

Ingreso de materiales, agosto-setiembre 2010

Este listado corresponde al material adquirido en el mes mencionado y puede consultarse a través de la base de datos del Centro de Información Técnica que se encuentra en Servicios/Biblioteca/Base de datos del LATU.

En caso de necesitar más información dirigirse a ditec@latu.org.uy o ingresar un Formulario de Contacto.

Revistas

Aceites y Grasas. Vol.2 no. 79, jun. 2010.

Arroz. Vol.15, no.62, jul. 2010.

Boletín Informativo: Serie encuestas no. 291, jul. 2010.

Bulletin of the IDF. No. 443, jun. 2010

Bulletin of the IDF. No. 444, jul. 2010

The Economist. Vol.396 no.8691, jul. 2010.

The Economist. Vol.396 no.8693, jul. 2010.

The Economist. Vol.396 no.8692, jul. 2010.

The Economist. Vol.396 no.8694, ago. 2010.

The Economist. Vol.396 no.8695, ago. 2010.

The Economist. Vol.396 no.8696, ago. 2010.

The Economist. Vol.396 no.8697, ago. 2010.

En Obra. Vol.15 no. 124, may.-jun. 2010.

Estadística Mensual de Faena y Exportación. Jun. 2010.

Food Technology. Vol.64 no.6, jun. 2010

Food Technology. Vol.64 no.7, jul. 2010

Food Technology. Vol.64 no.8, ago. 2010

Forestal. No.41, ago. 2010.

Harvard Business Review. Vol.88, no.6, jul. 2010.

Harvard Business Review. Vol.88, no.7, ago. 2010.

Harvard Business Review. Vol.88, no.8, set. 2010.

Hazardous Cargo Bulletin. Vol.31, no.6, jun. 2010.

Hazardous Cargo Bulletin. Vol.31, no.7, jul-ago. 2010.

ILE. Num. 376, jun. 2010

Hazmat Packager and Shipper. Vol.21 no.2, jul.-ago. 2010.

Journal of AOAC. Vol.93 no.3, may.-jun, 2010

Journal of Food Science. Vol.75 no.5, jun.-jul. 2010.

Journal of the Society of Leather Technologists and Chemists. Vol.94 no.3, may.-jun. 2010.

Mercadeo. Vol.19 no.97, 2010.

NCSL International Measure. Vol.5 no.2, jun. 2010.

Quality Progress. Vol.43 no.7, jul. 2010.

Quality Progress. Vol.43 no.8, ago. 2010.

Somos Uruguay. Vol.6 no.27, jun. 2010.

Somos Uruguay. Vol.6 no.28, ago. 2010.

Textiles Panamericanos. Vol.70 no.4, jul.-ago. 2010.

Uruguay Ciencia. Jul. 2010.

Libros

Aguas

FAO ; OMS / Codex Alimentarius : Aguas [libro] . -- Roma, IT : FAO, 2007. -- 41 p. ; (es) ISBN : 978-92-5-305836-5

Resumen: Las normas del Codex para aguas y códigos de prácticas de higiene son publicadas en formato compacto para permitir su uso y amplio conocimiento por parte de los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias de alimentos y minoristas y los consumidores. Esta primera edición incluye los textos adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius hasta el 2007.

AGUA / ENVASES / HIGIENE

614.3 FAO
58520

Alimentos

FAO ; OMS ; COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS / Producción de alimentos de origen animal [libro] . -- 2ª ed.. -- Roma, IT : FAO, 2009. -- 277 p. ; (es)
ISBN : 978-92-5-306394-9

Resumen: Las directrices y códigos de prácticas del Codex sobre la producción de alimentos de origen animal se publican en formato compacto para permitir su uso y conocimiento amplios por los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias de alimentos y minoristas y los consumidores. Esta segunda edición incluye los textos adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius hasta 2009.

