

Estamos trabajando para optimizar el sistema de búsqueda del material existente en Biblioteca.
En este momento pueden utilizar el buscador de Adobe Reader para lograr una búsqueda más efectiva.

CENTRO DE DOCUMENTACION

Listado de Publicaciones

- 1 – Principles of food packaging – ed. 1980 – autores Sacharov , Stanley y Griffin, Roger. (temas envasado, embalaje, etiquetado y conservación de Productos cárnicos.**
- 2 – Comestibilidad de los alimentos irradiados – ed. 1977 – FAO (irradiación En carne de ave y alimentos).**
- 3 - Principios de envasado de los alimentos, Acribia, ed. 1970, autor Heiss, R. (temas alimentos, envasado, diferentes materiales de envasado).**
- 4 - Desarrollo ganadero en América Latina , ed. 1986, Jarvis, Novell (temas ganados bovino, ovino, porcino, aves, consumo, comercio)**
- 5 - Guía de la inspección comercial de la carne, ed. 1986, Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (temas carnes, clasificación, envase, transporte, valor nutritivo, etc.)**
- 6 - Standard methods for the examination of water and wastewater, ed. 1989, American Public Health Association, temas : aguas, aguas residuales)**
- 7 - Aguas residuales de la industria cárnica, ed. 1980, Centro de Investigación y Tecnología de la Carne. (temas : aguas residuales, industria de la carne, tratamiento).**
- 8 - Mercados Internacionales de la Carne – Acuerdo de la Carne bovina, Ed. 1988, GATT.**
- 9 - Handbook of Australian meat : sheepmeat, 1986, Australian Meat and Livestock Corporation.**
- 10- Handbook of Australian meat : beef, 1986, Australian Meat and Livestock Corporation.**
- 11- Anuario FAO de comercio 1997, ed. 1999, FAO (temas : ganado, carne , enlatado, etc.)**
- 12-Novell Netware : the complete referente, 1990, Sheldon, Tom.**

- 13 - Anuario Estadístico 2000 del Instituto Nacional de Estadísticas, Ed. 2001.
- 14 – Consulta de Expertos sobre las limitaciones y perspectivas de Desarrollo de la Industria Cárnica en América Latina. Ed.1989, FAO.
- 15 - Estadísticas de la carne de bovino., ed. 1989, GATT.
- 16 - Situation and Outlook in the internacional meta markets, ed. 1989, GATT.
- 17 - Encyclopedie de la charcuterie, ed. 1982, Frenzt, J.C..
Temas : enciclopedia, chacinados, terminología.
- 18 - Situación y perspectivas de los mercados internacionales de la carne. Ed. 1989, GATT.
- 19 – Cuadros recapitulativos estadísticos de la carne, 1989, GATT.
- 20 – Reglamento de control de aguas de la industria de la carne, ed. 1990. Resolución 210/89, INAC,
- 21 – Estudio de enfriado de carcasas bovinas, ed. 1989, Dr Alvaro Barros.
- 22 – Effluent treatment in the New Zealand export meta, 1988, Cooper,R.N. Y Russel, J.M.
Tema : aguas residuales.
- 23 - Comparison of offal chilling and freezing methods, 1988, Downey,J.
Temas : refrigeración, menudencias, envasado.
- 24 - Anuario de Sanidad Animal, 1994, FAO
Temas : Ganado, enfermedades.
- 25 - Cambios en las corrientes comerciales de carne bovina en el mercado Internacional para los años noventa, ed. 1990, Ing. Robeto Muñoz Durán.
- 26 - Análisis estadístico Uruguay : importación- exportación, 2001, CENCI
- 27 - Oxford advanced learner’s dictionary of current English, ed. 1989, Oxford University Press.
- 28 - Atlas de la República Oriental del Uruguay. 1990, Darozi, Isabel; García, Elena y otros.
- 29 - Exposiciones – Seminario sobre productos cárnicos de alto valor Agregado, 1988, INAC,OEA.
- 30 - Industria de productos cárnicos bovinos de alto valor agregado en los Países de la región y sus perspectivas, ed. 1993, Cr. Bartolomé Colom.
- 31 – Processed meats., 1973, Kramlich, W: Pearson, A. : Trauber, F.
Temas : ahumado, carne cocida, aditivo, microbiología, valor nutritivo.

- 32 - **Guía de organismos vinculados al comercio exterior del Uruguay, ed. 1988, Dirección General de Comercio Exterior del Uruguay**
Temas : Directorio, Instituciones.
- 36 - **Edible meat by –products., ed. 1989, Pearson,A y Dutson,T.**
Temas : microbiología, valor nutritivo, subproductos, envase,transporte.
- 37 - **Pilot study on gelatin, final report, 1976, Mckernan Chemical Developments.**
Temas : subproductos, gelatinas.
- 38 - **Mercado de la carne bovina en el Reino de Tailandia, ed. 1990, Moersinger, Alvaro, Embajada de Uruguay en el Reino de Tailandia.**
- 39 – **Mercadeo de carne bovina en Indonesia, ed. 1990, Moersinger, Alvaro.**
- 40 - **Mercadeo de carne bovina en Malasia, 1990, Moersinger , Alvaro.**
- 41 – **Mercadeo de carne bovina en Singapur, 1990, Moersinger, Alvaro.**
- 42 – **Tecnología de la congelación de los alimentos, 1986, Gruda,Zbigniew, Postloski,Jacek.**
Temas : alimentos, carne, envasado, congelación,descongelación, Microbiología, control de calidad, transporte.
- 43 - **ASHRAE handbook: equipment 1988, 1988, ASHRAE**
Temas : maquinarias, equipos, refrigeración, ventilación,equipos Frigoríficos.
- 44 - **ASHRAE handbook : Fundamentals 1989, ASHRAE.**
Temas : refrigeración, termodinámica.
- 45 – **Uruguay producción y comercialización de ganado y carnes, 1995, INAC.**
Temas : ganado, existencias, producción, comercio exterior.
- 46 - **Situación mundial y perspectivas de la carne, 1991, FAO.**
Temas : ganado, aves, existencias, comercio, demanda, precios.
- 47 - **Ganadería en cifras, DICOSE, MGAP, 1989**
Ganado, existencias, consumo, datos estadísticos.
- 48 - **Marco normativo de la política agropecuaria, carnes, subproductos y Derivados, 2000.**
- 49 - **Livestock and livestock products Australia 1987-88, ed. 1989, Castel, Ian.**
Temas : Ganado, existencias, producción, consume.
- 50 – **Progrés et Developpments du traitment frigorifique de la viande refri-Gérée, 1986, IIF.**
Temas : carnes, microbiología, refrigeración, equipos frigoríficos, Envasado, transporte, almacenamiento.
- 51 - **World meat Congress, OPIC, ed. 1988.**
Carnes, comercio exterior, barreras comerciales, industria de la carne.
- 52 – **A gelatina system for the branding meat, 1976, Hamilton, R.G.**
Temas : etiquetado, carne.

- 53 - **Previsión de la consummation des viands en France 1990, OPIC, World Meat Congress.**
Temas : carne, consumo, comercialización.
- 54 – **Refrigerant line sizing, 1977, ASHRAE.**
Temas : refrigerantes, tuberías.
- 55 - **Valor nutritivo de la carne, 1973, Niinivaara,F.; Antila,P.**
Temas : carnes en general, nutrición, valor nutritivo, composición, Proteínas, vitaminas.
- 56 – **Chemical deterioration of proteins, Whitaker, J.; Fujimaki,M. 1980.**
Temas : proteínas.
- 57 - **Cambios en las corrientes comerciales de carne bovina en el Mercado Internacional para los años 90, 1990, Ing. Roberto Muñoz Durán,**
Temas : carnes, comercio exterior, distintos países del mundo.
- 58 – **Conditions recommandées pour le transport terrestre des denrées Perisables. 1974, IIF.**
Temas : refrigeración, transportes.
- 59 - **Recommendations for chilled storage of perishable produce. 1979. IIF**
Temas : refrigeración, almacenamiento.
- 60 – **Conditions recommandées pour l' entreposage frigorifique des produits Perissables. 1967, IIF,**
Temas : refrigeración, almacenamiento.
- 61 - **Recommandations pour la préparation et la distribution des aliments Congelés, 1986, IIF. Temas : refrigeración, almacenamiento, equipos, Dispositivos comerciales y domésticos.**
- 62 – **Impact de L' electrotechnologie dans les industries du froid et de la Pompe a chaleur, 1989, IIF.**
Temas : refrigeración, bombas, informática.
- 63 - **La modernización agraria ¿ cuál es la alternativa viable?, 1989, Alonso, José María, Pérez Arrarte, Carlos.**
Temas : agricultura, producción, tecnología, Uruguay.
- 64 – **Anuario Estadístico 2000, INAC.**
- 65 - **Statistical review of the Australian Meat and LIVESTOCK, 1974, AUSTRALIAN MEAT AND LIVESTOCK CORPORATION.**
TEMA GANADO, EXISTENCIA, FAENA, ANUARIO, PRODUCCION.
- 66 - **Le marché du bétail et de la viande, FAO, 1971.**
Temas : ganado, aves, existencia, producción, consumo, precios, Europa.
- 67 - **Les marché des viandes et des produits avicoles en France chiffres Clés 1991, OFIVAL.**
Temas : ganado, aves de corral, existencias, consumo, conejo, Francia.
- 68 - **Censo agropecuario por muestreo, DIEA, MGAP, 1990.**
Temas : existencias ganado, aves, censos, Uruguay.
- 69 - **Informe Dr. Alvaro Barros, 1988.**
Temas : tecnología,carne, productos cárnicos, Francia.

