

## **Ingreso de materiales, mayo 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](mailto:ditec@latu.org.uy), o ingresar un Formulario de Contacto.

### **Revistas**

Arroz. Vol.15 no.61, abr. 2010

The Economist. Vol.395 no.8679, abr. 2010.

The Economist. Vol.395 no.8680, may. 2010.

The Economist. Vol.395 no.8681, may. 2010.

En Obra. Vol.15 no.123, mar.-abr. 2010.

Forestal. No. 40, abr. 2010.

Journal of Food Science. Vol.75, no.3, abr. 2010.

Hazardous Cargo Bulletin. Vol.31 no.3, mar. 2010.

Hazardous Cargo Bulletin. Vol.31 no.4, abr. 2010.

Harvard Business Review. Vol.88 no.4, may. 2010.

Inmetro Informacao. Vol.29 no.2, feb. 2010.

Journal of Food Protection. Vol.73 no.4, abr. 2010.

Journal of the Society of Leather Technologists and Chemists. Vol.94 no.2  
mar.-abr. 2010

Mercadeo. Vol.19 no.96, mar.-abr. 2010.

Nature Nanotechnology. Vol.4 no.12, dic. 2009.

Waste Management and Research. Vol. 28 no. 4, abr. 2010.

## **Libros**

### **Alimentos**

Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto no. 315/994 de fecha 05/07/1994: anotado y concordado con apéndice normativo [libro]. -- 4a ed. - - Montevideo, UY: IMPO, 2010. -- 580 p. ; (es)

Resumen: Por medio de este decreto se regulan todas las normas bromatológicas de la República Oriental del Uruguay.

ALIMENTOS / DECRETOS / HIGIENE DE LOS ALIMENTOS /  
LEGISLACION ALIMENTARIA / REGLAMENTO BROMATOLOGICO /  
URUGUAY

614.3 REG  
55660

---

NEWMAN, ROSEMARY K.; NEWMAN, C. WALTER / Barley for food and health: science, technology, and products [libro] . -- New Jersey, US: Wiley & Sons, 2008. -- 245 p. ; (en)  
ISBN: 978-0-470-10249-7

Resumen: With coverage of chemistry, genetics, and molecular breeding, this book provides comprehensive and current information on barley types, composition, characteristics, processing techniques, and products. Its emphasis on the nutritional and health benefits of barley is especially timely with the FDA s 2005 confirmation of barley s cholesterol-lowering properties. This resource discusses barley s role in breads and related products, and reviews its health benefits, biotechnology, and breeding applications. This is the definitive resource for cereal chemists, food scientists, nutritionists, grain and food processors, and students in appropriate courses.

ALIMENTOS / BENEFICIOS / BIOTECNOLOGIA / CEBADA / GENETICA /  
TAXONOMIA

633.1 NEW  
55820

---

### **Educación**

CYRANEK, GUNTHER / En el camino del Plan CEIBAL [libro]. -- Montevideo, UY: UNESCO, 2009. -- 317 p. ; (es)

ISBN: 978-92-9089-135-2

Resumen: Como continuación del libro "CEIBAL en la sociedad del siglo XXI", publicado en 2008, el presente libro, ofrece referencias actuales para padres y educadores. Asimismo ilustra sobre las reflexiones de la comunidad pedagógica en cuanto a la implementación y el avance del Plan CEIBAL.

EDUCACION / PLAN CEIBAL / URUGUAY

372.1 CYR  
55980

---

BALAGUER, ROBERTO / Plan Ceibal. Uruguay: una computadora para cada niño. Los ojos del mundo en el primer modelo OLPC a escala nacional [libro]. -- Montevideo, UY: Prentice-Hall, 2010. -- 169 p.; (es)  
ISBN: 978-9974-7899-5-1

Resumen: Uruguay se enorgullece de ser el primer país en hacer realidad este ambicioso proyecto. A través del programa gubernamental llamado Plan Ceibal, se han entregado más de 300 mil computadoras a todos los niños y maestros de las escuelas públicas del Uruguay. Esto ha significado dotar de conectividad inclusive a los hogares más pobres de esta región de Sudamérica.

EDUCACION / PLAN CEIBAL / URUGUAY

372.1 BAL  
56000

---

## **Economía**

TULLER, LAWRENCE W. / The small business valuation book: easy-to-use techniques that will help you ... determine a fair price, negotiate terms, minimize taxes. [libro]. -- 2a ed. -- Avon, US : Adams Media, 2008. -- 310 p.; (en)  
ISBN: 978-1-59869-766-7

Resumen: How much a small business is worth can be difficult to determine, but when a business is about to change hands, a fair and objective valuation is crucial to the sale. This book is an invaluable resource for business owners or buyers looking for accurate small business appraisals. This completely revised and updated book outlines the major valuation methods,

including discounted cash flow, excess earnings, asset value, and income capitalization. This edition includes completely new material on the following topics: exploring the 8 myths of business valuations; using the Internet for research; and advice on startups and first generation service businesses.