ALIMENTOS / HIGIENE DE LOS ALIMENTOS / PRODUCCION

614.3 FAO
58480

FAO ; OMS / Codex Alimentarius : residue evaluation of certain veterinary drugs [libro] . -- Roma, IT : FAO, 2010. -- 51 p. ; (en). -- (FAO JECFA Monographs ; 9)
Notas : Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Meeting 2010: Evaluation of data on ractopamine residues in pig tissues
ISBN : 978-92-5-106576-1

Resumen: With reference to the request of the Codex Alimentarius Commission (CAC) at its thirty-second session (Rome, Italy 29 June – 4 July 2009, ALINORM 09/32/REP) to undertake a review of new data on residues of ractopamine in pig tissues, a summary of which was submitted to the eighteenth session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Food by the People's Republic of China, the Secretariat of JECFA at FAO and WHO requested the submission of these data and any other pertinent information related to depletion of residues of ractopamine in pig tissues. The Call for data was published on the JECFA websites 4 November 2009 with a deadline 15 December 2009 for submission of the full studies referred to by the People's Republic of China. Three study reports were submitted to FAO by the Codex contact point of the People's Republic of China on 20 December 2009. In addition, the full dossier previously submitted to the JECFA Secretariat for the evaluation of ractopamine was made available again by the sponsor of this veterinary drug. The People's Republic of China submitted one additional report of an experimental study on ractopamine residues in pig tissues on 13 May 2010 and asked the JECFA Secretariat to consider the data in that report.

CONTAMINANTES DE ALIMENTOS / PRODUCTOS FARMACEUTICOS / RESIDUOS TOXICOS / TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

615.9 FAO
58500

Anuarios

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGROPECUARIA / Anuario INIA
2009 [libro] . -- Montevideo, UY : INIA, 2010. -- 155 p. ; (es)

Resumen: Anuario de actividades del INIA

AGROINDUSTRIAS / ANUARIOS / URUGUAY

338.1 INS
58060

Farmacia

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION / Farmacopea de los Estados Unidos de América. 33 ed. Formulario Nacional. 28 ed. Suplemento 1 [libro] . -- 33a ed.. -- Rockville, US : U.S. Pharmacopeial Convention, Inc., 2010. -- 900 p. ; (es)
Notas : Oficial a partir del 1ro. de octubre de 2010, excepto cuando se indique algo diferente.

Resumen: Este suplemento contiene las revisiones y los nuevos textos de la USP 33 y del NF 28, los cuales por lo general se listan en el texto en el orden en el que aparecen en el compendio correspondiente.

FARMACOPEA / QUIMICA

615.1 UNI SUP. 1
57980

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION / Farmacopea de los Estados Unidos de América. 33 ed. Formulario Nacional. 28 ed. Suplemento 2 [libro] . -- 33a ed.. -- Rockville, US : U.S. Pharmacopeial Convention, Inc., 2010. -- 600 p. ; (es)
Notas : Oficial a partir del 1ro. de febrero de 2011, excepto cuando se indique algo diferente.

Resumen: Este suplemento contiene las revisiones y los nuevos textos de la USP 33 y del NF 28, los cuales por lo general se listan en el texto en el orden en el que aparecen en el compendio correspondiente.

FARMACOLOGIA / FARMACOPEA / QUIMICA

615.1 UNI SUP. 2
58320

Forestales

AMERICAN FOREST AND PAPER ASSOCIATION / ASD / LRFD Manual for engineered wood construction [libro] . -- Washington, US : American Wood Council, 2006. -- [s.p.] ; (en)
ISBN : 0-9625985-7-7

Resumen: The ASD/LRFD Manual contains design information for structural lumber, glued laminated timber, structural-use panels, shear walls and diaphragms, poles and piles, I-joists, structural composite lumber, metal plate connected wood trusses, and pre-engineered metal connectors. Over 40 details are included in the chapter on connections. A comprehensive chapter on fire design includes fire rated wall and floor assemblies for solid sawn lumber, I-joists, and trusses

CONSTRUCCION DE MADERA / INGENIERIA

58240

Economía

PAGES, CARMEN / The age of productivity : transforming economies from the bottom up [libro] . -- Nueva York, US : Palgrave, 2010. -- 348 p. ; (en)
ISBN : 978-0-230-62352-1