- 70 - Texto de las conferencias de la Industria del cuero y el medio ambiente, LATU, 1991.
Temas : cueros, industria, medio ambiente, aguas residuales.
- 71 - Technical innovatios in freezing and refrigeration of fruits and Vegetables. 1989, IIF. Temas : refrigeración, vegetales, hortalizas.
- 72 - Programa de complementación argentino-uruguayo en política de Carnes, 1986, Paysee Diego: Pérez Arrarte, Carlos.
Temas : ganado, existencias, faena, comercio exterior, precios,
- 73 - Conservación química de los alimentos, sustancias, acciones, Métodos, 1977, Lück, Erich.
Temas : alimentos, conservación, microbiología, aditivos, Conservadores.
- 74 - Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. 1976, Cheftel, J.C.
Temas : alimentos, carnes, bioquímica, microbiología, higiene, Toxicología, valor nutritivo, envase y embalaje.
- 75 - Mercado de la carne ovina, 1990, Salgado, C-
Temas : carne ovina, ganado ovino, producción, comercio exterior.
- 76 - Tecnología de la industria cárnica, 1989, Delfino, Vicente.
Temas : industria de la carne, tecnología, clasificación y tipificación, Cortes, kosher, dispositivos.
- 77 - Plantas de desosado de establecimientos frigoríficos, criterios para Su diseño y construcción, 1988, Esquerré, Ana: Lemus, Ileana, y otros.
Temas : diseño y construcción de establecimientos de faena en Uruguay.
- 78 - Alimentos congelados tecnología y comercialización, Herrmann, Earl, 1970.
Temas : alimentos, refrigeración, almacenamiento, microbiología, Platos preparados, equipos, maquinaria.
- 79 - Ultracongelación de alimentos guía de la teoría y la práctica, Cox, Pat, 1987.
Temas : alimentos, refrigeración.
- 80 - La economía de la carne vacuna y política neoliberal., Alonso, José María: Pérez Arrarte, Carlos, otros, 1983.
Temas : industria de la carne, política económica, historia, Uruguay,.
- 81 - Guía para la construcción, operación y mantenimiento de sistemas de Abastecimiento de agua en la industria frigorífica, Carlos Furtado, INAC, 1990.
Temas : agua potable, tratamiento, abastecimiento, construcción y Diseño de cámaras.
- 82 . Diseño y dimensionado de cámaras para enfriado de carne vacuna, 1990, Capurro, Haroldo; Barros, Alvaro, Dassatti, Gregorio, Lemos, Gualberto, INAC. Temas : cámara de enfriado, diseño y construcción.
- 83 - Análisis of the World meat market, 1991, OPIC.
Temas : carne, demanda, consumo, producción.
- 84 - Las perspectivas para la comercialización de carne bovina en 1991,

- En el sector aftósico del mercado mundial, Ing. Roberto Muñoz Durán.
Temas : carne bovina, comercio exterior, CEE, Brasil, Argentina,
- 85 - Les pompes a chaleur et le recyclage de l' energie, 1990, IIF.
Temas : bombas de calor.
- 86 - Fiche d'orientation sectorielle viandes, ADEPTA, 1991.
Temas : carnes, faena, procesado, platos preparados.
- 87 - Progrés dans la Science et la technique du froid en industrie Alimentaire, 1990, IIF.
Temas : alimentos, carnes, refrgeración, refrigerantes,maquinaria.
- 88 - Explotación agroindustrial de nuevos productos tradicionales de exportación ciervo colorado. MGAP/IICA, 1989.
Temas : ciervo colorado, cría y desarrollo, carne de ciervo,mercado.
- 89 - Catálogo de exportacao – Export catalogue, Frigorífico Extremo Sul, 1990,
Temas : carne bovina, Brasil, terminología.
- 90 – MERCOSUR e integración, Abreu, Sergio, 1991.
Temas : MERCOSUR, integración regional.
- 91 - Nuevos y no tanto, los actores sociales para la modernización del agro Uruguayo. Piñeiro, Diego, 1991.
Temas : agricultura, ganado bovino, política social.
- 92 - Calculation of processes for canned food, American Can Company, 2000,
Temas : elatados, esterilización, procesos térmicos.
- 93 - Regulación del medio ambiente, Labaure, Carlos, 1991.
Temas : legislación, medio ambiente.
- 94 – Transformation de la viande, Senechal, Natalie, 1991,
Temas : Uruguay, ganado, existencia, carne, producción,consumo.
- 95 - Costos en la industria frigorífica, Cascarini, Daniel, 1986.
Temas :Industria de la carne, costos.
- 96 – Exportaciones de conservas de carne y carne cocida congelada en 1990, LATU, 1991
Temas : comercio exterior, cocido congelado, conservas.
- 97 - Reunión Regional Sudamericana, OPIC, 1992.
Temas : MERCOSUR, CEE, ganados, existencias, precios, ventas.
- 98 - The cattle meat buyer's manual, 1999, Frigorífico Gejota, Brasil.
Temas : carne bovina, cortes, terminología, Brasil.
- 99 - Manual de bioquímica y tecnología de la carne, López de Torre,G, Carballo García, B., 1991
Temas : canre, bioquímica, tecnología, valor nutritivo, higiene, faena, Chacinado, curado, cocción, carne de conejo.
- 100 - Tecnología de la carne y de los productos cárnicos, Girard, J.P.: 1991.
Temas : carne, productos cárnicos, chacinados, congelación, Cocción, secado, acidificación, etc.

- 101 – Manual para la operación y funcionamiento de almacenes frigoríficos de productos cárnicos. Cano- Muñoz, FAO, 1991.
Temas : refrigeración, almacenes frigoríficos, diseño y construcción
Carne, dispositivos, maquinarias.
- 102 - Estructura y desarrollo de los animales de abasto, Swatland, H.J., 1984.
Temas : ciencia de la carne, ganado, anatomía, fisiología, carnes, Bioquímica, subproductos.
- 103 - Norma para agua potable, parámetros indicadores de calidad, UNIT, 1990.
Temas : agua potable, calidad, normas, físico-química.
- 104 - Digesto municipal de la higiene y la asistencia social, IMM, 1990.
Temas : legislación, establecimientos industriales, comerciales,
- 105 - Digesto municipal. De la higiene y asistencia social, bromatología, IMM, 1990,
Temas : bromatología, definiciones, alimentos, transporte, agua.
- 106 - La detection precoce des viandes a ph eleves, Morand, Jean, 1987.
Temas : ph.
- 107 - Proyectos y explotación de almacenes frigoríficos, FAO, 1985.
Temas : refrigeración, almacenes frigoríficos, cámaras, diseño y Construcción.
- 108 - New Zealand meat trade guide sheepmeat, beef, Nancy metas, Processed meats, New Zealand Meat Producers Board, 1991.
Temas : cortes, carnes, menudencias, terminología, Nueva Zelandia.
- 109 - Lactosérums traitement et utilisations, 1973, Association Pour la Promotions Industrie Agricole.
Temas : lactosuero, definiciones, producción, alimentación animal.
- 110 - Algunas consideraciones sobre el sector ganadero en el MERCOSUR, Otero, Jorge, 1991.
Temas : MERCOSUR, consumo, producción, cupos , cuota Hilton.
- 111 – Algunos mercados de la carne de conejo, GATT, 1993.
Temas : carne de conejo, producción, comercio exterior, comercialización.
- 112 - ¿ Qué es control total de calidad ¿, Ishikawa, Kaoru, 1986,
Temas : control de calidad total
- 113 – El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos su aplicación a las Industrias de alimentos, ICMSF, 1991.
Temas : control de calidad, alimentos, carnes, microbiología, higiene, HACCP.
- 114 - Manual de datos para ingeniería de los alimentos, Hayes, George, 1987.
Temas : ingeniería, alimentos, propiedades, almacenamiento, Vida útil.
- 115 – Tecnología de los embutidos escaldados, Wirth,F, 1992,
Temas : chacinados, composición, dispositivos, aditivos,curado, Ahumado, microbiología.

- 116 - Tecnología de los subproductos cárnicos, Madrid Vicente, Antonio, 1982.
Temas : subproductos, composición, procesos, maquinarias, dispositivos, harina, gelatina, grasas.
- 117 - Producción, análisis y control de calidad de aceites y grasas Comestibles, Madrid Vicente, Antonio, 1988.
Temas : grasas comestibles, legislación, reglamentación higiénico-Sanitaria, procesos.
- 118 - Manual de industrias alimentarias, Madrid Vicente, Antonio, 1991,
Temas : alimentos, carne, productos cárnicos, grasas, composición, Aditivos, valor nutricional.
- 119 - Legislación básica actualizada de la carne y de los productos cárnicos. Madrid Vicente, Antonio, 1990.
Temas : reglamentos higiénico-sanitarios de carnes, productos Cárnicos, grasas, aditivos, microbiología, envase y embalaje.
- 120 - Norma de calidad de los alimentos, Madrid Vicente, Antonio, 1990.
Temas : alimentos, carne , productos cárnicos, procesos, Definiciones, microbiología, higiene, envasado.
- 121 – Ciclo ganadero, causas, consecuencias y medidas correctivas. Requena, Fernando ; Montaner , Hugo y otros., 1988.
Temas : ciclo ganadero.
- 122 - Norma UNIT productos para alimentación animal, definiciones,1993
Tema : alimentos.
- 123 - Sistema de calidad, Gestión y aseguramiento de la calidad, 1991, UNIT,
Tema : calidad
- 124 - Gestión y aseguramiento de la calidad, UNIT
Tema : aseguramiento de la calidad.
- 125 - Reglamentaciones técnico-sanitarias del sector alimentario, Madrid Vicente, Antonio, 1989.
Temas : reglamentos higiénico sanitarios, aditivos, envases, agua Potable, establecimientos, conejos, animales de caza.
- 126 – Evaluación de novillos Hereford, Méndez, Canepa, Castro y Sparano, 1992.
Temas : ganado, producción, evaluación, Uruguay.
- 127 – Classification systems for the assessment of carcass meat content And conformation, Smith, Charles, 1989.
Temas : carne bovina, clasificación.
- 128 – Systematic classification of carcasses, Stocker, Gabriela, 1989.
Temas : carne bovina, clasificación.
- 129 - La industria de las carnes en el Uruguay, Pedro Seoane, 1928,
Temas : industria de la carne, historia, tasajo, Uruguay.

