

Montevideo, 15 junio de 2026

**Cartelera N.º 273 /26**

## **Practicantado en Laboratorio de Calidad de Leche Estancias del Lago.**

Se llama a estudiantes de la Facultad de Veterinaria a participar de actividades de practicantado en el Laboratorio de Calidad de Leche de Estancias del Lago en Durazno.

Durante el practicantado, los estudiantes participarán en actividades vinculadas al trabajo microbiológico aplicado a la industria láctea, incluyendo muestreo, preparación de materiales y reactivos, procesamiento de muestras y análisis microbiológicos de distintas matrices alimentarias y ambientales.

El practicantado busca favorecer la integración de conocimientos teóricos y prácticos en un entorno laboral real, promoviendo el desarrollo de habilidades técnicas y profesionales en el área de calidad e inocuidad alimentaria.

El mismo podrá tener una duración total de hasta 150 hs.

### **Consultas:**

**[cienciaytecnologiadelaleche@gmail.com](mailto:cienciaytecnologiadelaleche@gmail.com) [cienciaytecnologiadelaleche@fvvet.edu.uy](mailto:cienciaytecnologiadelaleche@fvvet.edu.uy)**

**Lugar: Estancias del Lago, Santa Bernardina, Durazno.**

**Fecha de inicio: Segundo Semestre de 2026**

### **Requisitos:**

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

Firmar compromiso de confidencialidad

**Los estudiantes deberán contar con los cursos de esta 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 a través del formulario QR

Se realizarán entrevistas una vez realizada la preselección por parte del equipo docentes de la Unidad Académica. Existe posibilidades de remuneración y alojamiento por parte de la empresa.

### Actividades a realizar: previstas entre Julio – diciembre 2026

Fecha Aprox.	Actividades
SEMANA 1	Inducción y reconocimiento del laboratorio Trámites administrativos, RRHH y reconocimiento de las instalaciones. Medidas de bioseguridad y funcionamiento general del Laboratorio de Calidad de Leche. Introducción a las actividades microbiológicas vinculadas a leche en polvo y otras matrices. Preparación de materiales, medios de cultivo y reactivos. Práctica en laboratorio.
SEMANA 2	Muestreo y acondicionamiento de muestras Capacitación en planes de muestreo y toma de muestras de leche en polvo. Recepción, acondicionamiento y procesamiento de muestras. Introducción a registros y gestión de laboratorio. Práctica en laboratorio.
SEMANA 3	Análisis microbiológicos de leche en polvo Fundamentos y ejecución de análisis microbiológicos de leche en polvo. Preparación de diluciones, siembras y lectura de resultados. Práctica en laboratorio.
SEMANA 4	Procesamiento microbiológico de matrices ambientales Análisis microbiológicos de agua, efluentes y sólidos del tambo. Manejo y acondicionamiento de diferentes tipos de muestras. Práctica en laboratorio
SEMANA 5	Control de calidad y gestión de laboratorio Controles internos, preparación y verificación de materiales y reactivos. Registro y organización de resultados analíticos. Práctica en laboratorio.
SEMANA 6	Integración de actividades de laboratorio Participación en actividades rutinarias del laboratorio microbiológico. Procesamiento de muestras y acompañamiento de metodologías analíticas. Práctica en laboratorio.
SEMANA 7	Apoyo en actividades analíticas y procesamiento de datos Colaboración en análisis microbiológicos y procesamiento primario de resultados. Discusión e interpretación general de resultados. Práctica en laboratorio.
SEMANA 8	Cierre de actividades y consolidación de prácticas Participación integral en las actividades del laboratorio, revisión de procedimientos y elaboración de informe final de actividades. Práctica en laboratorio.

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

**Producto Final:** Informe

---