ECONOMIA / EMPRESAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS / FINANZAS /  
NEGOCIOS

332.672 2 TUL  
56080

---

WEINSTEIN, STANLEY / The complete guide to fundraising management [libro]. -- 3a ed. -- Hoboken, US: John Wiley & Sons, 2009.-- 360 p.; (en). -- (The AFP Fund Development Series)  
ISBN: 978-0-470-37506-8

Resumen: There are now more than 1 million nonprofit organizations in the United States, and the fundraising industry is one of the fastest-growing segments of the economy. The Complete Guide to Fundraising Management presents step-by-step guidance on planning, self-assessment, continual improvement, cost effective fundraising strategies and much more. An accompanying website contains checklists, grids, and sample forms. Plus, the Third Edition adds a chapter on internet fundraising as well as updated statistics. Fundraising professionals will benefit from the practical advice on managing the complexities of a development office.

EMPRESAS / FINANCIAMIENTO / GESTION

658.152 24 WEI  
56100

---

HESLOP, ANDREW / How to value and sell your business: the essential guide to preparing, valuing and selling a company for maximum profit [libro] . -- London, GB: Kogan Page, 2008. -- 179 p. ; (en)  
ISBN: 978-0-7494-5117-2

Resumen: How To Value And Sell Your Business carries the subtitle "The essential guide to preparing, valuing and selling a company for maximum profit", which perfectly describes what this book is about; preparing, valuing and selling your business for the most you possibly can. It guides you through the entire process of selling a business including who will buy your

business, valuing a business, developing an exit strategy, choosing professional advisors, marketing the business, managing the sales process, the legal documentation and dealing with a lock-in after you've sold.

## COMPRAS / EMPRESAS / NEGOCIOS

658.16 HES  
56120

---

ERLEWINE, MEREDITH; GERL, ELLEN / A comprehensive guide to business incubation [libro]. -- 2a ed.. -- Athens, US: National Business Incubation Association, 2004. -- 384 p.; (en)  
ISBN: 1-887183-63-9

Resumen: NBIA published the original A Comprehensive Guide in 1996, and it rapidly became the "must-have" reference for business incubation professionals. This new and improved second edition draws upon the collective wisdom of more than 200 incubation professionals, many with over 20 years of experience. The book's four main sections and 71 chapters cover fundamentals of incubator development, best practices in incubator management, working with clients and special topics in business incubation. Whether you're new to the industry or think you've seen it all, this book will introduce you to new people, new programs, and new ideas for helping your incubation program achieve its full potential.

## EMPRESAS / GESTION / INCUBACION

338.6 ERL  
56160

---

TORNAZKY, LOUIS G. ; BATTS, YOLANDA ; MCCREA, NANCY E. ; LEWIS, MARSHA S. ; QUITTMAN, LOUISA M. / The art and craft of technology business incubation : best practices, strategies, and tools from more than 50 programs [libro] . -- Athens, US: National Business Incubation Association, 1996. -- 174 p. ; (en)  
ISBN: 0-927364-04-2

Resumen: As applications for technology multiply and the global market becomes more and more competitive, the ability to turn technology-based concepts into thriving businesses will play a key role in economic development strategies. Effective technology business incubation provides investors an entrepreneurs an opportunity to develop a product or service, as well as access to skills and tools needed to develop a viable, successful

business venture.

EMPRESAS / INCUBACION / NEGOCIOS

338.6 TOR

56180

---

TORNAZKY, LOUIS G.; SHERMAN, HUGH; ADKINS, DINAH / Incubating technology businesses: a national benchmarking study [libro] . -- Athens, US: National Business Incubation Association, 2003. -- 76 p.; (en). -- (NBIA Research Series)

ISBN: 1-887183-60-4

Resumen: Technology-based entrepreneurial firms are an integral part of the knowledge economy, and business incubation programs focused on technology-based companies play a crucial role in accelerating the growth of these firms. NBIA performed a national benchmarking analysis to gain a better understanding of technology business incubation best practices. Cases studies, data on incubator characteristics, descriptions of community factors and more provide valuable information for incubator developers, managers and stakeholders.

EMPRESAS / INCUBACION / NEGOCIOS

338.6 TOR

56220

---

### **Métodos analíticos**

AOAC INTERNATIONAL / Official methods of analysis of AOAC International [libro] . -- 18a ed.. -- Gaithersburg, US : AOAC International, 2010. -- [s.p.] ; (en)

Notas: Edición 18va. con 3ra. revisión 2010. También pueden consultarse en línea.