- 130 – Food Packaging, 1990, Kadoya, Takasahi,
Temas : alimentos, oxidación, carne, envases, maquinarias,
- 131 – Los gases en la alimentación, 1991, Madrid Vicente, Gómez Pastrana.
Temas : alimentos, carne, gases, conservación, refrigeración,
Congelación, envasado, agua-tratamientos.
- 132 – Diseño de las industrias alimentarias, López Gómez, Antonio, 1991,
Temas : alimentos, industria, ingeniería, diseño y construcción.
- 133 – Nuevos productos alimentarios : diseño, desarrollo, lanzamiento en
el mercado. Burón Arias, Ignacio, y otros., 1990.
Temas : alimentos, desarrollo de productos.
- 134 – Perspectivas que se presentan a mediano y largo plazo en la comerciali-
zación de la carne bovina en el Uruguay, Ing. Roberto Muñoz
Durán, 1992.
Temas : carne bovina, comercio exterior.
- 135 - The processed foods market in Japan, Japan External Trade
Organizarion, 1989.
Temas : alimentos preparados, productos cárnicos, comidas
Preparadas para pequeños animales, consumo, Japón.
- 136 - Tasajo ovino, Daniel Sparano, 1986.
Tema : tasajo ovino.
- 137 - Censo económico nacional, 1988, INE, 1992.
Temas : industria, industria de la carne, chacinados, mayoristas.
- 138 – Guía del mundo 1993/94, Instituto del Tercer Mundo, 1992,
Tema : geografía, datos estadísticos.
- 139 - Foie gras de gansos y patos : métodos y perspectivas de producción
en el Uruguay. Sadoun, Ali, INIA, 1992.
Temas : gansos, patos, cría y desarrollo, faena, foie gras, costos,
Estudio de mercado.
- 140 – World Meat Congreso, OPIC, 1991,
Temas : ronda Uruguay, carnes, países integrantes OPIC,
- 141 - Primeros frigoríficos del Rio de la Plata, Nahum, Benjamín, 1992.
Temas : industria de la carne, historia, Uruguay.
- 142 – Jornadas técnicas de la Facultad de Veterinaria, 1991, Facultad de
Veterinaria,
Temas : ganados, nutrias, reproducción, enfermedades, nutrición,
- 143 - Informe de coyuntura Uruguay, 1994, Instituto de Economía.
Temas : política económica, política monetaria, economía,
- 144 – Rendimiento de la faena en nutrias de mutación, 1991, Fernández, J.
Temas : nutrias, carne, faena, rendimiento.
- 145 - Informe sobre el mercado internacional de carne bovina sus ASPEC-
tos relevantes , Muñoz Durán, Roberto, 1993.
Temas : carne bovina, producción, comercio exterior, cupo Hilton,
Bilan.
- 146 – Fabricación fiable de embutidos guía para el técnico. Frey, Werner,
1983.

Temas : chacinados, procesos, tripas, aditivos.

- 147 - Aspectos poco diferenciados de la cria lanar y vacuna, Sobrero, Tabaré, 1986.
Temas : ganado bovino, ovino, cria y desarrollo.**
- 148 - Informe sobre el mercado de carne ovina regional e internacional, Sus aspectos más relevantes, Muñoz Durán, Roberto, 1993.
Temas : ganado ovino, existencias, producción, comercio exterior, Datos estadísticos.**
- 149 – Energy efficiency in refrigeration and global warming impact, IIF, 1993,
Temas : refrigeración, refrigerantes, medio ambiente, energía-ahorro.**
- 150 - General requirements for the acceptance of inspection bodies, IEC, 1988.
Temas : control de calidad, inspección, certificación.**
- 151 - Slaughter processing: developments, 1985, Paardekooper, E.J..
Temas : carne de cerdo, faena, procesos.**
- 152 - Pausterized meat products in coextruded bags, Leest, J. Van der, 1985.
Temas : productos cárnicos, pasteurización, envase y embalaje.**
- 153 – World Meat Congreso 1993, Australia.
Temas : carne bovina, comercio internacional, barreras comerciales,**
- 154 - Requisitos y equipamiento para un laboratorio de microbiología en la Industria de la carne, Hechelmann, Hansgeorg, 1993.
Temas : métodos microbiológicos, aseguramiento de la calidad,**
- 155 - Annual Report 1990-1991, Australian Meat and Livestock Corporation.
Tema : Anuario.**
- 156 - The beef industries in Argentina and Uruguay, New Zealand Meat Producers Board, 1993.
Temas : Ganado, existencia, comercio exterior, enlatado, carne cocida.**
- 157 – Breve historia de la ganadería en el Uruguay, Castellanos Alfredo, 1973.
Temas : ganadería, industria de la carne, historia.**
- 158 - Guide de l'entreposage frigorifique, 1993, IIF.
Temas : almacenes frigoríficos, diseño y construcción, maquinarias.**
- 159 - Curado ¿ son necesarios o superfluos el nitrito o el nitrato como Agente curante?, Voseen, Walter.
Temas : curado, aditivos.**
- 160 – Contratos : teoría general, Stiglitz, Rubén, 1993. En Asuntos Legales.**
- 161 - Cecil textbook of medicine, 1992, Wyngaarden, James.
Temas : medicina, enfermedades, enfermedades profesionales.**
- 162 - Mi Vida, Malagrabá José Pedro, 1994
Temas : industria de la carne, historia.**
- 163- Manual Merck de veterinaria: un manual de diagnóstico, tratamiento, Prevención y control de las enfermedades para el veterinario. 1993.**

Temas : enfermedades, zoonosis.

- 164 – Determinación de la capacidad de producción, INAC, 1993.**
Temas : capacidad de producción, faena, desosado.
- 165 - Anuario OPYPA 2001, MGAP,**
- 166 - CODEX alimentarius texto abreviado, FAO, 1992**
Temas : alimentos reglamentos higiénico-sanitarios, productos Cárnicos.
- 167 - CODEX alimentarius care y productos cárnicos incluso los bouillons Y consomés. 1994, FAO.**
Temas : reglamentos higiénico-sanitarios, carne, productos cárnicos.
- 168 – Microbiología e higiene de los alimentos, Hayes, P, 1993.**
Temas : alimentos, microbiología, curado, deshidratación, control De calidad, curado, envasado.
- 169 - Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Lewis, M., 1993.**
Temas : alimentos, propiedades físicas, propiedades termofísicas.
- 170 - Industrialización de subproductos de origen animal. Ockeman,H; Hansen,C. 1994.**
Temas : suproductos, menudencias, procesos, aguas residuales, Sangre, harina, gelatina, cola, alimentos para animales, medicamentos.
- 171 – Estructura y funcionamiento de mataderos medianos en países en Desarrollo. Veall, Fredrick, FAO, 1993.**
Temas : establecimientos de faena, diseño y construcción, almacenes, Aguas residuales, energía.
- 172 - Meat and meat products : a survey of the Netherland and other markets In the European Union, Foodconsult, Amsterdam, 1994.**
Temas : carnes, comercio exterior, producción, consume, ferias ,regla- tentaciones higiénico-sanitarias.
- 173 - Machines et appareils portatifs utilises dans les industries de la Viande. Vacheret, J. 1988.**
Temas : seguridad industrial.
- 174 - Certificación principios y práctica, ISO, 1982.**
Temas : certificación, control de calidad.
- 175 - Norma para alimentos, toxi -infecciones alimentarias . UNIT, 1993.**
Temas : alimentos, técnicas analíticas.
- 176 - Carne manual para consumidores antes del asado, Elhordoy, Juan, 1995. Temas: carne, consumo, Uruguay.**
- 177 – Advances in meat resarch : electrical stimulation, Pearson,A; Dutson,T, 1985.**
Temas : carne, estimulación eléctrica.
- 178 - Enfermedades parasitarias de importancia económica en bovinos: Bases epidemiología para su prevención y control en Argentina y Uruguay, Nari,Armando; Fiel, César, 1994.**
Temas : ganado bovino, enfermedades parasitarias.

