremada: densidad, prueba de alcohol, pH y acidez, análisis de composición. • Queso: proceso de destilación para el análisis de proteínas.
MIÉRCOLES	• Queso: determinación de humedad, cenizas, grasa, compuestos orgánicos volátiles.
JUEVES	• Dulce de leche: actividad de agua (aw), grados Brix (°Bx), observación de cristales de lactosa y color. • Cierre: Análisis e interpretación final de resultados.

Cronograma de actividades para Área Microbiología:

DÍA	ACTIVIDADES Y PRUEBAS ANALÍTICAS
LUNES	• Preparación de medios de cultivo y material estéril para trabajo con leche cruda y pasteurizada. • Repaso sobre cómo realizar e informar un resultado microbiológico (placa y NMP). • Leche cruda y leche pasteurizada: Preparación de diluciones y siembra en los diferentes medios de cultivo según el M.O. a cuantificar. Lectura de células somáticas. Prueba de fosfatasa alcalina.
MARTES	• Queso: Preparación de medios de cultivo para siembra de bacterias lácticas. Recuento de colonias de leche cruda y leche pasteurizada.
MIÉRCOLES	• Dulce de leche: Preparación de medios de cultivo para siembra de hongos y levaduras.
JUEVES	• Recuento de colonias de Queso y leche cruda y pasteurizada restantes. • Análisis e interpretación de resultados

Total de créditos: 10- 150 horas

Esta actividad deberá complementarse con cursos optativos que la Unidad Ciencia y Tecnología de la Leche oferta regularmente.

**Consultas:**

cienciaytecnologiadelaleche@gmail.com  
cienciaytecnologiadelaleche@fvvet.edu.uy

**Lugar: UTEC-La Paz- Colonia CUPOS: 4 estudiantes**

**Periodo: 22 al 26 de junio de 2026**

**Requisitos:**

Estudiantes del Plan 2021 o Plan 1998 de Orientación Higiene, Inspección, Control y Tecnología de los Alimentos de Origen Animal. Firmar compromiso de confidencialidad

**Los estudiantes deberán contar con los cursos de la disciplina aprobados. La inscripción es a través de este QR.**

**Adjuntar:**

- Curriculum Vitae
- Escolaridad
- Fotocopia de carné de salud vigente
- Fotocopia de la Cédula de Identidad
- Carta de motivación en la que se especifique disponibilidad de tiempo.

**Características personales:**

- Personalidad proactiva, puntualidad
- Interés por integrarse a un equipo y colaborar con él
- Responsable, metódico, detallista, organizado y con buen nivel de autonomía

**Inscripción: desde el 20/05 al 08/06 de 2026 formulario QR**

Las actividades establecidas pueden cambiar adecuándose en el momento a lo más conveniente.

El practicantado no cubre gastos de alojamiento ni alimentación. El Centro Emmanuel ofrece alojamiento con un costo de 900 \$/día, desayuno 270 \$ y cena 640\$ (precios acordados por el convenio entre este Centro y UTEC). El traslado desde la entrada al centro Emmanuel a UTEC puede ser coordinado con locomoción de UTEC diariamente.

**Evaluación: Informe final**

---