

Ingreso de materiales, Noviembre 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

Arroz. Vol.15 no.63, set. 2010.

The Economist. Vol.397 no.8703, oct. 2010.

The Economist. Vol.397 no.8704, oct. 2010.

The Economist. Vol.397 no.8705, oct. 2010.

Environmental Toxicology and Chemistry. Vol.29, no.10, oct. 2010.

Food Technology. Vol.64, no.9, set. 2010.

Food Technology. Vol.64, no.10, oct. 2010.

Hazmat Packager and Shipper. Vol.21 no.3, set.-oct. 2010

ILE. Num. 379, set. 2010

Journal of AOAC. Vol.93 no.4, jul.-ago. 2010.

Journal of Food Science. Vol.75 no.7, 2010.

Quality Progress. Vol.43 no.10, oct. 2010.

Waste Management and Research. Vol.28 no.10, oct. 2010

Water 21. Oct. 2010

Libros

Consultoría

KUBR, MILAN / La consultoría de empresas : guía para la profesión [libro] . -- 3a ed.. -- Ginebra, CH : OIT, 1997. --956 p. ; (es)
Notas : También se encuentra en formato PDF.

ISBN : 92-2-309449-6

Resumen: En esta tercera edición, completamente revisada y actualizada, Milan Kubr ha reunido un equipo de estudiosos, expertos y profesionales en ejercicio para describir las experiencias actuales, tendencias y perspectivas de la consultoría. En términos generales, la guía presenta una visión abarcadora de los enfoques, métodos y prácticas de la consultoría en el marco internacional, constituye una fuente básica de información en ese campo y suministra orientación para la capacitación y el perfeccionamiento de consultores. Entre los nuevos temas de la presente edición, se incluyen las empresas privatizadas, el sector público y el sector no estructurado, la calidad de la consultoría y la tecnología de la información en firmas de consultoría. Asimismo, se han agregado nuevos materiales prácticos, orientaciones y listas de verificación.

CONSULTORES / EMPRESAS / GESTION DE CALIDAD

658.46 KUB
59400

Finanzas

RIBEIRO, RODRIGO / Valuación de empresas : fundamentos y práctica en mercados emergentes [libro] . -- 2a ed.. -- Montevideo, UY : KPMG, 2010. -- 510 p. ; (es)
ISBN : 978-9974-96-981-0

Resumen: En el campo de las finanzas, es generalmente aceptado que el objetivo que toda empresa debe perseguir es el de maximizar el valor para sus accionistas. Aunque este objetivo se ha ido adaptando al nuevo entorno de los negocios, en el que la responsabilidad de la empresa desborda a sus accionistas y se dirige también hacia otras partes interesadas en la misma (incluyendo la comunidad), la medición del valor creado para los accionistas es un elemento fundamental para la toma de decisiones empresariales. En países con mercados financieros desarrollados, el valor de una empresa proporcionado por el mercado es un termómetro que indica si la empresa va por buen o mal camino, en opinión de los agentes que participan en el mercado. De esta forma, el valor de mercado permite guiar las decisiones empresariales. En nuestro país y en otros países de la región, el escaso desarrollo de los mercados de valores y la baja participación de las empresas nacionales en los mismos han hecho que, a diferencia de lo que ocurre en los países desarrollados, en la mayor parte de los casos no se cuente con una referencia de valor de la empresa, diaria y fácilmente disponible, provista por el mercado. Debido a lo anterior, en opinión del autor, es importante que la valuación de empresas sea objeto de amplio conocimiento no solo de los especialistas en finanzas, sino fundamentalmente de los más altos niveles directivos y gerenciales que conducen el futuro de las empresas nacionales y regionales. Este libro presenta fundamentalmente los métodos prácticos más utilizados para realizar la valuación de una empresa en un mercado emergente, sin dejar de lado la presentación de los fundamentos teóricos generales necesarios para entender algunas de las metodologías presentadas.

El mismo está dirigido a empresarios, directivos, gerentes, docentes de finanzas, profesionales de las finanzas, asesores de empresas y estudiantes interesados en la temática.

EMPRESAS / ESTUDIO DE MERCADO / FINANZAS

658.151 RIB
59380

Normas

ASTM

ASTM D2252 -05(2009) Standard Specification for Fineness of Types of Alpaca

ASTM D6500 -00(2006) Standard Test Method for Diameter of Wool and Other Animal Fibers Using an Optical Fiber Diameter Analyser

ASTM D6466 -10 Standard Test Method for Diameter of Wool and Other Animal Fibers By Sirolan-Laserscan Fiber Diameter Analyser

ASTM D7622 -10 Standard Test Method for Total Mercury in Crude Oil Using Combustion and Direct Cold Vapor Atomic Absorption Method with Zeeman Background Correction

ASTM D7623 -10 Standard Test Method for Total Mercury in Crude Oil Using Combustion-Gold Amalgamation and Cold Vapor Atomic Absorption Method

ISO

ISO/DIS 3972:1991 Sensory analysis -- Methodology -- Method of investigating sensitivity of taste

ISO 927:2009 Spices and condiments -- Determination of extraneous matter and foreign matter content

ISO 6571:2008 Spices, condiments and herbs -- Determination of volatile oil content (hydrodistillation method)

AS

AS 4480.1—1998 Textiles for health care facilities and institutions—Medical sheepskins Part 1: Product specification and testing

IEC

Guide 115 Application of uncertainty of measurement to conformity assessment activities in the electrotechnical sector.