- 179 - Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana, Eley, Adrián, 1992. Temas : alimentos, microbiología, intoxicaciones.
- 180 - Procesado térmico y envasado de los alimentos, Rees,J; Bettison,J, 1994.
Temas ; alimentos, tratamiento térmico, envasado.
- 181 - Revisiones sobre ciencia y tecnología de alimentos : higiene y Seguridad alimentaria, Watson, David, 1994
Temas : alimentos, microbiología, aditivos no intencionales,HACCP.
- 182 – Thermodynamic and physical properties, IIF, 1985
Temas : refrigerantes.
- 183 - Ciencia de la carne y de los productos cárnicos, Price, James; Schweigert, Bernard, 1994.
Temas : ciencia de la carne
- 184 – Reglamento Bromatológico nacional (Decreto 315/94), IMPO, 1994. Temas : bromatología, relamento higiénico-sanitarios.
- 185 – Ingeniería industrial alimentaria : procesos físicos de conservación, Mafart, Pierre, 1994.
Temas : alimentos, conservación, radiación, tratamiento térmico, Congelación, escaldado, liofilización, ionización, atomización.
- 186 – Ingeniería industrial alimentaria : técnicas de separación, Mafart, Pierre, 1994.
Temas : alimentos, conservación, técnicas de separación.
- 187 – Métodos oficiales de análisis de los alimentos, Madrid Vicente, Antonio, 1994.
Temas : alimentos, carne, productos cárnicos, agua potable, Técnicas analíticas.
- 188 - Microbiología alimentaria : aspectos microbiológicos de la seguridad alimentaria. Bourgeois, C. y otros, 1994.
Temas : alimentos, carne, carne de ave, productos cárnicos, Microbiología, toxicología.
- 189 - La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica, Anzaldúa, Antonio, 1994.
Temas : propiedades organolépticas, evaluación sensorial.
- 190 - Tecnología e higiene de la carne, Prandl, Oskar y otros, 1994.
Temas : carne, carne de ave, tecnología, faena, conservación, almacenamiento, toxicología, control de calidad, higiene, tasajo.
- 191 - Handbook of australian meat, 1993, Australian Meat and Livestock Corporation.
Temas : carne, cortes, Australia.
- 192 - Meat and Poultry facts.
American Meat Institut . 2000.
Temas : ganado, precios, existencias, consumo , carnes,
- 193 - Diccionario de nutrición y tecnología de los alimentos, Bender, Arnold, 1994.
Temas : diccionario, alimentos, nutrición, tecnología, terminología.
- 194 - Toxicología de los alimentos. , Linder, Ernst, 1994
Temas : alimentos, toxicología, aditivos, microbiología.

- 195 - Guía de aditivos, Hughes, Christopher, 1994.
Temas : aditivos, terminología.
- 196 –Química de los alimentos : mecanismo y teoría, Wong, Dominic, 1994. Temas : alimentos, carne , lípidos, proteínas,aditivos,aroma, Sabor, toxicología.
- 197 – Tecnología del procesado de los alimentos : principios y prácticas. 1993, Fellows, Meter.
Temas : alimentos, tecnología, propiedades, parteurización, fermentación, deshidratación, refrigeración.
- 198 - Microbiología alimentaria : fermentaciones alimentarias. Burgeois, C. y otros, 1995.
Temas : alimentos, carne, microbiología, fermentación.
- 199 - Higiene veterinaria de los alimentos, Fehlhaber, Karsten, 1995.
Temas : alimentos, carnes, productos cárnicos, grasas,aditivos, Residuos, microbiología, envaso, higiene, inspección veterinaria.
- 200 – Curso de higiene de manipuladores de alimentos, Hazelwood, D. 1994.
Temas : alimentos, higiene, limpieza, intoxicaciones, personal.
- 201 - Directrices para el sacrificio y despiece de los animales y el procesamiento de la carne, FAO, 1992.
Temas : ganados, productos cárnicos, embutidos, tripas, enlatado, Faena, manejo ante-mortem, sacrificio, higiene, limpieza,equipos.
- 202 – Equipamientos franceses para la faena y la transformación de los Productos cárnicos, Dr, Alvaro Barros, 1995.
Temas : industria de la carne, procesos, equipos, Francia.
- 203 – Gestión de calidad y elementos del sistema de calidad, parte 2, Directrices para los Servicios, UNIT, ISO, 1994.
- 204 – Proyecto de norma UNIT-ISO para directrices para la auditoria de sistemas de calidad , UNIT, 1993.
- 205 – Proyecto de norma UNIT-ISO gestión de calidad y elementos del Sistema de Calidad parte 4 : directrices para el mejoramiento de la calidad. UNIT, 1995.
- 206 – Proyecto de norma UNIT-ISO gestión de calidad y elementos del Sistema de calidad parte 1 : directriz, UNIT, 1995.
- 207 - Glosario políglota de términos cárnicos. Federación Madrileña de las Industrias de la Carne, 1992.
Temas : glosario, carne, terminología, obra de referencia.
- 208 - New Zealand meat guide to lamb and mutton carcass classification, New Zealand Meat Board, 1992.
Temas : carne ovina, clasificación, Nueva Zelanda.
- 209 – New Zealand meat guide to beef carcasa classification, New Zealand, 1995. Temas : carne bovina,clasificación, N. Zelandia.
- 210 – Producción, industrialización y exportación de cueros bovinos, Ovinos , etc. En el año 200. LATU, 2001.
Temas : cuero, comercio exterior.

- 211 - Agua potable, análisis microbiológico detección de Pseudomonas, Aeruginosa, UNIT, 1995.
- 212 - Agua potable, análisis microbiológico (método de membrana Filtrante), UNIT, 1995.
- 213 - Dibujos de construcción, espacios para dibujo, texto y cuadros. UNIT, 1995.
- 214 - Dibujos técnicos, plegado de las hojas, UNIT, 1995.
- 215 – Dibujos técnicos acotado, principios generales, definiciones, UNIT, 1995.
- 216 - Dibujos técnicos-acotado y tolerancias, UNIT, 1995.
- 217 - Tamices de ensayo y ensayo de tamizado, vocabulario, UNIT, 1995.
- 218 – Tamices de ensayo – exigencias técnicas y su verificación, UNIT,1995.
- 219 - Tubos de polietileno reticulado, UNIT, 1995.
- 220 – Meat buyers guide,NAMP, 1992.
Temas : carne, cortes, Estados Unidos.
- 221 – Handbook of australian Meat, Aus-Meat, 1995.
Temas : carne bovina, claisificación y tipificación , Australia.
- 222 - Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos: migración De sustancias químicas desde el envase al alimento, Watson,D., 1993. Temas : alimentos, envase y embalaje, metodos de ensayo.
- 223 – Manual para la instalación del pequeño matadero modular de la FAO, FAO, 1994
Temas : establecimientos de faena, ganados, sacrificio, faena, Clasificación y tipificación, aguas residuales, higiene.
- 224 – Codex alimentarius métodos de análisis y muestreo, FAO, 1995.
Temas : alimentos, reglamentos higiénico-sanitarios,
- 225 – New beef carcass grading standards, Japan Meat Grading Association 1988.
Temas : carne bovina, clasificación y tipificación, Japón.
- 226 - Catálogo chileno de cortes, Instituto Nacional de Normalización de Chile, 1995. Temas : carne bovina, ovina, porcina, aves, clasificación Y tipificación, cortes, rendimientos, reglamentos, glosario,Chile.
- 227 - Refrigeración y almacenamiento de la carne refrigerada procesos Microbiológicos, Bem, Zavisa, 1996
Temas : carne, refrigeración, microbiología.
- 228 - Embalaje de los alimentos de gran consumo, Bureau,G. 1995. Temas : alimentos, embalaje, envase, carne.
- 229 - Matanza de ganado bovino, Comunidad Europea, video.

- 230 - Matanza de ganado ovino, Comunidad Europea, video.
- 231 - Matanza de ganado porcino, Comunidad Europea, video.
- 232 - Clasificación y tipificación de carnes vacunas, INAC, 1982.
- 233 - Clasificación y tipificación de carnes vacunas , origen y Fundamentos, INAC, 1986,
- 234 – Sistema oficial de clasificación y tipificación de carne ovina, INAC, 1996.
- 235 - Carne argentina un aporte a nuestra salud, Mulvihill, María, 1994.
Temas : promoción comercial, carne y salud, nutrición, proteínas.
- 236 - Para una acción nacional en la promoción de la carne, Holzmann, Hermann, 1996. Temas : promoción comercial, marca de calidad.
- 237 - Guía de almacenamiento frigorífico, Lamúa, Manuel y otros, 1993,
Temas : almacenes frigoríficos, diseño y construcción, seguridad Industrial.
- 238 - Aislamiento, cálculo y construcción de cámaras frigoríficas, Malgarejo, Pablo, 1995.
Temas : cámaras frigoríficas, diseño y construcción.
- 239 - Guías para la calidad del agua potable . recomendaciones. Organización Mundial de la Salud, 1995.
Temas : agua potable, normas, composición, microbiología.
- 240 – Práctica e higiene del transporte de animales, 1995, Fikuart, Karl Y otros, 1995.
Temas : animales, aves, transporte, machucamiento, manejo ante-Mortem, reglamentos higiénico-sanitarios.
- 241 - HACCP : enfoque práctico, Mortimer, Sara; Wallace, Carol, 1994.
Temas : HACCP.
- 242 - New Zealand meat guide to beef carcass classification, New Zealand Meat Board, 1996. Temas : carne bovina, clasificación,
- 243 - Uruguay : el complejo de carne vacuna, Errea, E; Nozar, G. FAO, MERCOSUR. Temas : ganado, cria y desarrollo, industria de la carne, capacidad instalada.
- 244 – Diccionario de la lengua española, Real Academia Española, 1992.
- 245 - Collins diccionario español-inglés, inglés-español, 1992.
- 246 - Manual de carne australiana, Australian Meat and livestock Corporation, 1993
- 247 - Applications for natural refrigerants, IIF, 1996.
Temas : refrigeración, sistemas de refrigeración, seguridad Industrial, medio ambiente.
- 248 - Mapeo tecnológico de cadenas agroalimentarias en el Cono Sur. PROCISUR, ICCA, 2000.
Temas : agroindustria, industria de la carne, complejos agroindustriales.