Resumen: Productivity, the main driver of economic prosperity, is languishing in Latin America and the Caribbean and is preventing the region from catching up with the developed world. Asking why the region is falling farther and farther behind, this book looks beyond the traditional macro explanations and digs all the way down to the industry and firm level to uncover the causes of this low productivity. It provides tools to ponder productivity growth beyond conventional aggregate analysis, focusing on the extreme heterogeneity of sectors and firms while emphasizing the importance of policies that allow high productivity firms to thrive and expand. While it certainly considers the plight of manufacturing, the book zeros in on the critical services sectors, particularly those, such as transportation and retail, with important repercussions on the rest of the economy. It challenges the argument that the region is condemned to stagnation and examines a number of policy levers that can transform the economies of the region.

AMERICA LATINA / CARIBE / CRECIMIENTO ECONOMICO / ECONOMIA / PRODUCTIVIDAD

331.118 PAG
57720

Estadística

MONTGOMERY, DOUGLAS C. / Introduction to statistical quality control [libro] . -- 6a ed.. -- Hoboken, US : John Wiley & Sons, 2009. -- 734 p. ; (en)
ISBN : 978-0-470-16992-6

Resumen: The sixth edition of Introduction to Statistical Quality Control provides a comprehensive treatment of the major aspects of using statistical methodology for quality control and improvement. Both traditional and modern methods are presented, including state-of-the-art techniques for statistical process monitoring and control and statistically designed experiments for process characterization, optimization, and process robustness studies. The sixth edition has been updated to place more focus on DMAIC (define, measure, analyze, improve, and control-- the problem-solving strategy of six sigma) including a new chapter on the implementation process. Additionally, the text includes new examples, exercises, problems, and techniques. SQC is best suited for upper-division students in engineering, statistics, business and management science or students in graduate courses.

CONTROL DE CALIDAD / CONTROL ESTADISTICO DE CALIDAD /
ESTADISTICAS (CIENCIA) / GESTION DE CALIDAD

658.56 MON
58000

Gestión

LEIDO, PAUL / Director profesional de proyectos : como aprobar el PMP sin morir en el intento [libro] . -- 2a ed.. -- Victoria, CA : Pablolledo, 2009. -- 458 p. ; (es)
ISBN : 978-1-4269-2141-4

Resumen: No tiene sentido leer varios libros para preparar tu certificación internacional de PMP® cuando ya tienes en tus manos el primer libro en español que cubre todos los temas, lo que te hará ahorrar muchísimas horas de estudio. Con este libro, que incluye 50 ejercicios y 470 preguntas, te darás cuenta cuánto sabes y cuánto te falta estudiar para tener éxito el día del examen. Si quisieras practicar con más preguntas de simulación puedes adquirir simuladores en www.pablolledo.com.

ADMINISTRACION / GESTION

58160

Incubación de empresas

KNOPP, LINDA / 2005 compensation survey of incubation executives [libro] . -- Athens, US : National Business Incubation Association, 2005. -- 52 p. ; (en)
ISBN : 1-887183-66-3

Resumen: In business incubation, as in anything else, you get what you pay for. That's why NBIA considers recruiting and adequately compensating highly qualified managers among the industry's best practices.

ESTADISTICAS (DATOS) / INCUBACION / INCUBADORAS TECNOLOGICAS / SALARIOS

58140

Química

NACIONES UNIDAS / Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos (SGA) [libro] . -- 3a ed.. -- Nueva York, US : Naciones Unidas, 2009. -- 597 p. ; (en)
ISBN : 978-92-1-316010-7

Resumen: El Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos (SGA) que se describe en este documento es la culminación de más de un decenio de trabajo. Para llevarlo a cabo, se contó con la colaboración de un gran número de personas de diversos países, organizaciones internacionales y otras entidades interesadas. Su labor versó sobre una amplia gama de conocimientos, desde la toxicología a la protección contra incendios, y requirió a la postre buena voluntad y afán de compromiso, con el fin de llegar a este sistema.