ANSI

ANSI/IIAR 2-2008 (Inc/add A) Equipment, Design, and installation of Closed-Circuit.

ANSI/IIAR 3-2005 Ammonia Refrigeration Valves.

Pósteres

ABREU, Aníbal; SORIA, Alejandra; CHINELLATO, A.; NASCIMENTO, M.F.R.; MOURA, E.A.B. / The influence of electron-beam irradiation on thermo-mechanical properties of HDPE/Sugarcane bagasse fiber composite [separata] . – Montevideo, UY : LATU, 2010. (en)

Resumen: In the present work, the influence of electron-beam irradiation on thermo-mechanical properties of HDPE and HDPE/Sugarcane bagasse fiber composite was investigated. The materials were irradiated using a Dynamitron electron beam accelerator, at room temperature in presence of air, at radiation dose 100 kGy, at dose rate of 28.02 kGy/s. Irradiated and non-irradiated samples were submitted to thermo-mechanical tests and the correlation between their properties was discussed. The results showed significant ($p < 0.05$) changes in thermo-mechanical properties of HDPE, due to sugarcane bagasse fiber incorporation, except to tensile strength at break and Vicat tests. In addition, for both, HDPE and HDPE/Sugarcane bagasse fiber composite, the electron-beam irradiation promoted a significant gain up to 200 % in tensile strength at break, flexural strength and flexural modulus and promoted a significant decrease only at elongation at break of the irradiated HDPE/Sugarcane bagasse fiber composite.

Presentado en: APSRC-DAE-BRNS (3ro : 2010 setiembre 14-17 : Lonavala-India).
Biennal TSRP (10ma. : 2010 setiembre 14-17 : Lonavala-India)

ALIMENTOS / CAÑA DE AZUCAR/ FIBRAS / IRRADIACION / POSTER TÉCNICOS-LATU

59140

CAPRA, Gustavo, et al. / Efecto de la alfalfa fresca en al dieta de conejos en crecimiento sobre el comportamiento productivo, las características de la carcasa y la composición de las grasas. [separata] . – Montevideo, UY : LATU, 2010. (es)

Resumen: El presente trabajo de investigación surge como respuesta a la demanda de estrategias de disminución de costos de producción de los

cunicultores uruguayos. En la medida que los márgenes de ingreso de la producción primaria son estrechos, y la rentabilidad del negocio altamente susceptible a las variaciones del precio de la ración, una estrategia que se viene consolidando en el país es la inclusión de alfalfa fresca en la dieta de conejos. Con este estudio se ha procurado dar cuenta de los efectos que esta estrategia pudiera tener en la producción de carne, las características de la canal, como en la composición de la grasa.

Presentado en: Congreso de Cunicultura de las Américas (4to : 2010 setiembre 22-24 : Córdoba-Argentina) Gustavo Capra, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria. María Antonia Grompone, Departamento Grasas y Aceites Fac. de Química UdelaR. María José Pardo, Departamento Grasas y Aceites Facultad de Química UdelaR. Rosana Martínez, Univ. Católica del Uruguay. Florencia Fradiletti, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria. Sonia Cozzano, Univ. Católica del Uruguay. Luis Repiso y Rosa Márquez, Laboratorio Tecnológico del Uruguay-LATU.

ALFALFA / ALIMENTOS PARA ANIMALES / CALIDAD / CONEJOS / POSTER
TÉCNICOS-LATU

59180

DELUCCHI, María Inés, *et al.* / Nueva herramienta para promover la producción de leche de calidad en el Uruguay [separata] . – Montevideo, UY : LATU, 2010. (es)

Resumen: La obtención de leche de calidad a lo largo del tiempo no es producto de la casualidad ni el azar sino que es producto de la planificación, dirección, ejecución de decisiones y del control y evaluación de resultados. Esto debe ser necesariamente llevado adelante por un equipo de trabajo que debe ser reconocido en su esfuerzo y su contribución a la imagen país ligada a la leche y los productos lácteos. La propuesta es contar con un Concurso nacional de calidad de leche que valore la totalidad de los aspectos involucrados en la producción de leche y que motive en cada edición a alcanzar altos estándares de calidad a todos los productores lecheros y a la industria apoyando esa búsqueda.

Presentado en: Fepale (2010 marzo 22-25 : Belo Horizonte-Brasil)

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA / CALIDAD / LECHE / POSTER TÉCNICOS-
LATU / PRODUCCIÓN

59460

CAPRA, Gustavo, *et al.* / Calidad de carne de conejo producida con dos estrategias de alimentación : con y sin alfalfa fresca a voluntad [separata] . – Montevideo, UY : LATU, 2010. (es)

Resumen: Aportar información sobre el valor nutricional de la carne de conejo producida con dos estrategias de alimentación que coexisten en las condiciones de producción de Uruguay: ración balanceada comercial a voluntad (T1) y ración balanceada comercial a voluntad más alfalfa fresca a voluntad.

Presentado en: Congreso de Cunicultura de las Américas (4to : 2010 setiembre 22-24 : Córdoba-Argentina) Gustavo Capra, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria. Rosana Martínez, Univ. Católica del Uruguay. Florencia Fradiletti, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria. Sonia Cozzano, Univ. Católica del Uruguay. Luis Repiso y Rosa Márquez, Laboratorio Tecnológico del Uruguay-LATU. Facundo Ibáñez, Quim. Agr., Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria.

ALFALFA / ALIMENTOS PARA ANIMALES / CALIDAD / CONEJOS / POSTER
TÉCNICOS-LATU

59480