- 249 – Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y al Vacío. Brody, Aaron, 1996.
Temas : atmósferas controlada, modificada, envasado al vacío,
- 250 - Elaboración casera de carne y embutidos, Schiffner, E, Oppel, K. 1996. Temas : embutidos crudos, embutidos cocidos, embutidos Escaldados, pate, tripas, curado.
- 251 - Ordenanza bromatológica de la IMM, IMPO, 1997.
- 252 - Infraestructura de la industria frigorífica, INAC, 1996.
Temas : industria de la carne, historia, capacidad de faena, faena.
- 253 - Aditivos e ingredientes como coadyuvantes de la Kutter, emulgentes y estabilizadores de productos cárnicos, Gerhardt, Ulrico, 1980.
Temas : aditivos, embutidos escaldados, emulsiones, gelatinas.
- 254 - Guía del Mundo 1998, Instituto del Tercer Mundo.
- 255 - Estudio del mercado de la carne ovina. 1997, Aliaga,M.;González,G. Otros. Temas : carne ovina, estudio de mercado, producción.
- 256 - Live animal carcass evaluation and selection manual, 1993, Bogss, Donald. Temas : Ganados bovino, ovino, porcino, clasificación y Tipificación.
- 257 – Vitrinas y muebles frigoríficos : frio comercial para la distribución de Alimentos, Rigor, Georges, 1993.
Temas : refrigeración, equipos frigoríficos domésticos y comerciales, Alimentos, carnes.
- 258 - Oficial USDA marbling photographs, USDA, 1981.
Temas : carne, color, clasificación y tipificación.
- 259 - Guide to refrigerated transport : air, sea, land, multimodal containers. IIF, 1995.
Temas : transportes, contenedores, medio ambiente, legislación, carne.
- 300 - Procesamiento de subproductos animales comestibles, Venegas, O., 1995. Temas : subproductos, sangre, productos cárnicos, procesos.
- 301 - Higiene y tecnología de los alimentos , Hobbs, Betty y Roberts, Diane, 1993.
Temas : alimentos, carne, toxicología, microbiología, HACCP, higiene.
- 302 – Química de los alimentos, Berlitz, H.; Grosch, W., 1992.
Temas : química, bioquímica, alimentos, carne, composición, aditivos.
- 303 - Carne y productos cárnicos tecnología, química y microbiología. Varnam, A.; Sutherland, Jane, 1995.
Temas : carne, bioquímica, composición, microbiología, tecnología.
- 304 – Manual práctico del ahumado de los alimentos., Walter, Kate, 1995.
Temas : ahumado, salazón, carne, chacinados, aditivos, recetas.
- 305 - Meat quality the ph factor, Meat Research and Development Council. 1994. Temas : carne, calidad, ph, manejo ante-mortem.

- 306 – Composición química de las carnes y su contenido en grasas, alimento Completo, económico, palatable y digestivo, carnes rojas, Castro, Luis. Temas : carne, composición, nutrición.
- 307 – Animal welfare in slaughter plants, Grandin, Temple, 1996.
Temas : Ganado, manejo ante-mortem.
- 308 - Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques, Moll, Manfred Y Moll, Nicole, 1998. Temas : aditivos.
- 309 - Microbiologie alimentaire, Guiraud, Joseph-Pierre, 1998
Temas : alimentos, microbiología . carnes, chacinados, aves, Platos preparados, agua, técnicas analíticas.
- 310 - Estudio de los niveles de colesterol y acidos grasos en las carnes Del Uruguay, Gil, Andrés, Huertas, Stella.,1997.
Temas: Carne bovina, composición, colesterol.
- 311 - Frigoríficos y mercados, López, Alfredo, 1998.
Temas : industria de la carne, historia, faena, comercio exterior, Mano de obra, productividad, subproductos.
- 312 - Ciencia de la carne, Lawrie,R.A., 1998.
Temas : ciencia de la carne, ganado, manejo ante-mortem, histología, Bioquímica, microbiología, refrigeración, pasteurización, curado,
- 313 - Microorganismos de los alimentos; características de los patógenos Microbianos, ICMSF, 1996.
Temas : alimentos, microbiología.
- 314 – Régimen legal de las carnicerías, Casaux, Gastón, 1998.
Temas : carnicerías, legislación, historia, Dtos. Y Leyes.
- 315 - Agua potable-análisis microbiológico recuento en placa de Heterotróficos, UNIT, 1991
Temas : agua potable, técnicas analíticas, bacterias.
- 316 - Agua potable- análisis microbiológico detección y enumeración de coniformes totales y fecales. UNIT, 1991.
Temas : agua potable, técnicas analíticas, coniformes.
- 317 - World Meat Congreso OPIC 1997.
Temas : industria de la carne, carne, consumo, comercio exter.
- 318 - Normas para la gestión y el aseguramiento de la calidad, UNIT, 1995. Temas : gestión de calidad, aseguramiento de la calidad.
- 319 – Proyecto de norma UNIT-ISO gestión de la calidad y aseguramiento de la calidad –vocabulario, 1995.
Temas : normas, gestión de calidad, terminología.
- 320 – Handbook of Australian Meat., Aus-Meat, 1998.
Temas : carne bovina, carne ovina, carne caprina,cortes,Australia.
- 321 - Handbook of Australian meat , CD, Aus-Meat,1998.
Temas : carne bovina, carne ovina y caprina,cortes, Australia.
- 322 - Beef/veal language, Aus-Meat, 1998.-
Temas : carne bovina, clasificación y tipificación, Australia.

- 323 - Goatmeat language, Aus-Meat, 1998.
Temas : carne caprina, clasificación y tipificación, Australia.
- 324 - Sheepmeat Language, Aus-Meat, 1998.
Temas : carne ovina, clasificación y tipificación, Australia.
- 325 - Carne de res canadiense, Canada Beef Export Federation, 1996.
Temas : carne bovina, cortes, clasificación y tipificación, Canada.
- 326 - Refrigerated transport, storage and retail display, IIF, 1998.
Temas : transporte refrigerado, maritime, aéreo, refrigeración, Maquinaria, almacenamiento refrigerado, vitrinas.
- 327 - Ingeniería, autocontrol y auditoria de la higiene en la industria Alimentaria, Puig Durán Fresco, Jorge, 1999.
Temas : higiene, limpieza, desinfección, HACCP, terminología,
- 328 - Procesos de conservación de los alimentos, Casp Vanaclocha, Ana; Abril Requena, José, 1999,
Temas : alimentos, conservación, tratamiento térmico, fermentación, Escaldado, esterilización, cocción, refrigeración, congelación, secado.
- 329 – Guía del Mundo 1999/2000, Instituto del Tercer Mundo, 1999.
Temas : geografía, datos estadísticos.
- 330 - Predictive microbiology applied to chilled food preservation, IIF, 1997
Temas : microbiología, refrigeración, alimentos, carnes, HACCP.
- 331 - Manual práctico de inspección municipal en alimentos, 1999,
Dobrich, Ramón, y otros. Temas : alimentos, inspección, higiene, HACCP, definiciones.
- 332 – Microorganismos de los alimentos, métodos de muestreo para análisis Microbiológicos, principios y aplicaciones específicas. ICMSF, 1999.
Temas : alimentos, carnes, técnicas analíticas, microbiología.
- 333 – Manuales para el control de calidad de los alimentos. FAO, 1996,
Temas : laboratorio, aseguramiento de la calidad, equipos, alimentos.
- 334 - Taller nacional de inspección municipal en materia alimentaria, 1999,
Congreso Nacional de Intendentes Municipales, 1999.
Temas : alimentos, inspección, Uruguay.
- 335 – Higiene, quality and safety in the cold Chain and air-conditioning,
IIF, 1998.
Temas : refrigeración, microbiología, alimentos, carnes, congelado, Trazabilidad, seguridad alimentaria, cadena de frío, vida útil, higiene.
- 336 - Cámaras frigoríficas y túneles de enfriamiento rápido, Malgarejo, Pablo, 2000.
Temas : cámaras frigoríficas, diseño y construcción, normas, Almacenamiento refrigerado, alimentos, reglamentos técnico-sanitario.
- 337 - Tratado de charcutería artesana, Cuatro volúmenes, 1997, Cottenceau, Marcel; Deport, Jean Francois, Odeau, Jean Pierre.
Temas : chacinado, embutidos, jamón, paté, foie gras, ahumado.
- 338 - La contaminación temida. Austin, Eduardo, 2000,
Temas : microbiología, escherichia coli,.
- 339 - Evolución de la industria frigorífica en el Uruguay, Alfredo López,