ISBN: 0-935584-80-3

Resumen: For 121 years, AOAC has been meeting the needs of analytical scientists for confidence in analytical results through the development and validation of AOAC® Official Methods. Analytical methods and procedures in this compendium have undergone systematic interlaboratory studies to determine the performance characteristics for the intended analytical

application. AOAC International members and other volunteers have reviewed the analytical results and determined that a particular method is appropriate for the analyte and matrix stated, provided the analysis is conducted by a competent analyst as written. No warranty, implied or expressed, is made by AOAC International on the methods described, their safety, or products mentioned. AOAC International, its members, and nonmember volunteers who have aided in the development and validation of methods included in this volume assume no responsibility for any economic, personal injury, or other damage that may occur to individuals or organizations because of the use of these methods.

## METODOS ANALITICOS

543 AOA 2010  
55680

---

TAPPI / Tappi standards 2010-2011 [cd]. -- Norcross, US: Tappi, : 2010. -- (en)

CARTONES / EMBALAJE / FIBRAS / METODOS ANALITICOS / NORMAS TECNICAS / PAPEL / PULPA

CD  
55700

---

## **Datos estadísticos**

INE / Anuario estadístico [en línea] . – Montevideo, UY : INE, : 2009. – (es)

ESTADISTICA (DATOS) / URUGUAY

55720

---

## **Normas**

### **ASTM**

D5810 – 96 (Reapproved 2006) Standard Guide for Spiking into Aqueous Samples

D 4704 – 00 (Reapproved 2005) Standard Test Method for Tearing Strength, Tongue Tear of Leather

E 200 – 08 Standard Practice for Preparation, Standardization, and Storage of Standard and Reagent Solutions for Chemical Analysis

D511 – 09 Standard Test Methods for Calcium and Magnesium In Water

## **IEC**

61000-4-8 Electromagnetic compatibility (EMC)-Part 4-8: testing and measurement techniques. Power frequency magnetic field immunity test.

60601-1-2 Medical electrical equipment. Part 1-2: general requirements for safety.

## **ISO**

ISO 7176-3:2003 Wheelchairs -- Part 3: Determination of effectiveness of brakes

ISO 7176-6:2001 Wheelchairs -- Part 6: Determination of maximum speed, acceleration and deceleration of electric wheelchairs

ISO 7176-4:2008 Wheelchairs -- Part 4: Energy consumption of electric wheelchairs and scooters for determination of theoretical distance range

ISO 7176-14:2008 Wheelchairs -- Part 14: Power and control systems for electrically powered wheelchairs and scooters -- Requirements and test methods

ISO 7176-21:2009 Wheelchairs -- Part 21: Requirements and test methods for electromagnetic compatibility of electrically powered wheelchairs and scooters, and battery chargers

ISO 20344:2004 Personal protective equipment -- Test methods for footwear

ISO 20347:2004 Personal protective equipment -- Occupational footwear

ISO 20346:2004 Personal protective equipment -- Protective footwear

ISO 11885:2007 Water quality -- Determination of selected elements by inductively coupled plasma optical emission spectrometry (ICP-OES)

ISO 11290-2:1998 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* -- Part 2: Enumeration method

ISO 24631-4:2009 Radiofrequency identification of animals -- Part 4: Evaluation of performance of RFID transceivers conforming with ISO 11784 and ISO 11785

ISO 24631-3:2009 Radiofrequency identification of animals -- Part 3: Evaluation of performance of RFID transponders conforming with ISO 11784 and ISO 11785

ISO 24631-2:2009 Radiofrequency identification of animals -- Part 2: Evaluation of conformance of RFID transceivers with ISO 11784 and ISO 11785

ISO 24631-1:2009 Radiofrequency identification of animals -- Part 1: Evaluation of conformance of RFID transponders with ISO 11784 and ISO 11785 (including granting and use of a manufacturer code)

## **JIS**

B7507 Vernier dial and digital callipers

## **UNE-EN**

883:2005 Productos químicos utilizados para el tratamiento del agua destinada al consumo humano. Polihidroxiclорuro de aluminio y polihidroxiclорosulfato de aluminio.

13130-1:2005 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. Parte 1: Guía de métodos de ensayo para la migración específica de sustancias procedentes de materiales plásticos a los alimentos y simulantes de alimentos, determinación de sustancias en los materiales plásticos y selección de las condiciones de exposición a los simulantes de alimentos

13130-2:2005 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. Parte 2: Determinación del ácido tereftálico en simulantes de alimentos.