El trabajo partió de la premisa de que los sistemas existentes deberían armonizarse para desarrollar un solo sistema globalmente armonizado que tratara de la clasificación de los productos químicos, de su etiquetado, y de las fichas de datos de seguridad correspondientes.

CLASIFICACIONES / ETIQUETADO / PRODUCTOS QUIMICOS

660.2 NAC
58420

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION / Food chemicals codex [libro] . -- 7a ed.. -- Rockville, US : U.S. Pharmacopeial Convention, Inc., 2010. -- 1405 p. ; (en)
ISBN : 1-889788-86-9

Resumen: The FCC is a compendium of internationally recognized standards for the purity and identity of food ingredients. It features about 1,100 monographs, including food-grade chemicals, processing aids, foods (such as vegetable oils, fructose, whey, and amino acids), flavoring agents, vitamins, and functional food ingredients (such as lycopene, olestra, and short chain fructooligosaccharides). Published since 1966, the FCC plays a key role in safeguarding commerce and public health by providing essential criteria and analytical methods to authenticate and determine the quality of food ingredients. FCC standards are beneficial to all players in the food industry.

ADITIVOS / ADITIVOS PARA ALIMENTOS / ALIMENTOS / METODOS
ANALITICOS / QUIMICA

664.06 UNI
58440

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION / Food chemicals codex.
Supplement 1 [libro] . -- 7a ed.. -- Rockville, US : U.S. Pharmacopeial Convention,
Inc., 2010. -- 150 p. ; (en)
Notas : Effective: Nov. 28, 2010

Resumen: Official revisions to FCC standards are published in the FCC, which
includes a main edition and two Supplements. Revisions supersede any previously
published content.

ADITIVOS / ADITIVOS PARA ALIMENTOS / ALIMENTOS / METODOS
ANALITICOS

664.06 UNI SUP. 1
58460

Normas

ASTM

D3773/D3773M-10 Standard Test Methods for Length of Woven Fabric

D86-10a Standard Test Method for Distillation of Petroleum Products at
Atmospheric Pressure

ISO

8655-7:2005 Cor.1 2008 Piston-operated volumetric apparatus -- Part 7: Non-
gravimetric methods for the assessment of equipment performance

4833:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for
the enumeration of microorganisms -- Colony-count technique at 30 degrees C

10370:1993-Corr1996 Petroleum products -- Determination of carbon residue --
Micro method

6245:2001 Petroleum products -- Determination of ash.

105-A01:2010 Textiles -- Tests for colour fastness -- Part A01: General principles of
testing

105-C06:2010 Textiles -- Tests for colour fastness -- Part C06: Colour fastness to
domestic and commercial laundering

105-C08:2010 Textiles -- Tests for colour fastness -- Part C08: Colour fastness to domestic and commercial laundering using a non-phosphate reference detergent incorporating a low-temperature bleach activator

105-E01:2010 Textiles -- Tests for colour fastness -- Part E01: Colour fastness to water

12947-3:1998 Cor.1 2002 Textiles -- Determination of the abrasion resistance of fabrics by the Martindale method -- Part 3: Determination of mass loss

15487:2009 Textiles -- Method for assessing appearance of apparel and other textile end products after domestic washing and drying

ISO FIL

IDF 223 - ISO 10932 (2010) - Milk and milk products - Determination of the minimal inhibitory concentration (MIC) of antibiotics applicable to bifidobacteria and non-enterococcal lactic acid bacteria (LAB)

IDF 156 - ISO 11813 (2010) - Milk and milk products - Determination of zinc content - Flame atomic absorption spectrometric method

IDF 103 - ISO 6732 (2010) - Milk and milk products - Determination of iron content - Spectrometric method (Reference method)

IDF 086 - ISO 6091 (2010) - Dried milk - Determination of titratable acidity (Reference method)

IDF 115 - ISO 5456 (2010) - Caseins and caseinates - Determination of pH (Reference method)

IDF 036 - ISO 12081 (2010) - Milk - Determination of calcium content - Titrimetric method

IDF 033 - ISO 2962 (2010) - Cheese and processed cheese products - Determination of total phosphorus content - Molecular absorption spectrometric method

IDF 001 - ISO 1211 (2010) - Milk - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)

IDF 214 - ISO 26462 (2010) - Milk - Determination of lactose content - Enzymatic method using difference in pH

UNE-EN

14325:2004 Ropa de protección contra productos químicos.