1999.
Temas : industria de la carne, historia, Uruguay.
- 340 - Análisis de la industria del chacinado, INAC, 1976.
Temas : chacinado, embutidos, procesos, Uruguay.
- 341 - Evaluación de rendimiento de reses vacunas, Santa Coloma, Luis. 1998. Temas : carne bovina, evaluación, rendimiento.
- 342 – El mercado mundial de la carne : situación en 1999 y perspectivas Para el 2000, FAO. 2000.
Temas : carne de ave, porcina, bovina, ovina, existencias, consumo, Comercio exterior, precios.
- 343 – Informe de coyuntura, julio 2000, Instituto de Economía.
Temas : política económica, condiciones económicas, economía,
- 344 - Nomenclador argentino de carnes, SENASA, 1999.
Temas : carne bovina, cortes, clasificación y tipificación, rendimiento, Argentina.
- 345 – Nomenclador argentina de carnes, SENASA, CD, 1999,
Temas : carne bovina, cortes, clasificación y tipificación, rendimiento, Argentina.
- 346 – Normas de calidad de agua potable, OSE, 2000.
Temas : agua potable, calidad, normas, análisis físico-químicos.
- 347 - Comportamiento reproductivo del rodeo de cría nacional, Pereira, Gonzalo, 1999. Temas : ganado, existencias, diagnósticos de preñez.
- 348 - Informe de Coyuntura, octubre 2000, Instituto de Economía.
Temas : política económica, condiciones económicas, comercio Exterior, Uruguay, Brasil, Argentina.
- 349 - Advances in the refrigeration systems, food Technologies and Cold chain. IIF, 1998.
Temas : alimentos, refrigeración, sistemas frigoríficos, cadena de Frio, vitrinas refrigeradas, carne, chacinados, carne de ave.
- 350 – Composición y calidad de las carnes uruguayas, Gil, Andrés, Huertas, Stella. 2000.
Temas : carne, composición, calidad, Uruguay.
- 351 - Informe de coyuntura, noviembre 2000, Instituto de Economía.
Temas : política económica, condiciones económicas, comercio exterior, Uruguay, Brasil, Argentina, indicadores.
- 352 - Anuario estadístico lanero 2000, SUL, 2000.
Temas : lanado, ganado ovino, existencias, Uruguay, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica.
- 353 - Informe de coyuntura – 2000-2001, Instituto de Economía.
Temas : política económica, condiciones económicas, economía Regional, comercio exterior, Uruguay, Brasil, Argentina.
- 354 - The international beef market, MLC, 2001.
Temas : Ganado, existencia, producción, carne, consumo, cuota Hilton.
- 355 - The international poultry meat market, MLC, 2000.
Temas : carne de ave, producción, consumo, comercio exterior,

- 356 - Trazabilidad, Durán Martínez, Hugo, 2001,
Temas : trazabilidad, definición , Uruguay.
- 357 - Guía del mundo 2001/2002., Instituto del Tercer Mundo.
Temas : geografía, historia, organismos internacionales, datos Estadísticos.
- 358 - ANUALPEC 2001, FNP, Consultoria y Comercio, 2001.
Temas : anuario, ganados : bovino, porcino, ovino, aves, Existencias, faena, precios, producción carnes, comercio exterior.
- 359- Sistema de gestión de calidad, 2001, UNIT,ISO.
Temas : normas, sistema de gestión de calidad, UNIT:ISO 9001: 2000.
- 360 - Sistemas de gestión de calidad – Directrices para la mejora del Desempeño, UNIT-ISO, 2001.
Temas : normas, sistema de gestión de calidad, UNIT-ISO 9004-2000.
- 361 - Informe de coyuntura, diciembre 2001, Instituto de Economía.
- 362 – Informe de coyuntura, abril 2002, Instituto de Economía.
- 363 - Investigación aplicada a la cadena agroindustrial cárnica, INIA, 2002.
Temas : cadena cárnica, cadena agroindustrial.
- 364 - Anualpec 2002, FNP, 2002.
Temas : ganados : bovinos, ovinos, porcinos, aves, carnes, Exportaciones, existencias, MERCOSUR.
- 365 - Condiciones de preparación, conservación, distribución y venta de Comidas preparadas, Dr. Barros, Alvaro, 2002.
Temas : comidas preparadas, envasado, frío, conservación,
- 366 - Anuario de la Sociedad de Criadores Hereford del Uruguay, 2002.
- 367 - Efectos del sistema de producción sobre las características de la carne vacuna. Gil, Andrés; Huertas, Stella.
Temas : producción, alimentación, valores nutritivos, calidad de Carnes, bienestar animal.
- 368 - La cría del avestruz, Giorgio Anderioni, 1998.
Temas : cría, reproducción, carne, alimentación, valores nutritivos.
- 369 - Cría de ñandúes en cautiverio, Proyecto Probides, José Pienica, 2000.
Temas : cría, alimentación, reproducción, carne, valores nutritivos.
- 370 - La faena para el consumo interno en el Uruguay, Arq. Patrone, Jorge, 1995.
Temas : frigoríficos, faena, consumo, métodos, datos estadísticos.
- 371 – Competitividad y coordinación en la cadena de carne bovina, INIA, 2001.
Temas : producción, carne bovina, frigoríficos, faena, bienestar Animal, manejo, traslado.
- 372 - Ostrich Meat Guide – American Ostrich Association, 1996.
Temas : manual, carne de avestruz, clasificación y tipificación.
- 373 - Informe de Coyuntura, diciembre 2002, Instituto de Economía.

- 374 - Manual de cortes de ñandú, INAC, 2003.
Temas : cortes, clasificación y tipificación, Uruguay.
- 375 - Carnes de calidad, ph. Controlado, Dr. Barros, Alvaro, 1996.
Temas ph, carnes, calidad de carnes.
- 376 – Anuario OPYPA, MGAP, 2002.
Temas : industria agropecuaria, carnes, datos estadísticos, mercados, exportaciones, consumo interno.
- 377 - Informe de Coyuntura, Instituto de Economía, marzo 2003.
- 378 - Manual práctico para contadores públicos, Estefanell, Carlos, 2003. En DAF.
- 379 - The Role of beef in de American diet, The American Council of Science and Health, 2003.
Tema : carne vacuna, valor nutritivo, dieta.
- 380 - Subproductos animales, FAO, 1982.
Temas : subproductos animales, industria, farmacia, alimentos.
- 381 - Informe de Coyuntura, junio 2003, Instituto de Economía.
- 382 - Anualpec, FNP, 2003.
- 383 – Uruguay país natural vs. Transgénicos, Ing. Aguirrezabala, Ing. Guarino.
Temas : producción agroindustrial, alimentos, transgénicos,
- 384 - Manejo de ganado previo a la faena y su relación con la calidad de Carne, Castro, Luis; Robaina, Ricardo, INAC, 2003.
Temas : manejo de ganado, transporte, bienestar animal, faena,
- 385 - Guía del Mundo, 2003-2004, Instituto del Tercer Mundo.
- 386 - Auditoria de Carne vacuna, INAC, INIA, Colorado State University, 2003.
Temas : auditoria, cadena agroindustrial, carne, transporte, Productores, frigoríficos, carnicerías,
- 387 – Auditoria de carne ovina, INAC, INIA, Colorado State University, 2003.
Temas : auditoria, cadena agroindustrial, carne , transporte, Productores, frigoríficos, carnicerías.
- 388 - Informe de coyuntura, setiembre 2003, Instituto de Economía.
- 389 - Carne natural en Estados Unidos, Ings. Agron. Ana Varsi, Lautaro Pérez, INAC,
Temas : tendencias en el consumo, empresas productoras, datos Estadísticos.
- 390 - Elementos para establecimientos de reducida capacidad de Faena de aves. Dr. Barros, Alvaro. INAC
Temas : faena, aves, dimensiones de lugar de faena, stock.
- 391 - Estudio de enfriado de carcasas bovinas, Barros, Alvaro, INAC,
Temas : refrigeración, métodos, stock, acondicionamiento.
- 392 - Manual de cortes bovinos y ovinos, INAC, 2003,

Temas : cortes, clasificación y tipificación, glosario, menudencias, Codificación.

- 393 – Los precios de exportación de la carne uruguaya, Instituto de Economía, 2003.
Temas : exportaciones, carne vacuna, carne ovina, mercados, datos Económicos.**
- 394 - Informe de coyuntura, marzo 2004, Instituto de Economía.**
- 395 - Nuestra nutria, de Paoli y Fiordelisi, 2003.
Temas : anatomía, alimentación, crianza, valor nutritivo, carne.**
- 396 - Anuario OPYPA, Cd. 2004.**
- 397 - Demanda interna de alimentos de origen animal, Troncoso, Carlos, 2003.
Temas : carne, mercado, valores, datos estadísticos.**
- 398 - Fideicomiso, aspectos legales, tributarios y contables, Hernández, Gutierrez y Foti. En DAF.**
- 399 - Anualpec 2004, FNP. Brasil.**
- 400 - Análisis de las exportaciones de lana de Uruguay, 2003, SUL.-
Temas : lanas, mercados, Uruguay, Australia, Nueva Zelanda,**
- 401 - Informe de coyuntura, junio 2004, Instituto de Economía.**
- 402 - Análisis Estadístico Uruguay 2003, CENCI,
Temas : exportaciones, importaciones, datos estadísticos, mercados.**
- 403 - Aprovechamiento de subproductos cárnicos, Madrid, Antonio, 1988,.
Temas : subproductos, harina, sangre, procesado, curado, manejo.**
- 404 - Avances de la ciencia de la carne, R. Lawrie, 1984,
Temas : procesado en caliente de la carne, estímulos eléctricos, enzimología, aprovechamiento de desperdicios, carne de cordero curada, olores de la carne.**
- 405 - Seminario de producción ovina, 2004, SUL, INAC, INIA, Facultad de Veterinaria, Facultad de Agronomía,**
- 406 - Diccionario Collins, inglés- español, con CD, 2004.**
- 407 - Diccionario Business English, Longman. Inglés. 2004.**
- 408 - Bienestar Animal, alternativas de manejo para la producción de Calidad, INAC, 2004.
Temas : recopilación de artículos de Temple Grandin, Stella Huertas, Bienestar animal, manejo de ganado, traslado, sacrificio.**
- 409 - Bienestar animal: buenas prácticas operacionales, Castro, Luis y Barros, Alvaro, INAC. 2004.
Temas : manejo de ganado, transporte, manejo ante-mortem, noqueo,**
- 410 - Manejo animal, Temple Grandin, video, 2004.
Temas : bienestar animal, manejo en el campo, transporte, planta de Faena.**
- 411 - Evaluación y promoción de la carne y otros productos agroalimentarios uruguayos , componente carne, 2004, INAC, INIA, Universidad**

de Zaragoza, España.

