

Montevideo, 13 de mayo de 2026

Cartelera N° 239 /26

Llamado a Aspirantes para Pasantía Académica UACTL

Se llama a Estudiantes de la Facultad de Veterinaria a realizar actividades como Pasantes en la Unidad Académica Ciencia y Tecnología de la Leche (UACTL)- Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Duración mínima: 3 meses

Carga horaria total: 150 horas- Créditos: 10

Fecha de inicio: 22 de mayo de 2026

Fecha de Finalización: 28 de agosto de 2026

Inscripciones

cienciaytecnologiadelaleche@gmail.com con asunto: Pasantía académica

Período de inscripciones del 14/05/26 al 20/05/26

Deberán adjuntar:

- Curriculum Vitae
- Escolaridad
- Carta de motivación en la que se especifique disponibilidad de tiempo.

Requisitos:

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

Características personales:

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

Objetivos

Introducir al estudiante en actividades de docencia, investigación y extensión vinculadas a la tecnología de leche y productos lácteos.

- Integrar conocimientos de la cadena láctea: producción lechera, elaboración y control de calidad de productos lácteos elaborados
- Desarrollar habilidades prácticas en análisis de calidad de leche y procesamiento de productos lácteos.
- Comprender los factores tecnológicos que afectan la calidad e inocuidad de los productos lácteos.

Estos objetivos integran contenidos del programa de Ciencia, Tecnología e Inspección de Leche y Productos Lácteos en cuanto a: composición de la leche, microbiología, procesos tecnológicos, fermentaciones, productos lácteos y desarrollo de nuevos productos.

Actividades a desarrollar

1. Participación en actividades de formación (45 h)

Participación en actividades teóricas y teórico-prácticas vinculadas a:

Ciencia y composición de la leche

Calidad de leche para la industria

Buenas prácticas de elaboración

Microbiología de leche y productos lácteos

Fermentaciones lácteas

Procesos tecnológicos de elaboración de quesos

Estas actividades se desarrollarán en el marco de cursos o instancias de formación organizadas por la Unidad Académica.

2. Actividades prácticas en laboratorio y planta piloto (35 h)

Desarrollo de análisis fisicoquímicos de leche y productos lácteos (acidez Dörnic, grasa, controles básicos).

Entrenamiento en procesos de elaboración de productos lácteos y control de parámetros tecnológicos durante el proceso.

Análisis de control de calidad y participación en implementación de buenas prácticas.

Las actividades se relacionan con las prácticas de los cursos, donde los estudiantes aplican metodologías analíticas y controles de procesos tecnológicos.

3. Actividades de análisis y discusión técnica (40 h)

- Discusión de resultados obtenidos en prácticas de laboratorio.
- Análisis de defectos tecnológicos en productos lácteos.
- Intercambio con docentes y estudiantes en instancias académicas.

4. Elaboración de informe final (30 h)

El estudiante elaborará un informe que incluya: descripción de las actividades desarrolladas, análisis de los procesos tecnológicos, así como integración de los conocimientos.

Resultados esperados

Al finalizar la pasantía el estudiante será capaz de:

- comprender la relación entre calidad de la leche y calidad de los productos lácteos
- reconocer etapas y variables críticas en los procesos tecnológicos
- aplicar controles para determinación de la calidad en leche y derivados
- integrarse a actividades académicas de docencia e investigación en el área de ciencia y tecnología de la leche.

Evaluación

La evaluación estará basada en: desarrollo del plan de actividades, desempeño y participación en las tareas e informe final presentado por el estudiante. Será realizada por el docente tutor responsable de la pasantía.