1276:2010 Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad bactericida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividad. Método de ensayo y requisitos (fase 2, etapa 1).

Pósteres

ARCIA, Patricia; COSTELL, E.; TARREGA, A. / Relation between rheology and thickness suitability in prebiotic desserts with different composition. [separata] . – Montevideo, UY : LATU, 2010. (en)

Resumen: Algunos parámetros reológicos han sido utilizados previamente para explicar las diferencias en la intensidad de la consistencia percibida entre los productos alimenticios. Sin embargo, existe poca información sobre la relación entre la reología y la evaluación de la consistencia por consumidores. La escala Just about right (JAR) puede ser utilizada para evaluar como la intensidad de un atributo es percibida por los consumidores. El objetivo de este trabajo fue, determinar en postres lácteos semisólidos, el nivel de consistencia más adecuado y relacionarlo con los parámetros reológicos.

Presentado en: International Conference on Food Oral Processing (2010 julio 5-7 : Woodhouse-Inglaterra)

ALIMENTOS / DULCES / POSTER TECNICOS LATU / PREBIOTICOS / REOLOGIA

58180

ARCIA, Patricia; COSTELL, E.; TARREGA, A. / Optimising acceptability of a new lemon flavoured dairy dessert. [separata] . – Montevideo, UY : LATU, 2010. (en)

Resumen: La optimización de productos orientada al cliente involucra al consumidor en las etapas tempranas del desarrollo de productos. El conocimiento de cómo la composición y las interacciones entre los ingredientes afectan a la percepción sensorial de los alimentos proporcionará información valiosa para desarrollar con éxito un nuevo producto. Una herramienta útil para optimizar la calidad sensorial de los alimentos es la aplicación de la Metodología de Superficies de Respuesta (RSM), que permite relacionar la variación en la aceptabilidad con los cambios en la composición de los alimentos. El principal objetivo del presente trabajo fue optimizar la aceptabilidad de un postre lácteo con sabor a limón, utilizando la metodología RSM.

Presentado en: European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of Quality (4to. : setiembre 5-8 : Vitoria-Gasteiz-España)

DULCES / POSTER TECNICOS LATU / PRODUCTOS LACTEOS

58200

BORBONET, Sergio; URRESTARAZU, Pedro / Queso termal. Un queso autóctono uruguayo. IGP [separata] . – Montevideo, UY : LATU, 2010. (en)

Resumen: El presente trabajo se inscribe bajo el Proyecto 100 Queserías Artesanales que lleva adelante el Laboratorio Tecnológico del Uruguay a partir del 2006, con el propósito de dar apoyo a la quesería artesanal y mejorar la calidad de los quesos elaborados. En este caso se contó con la colaboración de la Dirección de Desarrollo Productivo de la Intendencias Municipal de Paysandú, la Facultad de Agronomía Estación Experimental Mario Cassinoni, Mesa del Queso del Litoral y la empresa que realiza el mantenimiento de las aguas termales. Se refiere a una experiencia con productores queseros artesanales en la zona de una zona no tradicional en la elaboración de quesos artesanales, pero con una gran importancia económica y social para siete familias del medio rural. Con este proyecto se logra la utilización de las aguas saladas de la zona para la elaboración de quesos y crear una nueva variedad: el "Queso Termal", otorgando un alto valor agregado para competir comercialmente con quesos provenientes de otras zonas del País.

Presentado en: Congreso Panamericano de la Leche (11vo. : 2010 marzo 22-25 : Belo Horizonte-Brasil). El póster se candidateó y fue aceptado pero no se pudo ir a exponer. Por eso se posee solamente versión desarrollada.

POSTER TECNICOS LATU / QUESOS ARTESANALES / URUGUAY

58220