Temas : mejora en la competitividad de la cadena cárnica uruguaya, Proyectos, adecuación a estándares de calidad de carnes.

- 412 - La ganadería en el Uruguay, contribución a su conocimiento. DIEA, MGAP, 2004.
Temas : ganadería, producción, razas, cría.
- 413 - Informe de Coyuntura, Instituto de Economía, setiembre 2004.
- 414 - Estimación del potencial de producción de carne vacuna en el Uruguay, 2004, FUCREA, INAC, on line.
Temas : producción, carne vacuna, cría, suelos,
- 415 - Nutriguía 2005, Pérez Castells, Lucía.
Temas : guía de nutrición, valores nutricionales de los alimentos.
- 416 - Selectividad animal y valor nutritivo de la dieta de ovinos y vacunos en sistemas ganaderos. INIA, 2000.
Temas : ganado vacuno y ovino, alimentación, valores nutritivos, Pasturas, clima,etc.
- 417 - Manual de Encefalopatía Espongiforme Bovina, 2004, MGAP,
Temas : encefalopatía espongiforme bovina, síntomas, indicios.
- 418 - Informe de coyuntura, diciembre 2004. Instituto de Economía.
- 419 - Del campo al plato, 3º Congreso de producción y comercialización De carne. INIA, INAC, LATU. 2004.
- 420 - Diccionarios Langescheidt, alemán-español, 2004.
- 421 - Guía para la alimentación de los rumiantes, INIA, 2004.
Temas : alimentación , ganado vacuno, ovino. Campos, producción.
- 422 - Bienestar Animal, relevamiento de puntos críticos en Uruguay, 2004, INAC y Facultad de Agronomía.
Temas : bienestar animal, manejo de ganado, tratamiento en planta Ante-mortem, sacrificio, noqueo,etc.
- 423 - Efectos del sistema de producción sobre las características de la Carne vacuna, INIA, 2001.
Temas : producción, alimentación, cría, carne.
- 424 - Evolución de los principales indicadores cárnicos, 25 años de Información, DIAE, INAC, 2004.
Temas : faena, exportaciones, existencia, datos estadísticos.
- 425 - Anuario OPYPA, 2005, MGAP.
- 426 - Balance de una gestión 2000-2004, MGAP- Uruguay en crecimiento.
- 427 - Informe de coyuntura 2004-2005, Instituto de Economía.
- 428 - Empezando a conocer el mercado doméstico, 2004, INIA,
Temas : consumo interno, consumo per capita en Montevideo, preferencias,
- 429 - Código de Aguas de la República O. del Uruguay, abril 2005.
Temas : legislación
- 430 - El agronegocio.Pilar del país productivo. IICA, 2005.

Tema : informe sobre el Uruguay.

- 431 - Anualpec 2005, FNP, Brasil.**
- 432 - Cattle Council of Australia, Yearbook 2004.**
- 433 - Informe de coyuntura, junio 2005, Instituto de Economía.**
- 434 - Anuario CINCE 2004.**
- 435- Seminario de actualización técnica en manejo de ganado de campo Natural, INIA, 2005.**
Temas : ganado, producción, cría, carne natural, campos naturales.
- 436 - Metodología para relevamiento de precios al público de carne bovina En Monevideo, INAC, Herrera, Valentina y Correa, Carolina, 2005.**
- 437 - Normas Internacionales de contabilidad, gestión 2000 com, En DAF.**
- 438 - Good practices for the meat industry, FAO, manual nº 2.**
Temas : producción primaria, identificación animal, sacrificio, traslado, Inspección post.mortem, establecimientos, diseño, instalaciones,
- 439 - Hamburguesas para tus hijos ¿si?, Silvina y Roxana Medin, 2005.**
Temas : hamburguesas, elaboración, consumo, mantenimiento.
- 440 - Power Trends and cooling applications, Datacom Equipment, ASHRAE, USA. En Ingeniería y Habilitación.**
- 441 - Termal guidlines for Data processing enviroment, ASHRAE, Usa. En Ingeniería y Habilitación.**
- 442- Urner Barry's Publications, Yellow sheet, USA.**
Temas : carne, maquinaria, plantas de faena, procesamiento.
- 443 - INNOVA 2005, Cd. Segundo Simposio Internacional de Innovación Y desarrollo de alimentos.**
- 444 - Informe de Coyuntura, setiembre 2005, Instituto de Economía.**
- 445 - Challenges and opportunities for the uruguayan beef industry, Tesis efectuada el finalizar postgrado en el Royal Agricultural Collage de Inglaterra, 2005, Ing. Agron. José Luis Inciarte.**
- 446 - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para cualquier Organización en la cadena alimentaria, ISO 22000;2005. UNIT.**
Tema : norma UNIT-ISO
- 447 - Publicaciones generales de INIA, 2005,**
- 448 - El mercado de carne ovina, SUL, 2005.**
Tema : ganado ovino, mercado exterior, cría, lana, carnes.
- 449 - Anuario Opypa 2005, MGAP.**
- 450 - Tratado de Libre comercio México – Uruguay.**
- 451 - Being the Shopper, Urnerbarry,**
Tema : entender y conocer los compradores y vendedores.
- 452 - Handbook meat evaluation, American Meat Science Association, 2005.**

Temas : carnes, cortes, calidad, tipificación y clasificación USA.

- 453 - CD Prospector, National Directory of Meat & Poultry.
Temas : carne vacuna, aves, cortes.**
- 454 - CD The meat and poultry buyers guide.
Tema : guia de compradores de carne vacuna y de aves.**
- 455 - Contabilidad e inflación, Larrumbe, Pignatta y Rossi, 2005,
En DAF.**
- 456 - Producción ovina, SUL, 2005.
Temas : ganado ovino, producción, exportaciones, lanas, carne..**
- 457 - Informe de Coyuntura, diciembre 2006, Instituto de Economía.**
- 458 - Estado actual de los sistemas de trazabilidad para bovinos de carne
En los países del Cono Sur. IICA, 2006.
Temas : estudio de situación sobre trazabilidad en Uruguay, Brasil,
Argentina, Paraguay.**
- 459 - Camino hacia la trazabilidad – Manual de procedimientos, 2006,
El País.
Temas : trazabilidad, manual, procedimientos , Uruguay.**
- 460 - Anuario Estadístico INE, 2006, Cd.**
- 461 - Anuario OPYPA 2006, MGAP-**
- 462 - Química de los alimentos, Fennema, Owen, 2003.
Temas : química, química de los alimentos, carne, procesamiento.**
- 463 - Proceso de conservación de alimentos, Casp, 1999.
Temas : conservación, frío, envasado, procesamiento de alimentos,
Carne.**
- 464 - Introducción al análisis sensorial de los alimentos, Sancho, Bota,
De Castro, 1999.
Temas : análisis sensorial, definiciones, leyes, color, olor, células
receptoras,técnicas del análisis sensorial, pruebas del análisis.**
- 465 - Refrigeración, congelación, envasado de los alimentos, Madrid,
Gómez, Pastrana, 1997.
Temas : refrigeración, congelación, congelación ultrarrápida de
La carne. Acondicionamiento de los alimentos,transporte.**
- 466 - Química de los alimentos, Dominic Wong, 1999,
Temas : lípidos, proteínas, enzimas, flavor, aditivos, tóxicos
Naturales, vitaminas, oxígeno.**
- 467 - Tecnología de los alimentos, Charley, 1990,
Temas : evaluación de los alimentos, calentamiento y enfriamiento de
los alimentos, agua, cambios físicos y químicos de los alimentos.**
- 468 - Introducción a la ingeniería de los alimentos, Singh, P.; Heldman,
Denis, 1997.
Temas : flujo de fluidos en el procesado de los alimentos,energía
En el procesado de los alimentos, transmisión de valor en el po-
cesado de los alimentos.**