13130-4:2005 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. Parte 4: Determinación de 1,3-butadieno en materiales plásticos.

13130-5:2005 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. Parte 5: Determinación de cloruro de vinilideno en simulantes de alimentos.

13130-6:2005 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. Parte 6: Determinación de cloruro de vinilideno en materiales plásticos.

13130-7:2005 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. Parte 7: Determinación del etilenglicol y dietilenglicol en simulantes de alimentos.

13130-8:2005 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. Parte 8: Determinación de isocianatos en materiales plásticos.

13804:2002 Productos alimenticios. Determinación de elementos traza. Criterios de aptitud al uso, consideraciones generales y preparación de muestras.

1302:2002 Productos químicos utilizados para el tratamiento del agua destinada al consumo humano. Coagulantes con base de aluminio. Métodos de análisis.

60065:2003/A11:2010 Aparatos de audio, vídeo y aparatos electrónicos análogos. Requisitos de seguridad.

## **UNE-EN ISO**

6530:2005 Ropa de protección. Protección contra productos químicos líquidos. Método de ensayo para la resistencia de los materiales a la penetración por líquidos.

## **UNIT**

1133:2009 Biodiesel (b100). Determinación de los contenidos de glicerol libreo, mono-, di-, y trigliceridos y cálculo de glicerol total.

1134:2007 Biodiesel b (100). Determinación del contenido de glicerol libre.

2160:1998 (adopt. FEBRERO 2009) Productos de petróleo. Acción corrosiva sobre el cobre. Ensayo de la lámina de cobre.

3987:1994 (adopt. MARZO 2009) Productos de petróleo. Aceites lubricantes y aditivos. Determinación de las cenizas sulfatadas.

1139:2008 Productos de petróleo. Productos destilados medios, determinación del contenido de agua y sedimento por centrifugación

3015:1992 (adopt. ABRIL 2009) Productos de petróleo. Determinación del punto de enturbamiento

1149:2009 Gasoleos de uso automotriz y de calefacción. Determinación del punto de obstrucción de filtros en frio

1169:2009 Biodiesel (b100). Método de ensayo par la determinación del punto de inflamación con el equipo pensky-martens de copa cerrada

1140:2008 Líquidos. Método de ensayo para las determinaciones de la densidad y densidad relativa utilizando densimetro digital

## **UNIT-ISO**

20846:2004 Productos de petróleo. Determinación del contenido total de azufre en combustibles para uso automotriz. Método por fluorescencia ultravioleta

3104:1994 Productos de petróleo. Líquidos transparentes y opacos. Determinación de la viscosidad cinemática y cálculo de la viscosidad dinámica

## **Tesis**

ARCIA, PATRICIA / Optimización de la aceptabilidad de un postre lácteo con carácter prebiótico [libro] . – Valencia, ES : IATA: CSIC, 2010. – 20 p. ; (en)

Notas: Tesis presentada para la obtención del Máster en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos, en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC). Dirigida por: Dra. Amparo Tárrega Guillen. Tutora: Dra. Elvira Costell Ibáñez

Resumen: La investigación llevada a cabo en esta tesis, ha tenido como objetivo la optimización de la formulación de un postre lácteo con bajo contenido en grasa (<0,1%) y con características prebióticas, utilizando una mezcla de inulinas de cadena corta y larga. Se estudiaron los efectos de la concentración de inulina, de azúcar y de aroma a limón en las propiedades reológicas y sensoriales del producto. Para el diseño experimental y el análisis de datos se utilizó el Método de Superficie de Respuesta (MSR). El comportamiento de flujo y la viscoelasticidad de las muestras variaron con la concentración de inulina y azúcar. La aceptabilidad varió principalmente con las concentraciones de inulina y azúcar y en menor medida con la de aroma a limón. De acuerdo al modelo obtenido se estableció para cada ingrediente el intervalo de concentraciones de máxima aceptabilidad y se seleccionó, como representativa, la formulación con 5,5% de inulina, 10% de azúcar y 60 ppm de aroma. Finalmente, las propiedades sensoriales de esta muestra se compararon con las de una muestra con el contenido en grasa habitual (2,8%), previamente seleccionada con un contenido en azúcar del 11,4% y 146 ppm de aroma. Entre estas dos muestras no hubo diferencias en cuanto a la aceptabilidad, aunque la de bajo contenido en grasa e inulina presentó mayor sabor a limón, consistencia y cremosidad.

**ANALISIS SENSORIAL / GRASAS / PREBIÓTICOS / PRODUCTOS LACTEOS / PUBLICACIONES TECNICOS LATU / REOLOGIA / TESIS**

55960