- 469 – Las operaciones de la ingeniería de los alimentos, Brennan, Butters, Cowell, Lilley, 1998.-
Temas : materias primas y los procesos, selección y clasificación de los alimentos, deshidratación, evaporación, envasado, empaquetado.
- 470 – Manual de industrias alimentarias, A. Madrid, 1990,
Temas : microbiología, maduración, procesado de alimentos, envasado,
- 471 . Tecnología del procesado de los alimentos, Fellows, P, 1994-
Temas : calor, envasado, vapor, valores nutritivos, separación
Mecánica, membranas, moldeo, tratamiento térmico.
- 472 - Conservación química de los alimentos, Lück, Erich, 1977,
Temas : objeto y desarrollo de la conservación de los alimentos,
Aspectos sanitarios, situación legal, conservadores, microbiología.
- 473 - Procesado térmico y envasado de los alimentos, Rees, J.; Bettison, J., 1994.
Temas : conservación mediante el calor, equipos, tratamiento
Térmico, procesado y envasado de los alimentos, conservación
mediante calor.
- 474 - Producción, análisis y control de calidad de aceites y grasas comestibles. , Madrid, V. 1988.
Temas – Código alimentario sobre aceites y grasas comestibles,
Reglamentación técnico-sanitaria, aceites, análisis oficiales.
- 475 - Ingeniería industrial alimentaria, Mafart, P.; Beliard, E.; Volumen I
Procesos físicos de conservación.
Temas : cinética, intercambiadores del calor, radiación, tratamientos
termicos, tratamiento ionizante, escaldado , congelación.
- 476 - Ingeniería industrial alimentaria, Mafart, P.; Beliard, E.; Volumen II,
Técnicas de Separación, 1992,
Temas : transporte de masa, extracción, decantación y centrifugación,
filtración, medios filtrantes, osmosis inversa, electrodiálisis.
- 477 - Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado,
Lewis, M.J., 1993,
Temas : densidad y peso específico, fluidos, hidrostática, dinámica,
Viscosidad, mecanismos de transferencia del calor, gases, vapores.
- 478 - Reglamentaciones técnico-sanitarias del sector alimentario, Madrid,
Vicente, Tomo II, 1999
Temas : aditivos, reglamentación de los agentes aromáticos de los
Alimentos, manipulación de alimentos, reglamentación sanitaria de
Alimentos.
- 479 – El mercado mundial de carnes bovinas, PROCISUR, 2005.
Tema : estudio de IICA , carnes, mercados mundiales, exportaciones.
- 480 . Alternativas tecnológicas para la producción de carne ovina de
Calidad, Bianchi, Giani (Facultad de Agronomía), 2007.
Temas : campos, pasturas, ganado ovino, carne ovina.
- 481 - Anuario Estadístico Agropecuario 2006, DIEA. ;MGAP.

- 482 - **Ciencia de la carne, Worris, P.D., 2003.**
Temas : crecimiento y composición corporal de los animales, composición química y estructura de la carne, sacrificio de los animales, manejo post-mortem, higiene, bienestar animal.
- 483 - **Ciencia y práctica de la producción porcina, Whittemore, Colin, 1996,** Temas : calidad de la carne y de la canal del cerdo, cambios en el crecimiento y en la composición corporal de los cerdos, reproducción, prevención de enfermedades, valor nutritivo.
- 484 - **Congelación y calidad de la carne, Genot, Claude, 2003.**
Temas : calidad de las carnes, congelación, envasado, conservación,
- 485 – **Diccionario Técnico, inglés- español, Beigbeder, Federico, 2005.**
Dos tomos.
- 486 - **Efectos de la alimentación del ganado en la composición de ácidos grasos de la carne vacuna y el rol de los antioxidantes en la estabilidad del color y de los lípidos. Realini, Carolina, INAC, 2007.**
- 487 - **Evaluación de la carne en la cadena de producción, Swatland, H.J., 2002.**
- 488 - **Diagnóstico de situación de la calidad de carne porcina para consumo fresco en el Uruguay, INIA, 2006.**
- 489 - **Guía práctica para la producción del visòn en Uruguay, INIA, 2006.**
- 490 - **Inspección sanitaria de la carne de ave, Grossklaus, Dieter, 2005,**
Temas : composición de la carne ave, producción y consumo, Tecnología e higiene de la matanza de aves, enfermedades, productos derivados.
- 491 - **Handbook of Australian meat, Cd., Aus-Meat, 7ta. Edición.**
Catalogo, cortes, clasificación y tipificación, Australia.
- 492 – **Meat fat colour standards, dos sets.**
Material para controlar colores estándares de la carne.
- 493 - **Marbling standards, dos sets.**
Material para controlar marmolazo de la carne.
- 494 - **Explotación comercial de aves, López Magaldi, M. A. ,**
Temas : industria avícola, selección y reproducción, Manejo de pollos barrilleros, incubación.
- 495 - **Manual de gestión ambiental y auditoría , sector de mataderos, 2000.**
- 496 - **Derivados cárnicos funcionales ; Estrategias y perspectivas.**
Fundación Española de Nutrición. 2005.
- 497 - **Mataderos industriales, tecnología y funcionamiento, Gracey, J.F.**
Temas : ganado e industria cárnica, legislación, construcción, Funcionamiento, bienestar animal, aturdimiento, sacrificio, faena.

- 498 - **Costos en la industria frigorífica, Cascarini, Daniel, 1986.**
Temas : industria de la carne, encuadre de los costos en la industria, Cuentas y estados de costos, costeo faena, costeo carnes .
- 499 - **Informe de coyuntura, 2006-2007, Instituto de Economía.**
- 500 - **Pautas para la producción de carne ecológica, INIA, 2007.**
- 501 - **La carne y productos cárnicos como alimentos funcionales, Fundación Española de Nutrición, 2005.**
- 502 - **Sólo Aves, Revista de Red Alimentaria, 2007.**
- 503 - **Uruguay ¿ un mercado importante ¿, Costas, Gabriel, Herrera, Valentina, INAC.**
Temas : estudio de mercado interno, consumo, carnes, aves.
- 504 - **Anualpec 2007, FNP, Brasil.**
- 505 – **Informe de coyuntura, junio 2007. Instituto de Economía.**
- 506 - **Informe anual 2006, IICA.**
- 507 - **Trazabilidad de carnes en el mercado mundial, PROCCISUR, ICCA, 2007.**
- 508 - **Uruguay natural. Un paseo por los sentidos 2006.**
Temas : certamen de chefs en Conrad. Recetas, maridaje con vinos.
- 509 – **Uruguay natural. Un paseo por los sentidos 2007.**
Temas : certamen de chefs en Conrad. Recetas, maridaje con vinos.
- 510 - **Anuario Hereford 2007, Sociedad de Criadores de Hereford.**
- 511 - **Anuario 2006, INIA.**
- 512 - **Anuario 2006, CENCI.**
Temas : exportaciones, importaciones, datos estadísticos.
- 513 - **Ciencia de la carne y de los productos cárnicos, Price J, Schweigert, B, 2da. Edición.**
- 514 - **Sinónimos y antónimos, Diccionario Langescheidt, 2006.**
- 515 - **Treinta años de información, 1977-2006, DIAE, INAC. 2007.**
- 516 - **Anuario Estadístico Agropecuario 2007, DIEA, MGAP.**
- 517 – **Cálculo financiero, Rosiello, Juan C. , 2004. En DAF.**
- 518 - **Informe de coyuntura, setiembre 2007. Instituto de Economía.**
- 519 - **Productos comerciales de la faena y el desosado (carne vacuna), Robaina, R.; Guardia, V.; Pigurina, G; 2004, INAC.**
Temas : rendimiento ganado vacuno, en pie, en la faena y en el Desosado. Con Cd.
- 520 – **Normas internacionales de información financiera NIIF, 2006, Inglaterra.**
- 521 - **Anuario OPYPA, MGAP, 2007.**

- 522 - Diagnóstico de la situación de la calidad de carne porcina para Consumo fresco en el Uruguay, INIA, 2007.
- 523 - Instalaciones frigoríficas, UNIT, 682.83.
- 524 - Seminario Internacional de Bienestar Animal, Facultad de Veterinaria.
- 525 - Seminario Regional sobre Bienestar Animal : Estrategias de Difusión de Buenas Prácticas Ganaderas. Gil, Andrés, Huertas, Stella. 2007.
- 526 - Buenas prácticas para la industria de la carne, FAO, 2007, versión En español.
- 527 - Carne bovina envasada al vacío – 44.000 toneladas, Dey, Jorge, 2007.
Temas : envase, envasado al vacío, carne bovina, manejo.
- 528 - Informe de coyuntura, Instituto de Economía, mayo 2007.
- 529 – Cómo? Cuándo? Dónde? Qué?, comercialización de carnes y Menudencias en Montevideo 2000-2007, Costas, Gabriel; Herrera, Valentina, INAC, 2008.
Temas : mercado interno de carne vacuna, ovina, porcina, aves.
- 530 - Decreto 500/991 concordada y actualizada, abril 2008, DAF.
- 531 - Informe anual 2007, IICA.
- 532 - Reglamento Bromatológico Nacional y CD, edición 2008.
- 533 - Anualpec 2008, FNP, Brasil.
- 534- Anuario Estadístico 2007, DIAE, MGAP.
- 535- El mercado mundial de carnes bovinas, PROCCISUR, ICCA, 2005.-
- 536 - Informe de coyuntura, junio 2008. Instituto de Economía.
- 537 - Anuario Estadístico Agropecuario 2008, DIEA, MGAP.
- 538 - La fiebre aftosa, Diaz, E. 2008.
- 539 - Fiebre aftosa, Casas ,Gomews,Rosenberg y otros. 2002.
- 540 - El ahumado, Moler, K. 1980,
Temas : tecnología moderna del ahumado, composición, Propiedades, historia, compuestos para el ahumado.
- 541 - Tecnología de los embutidos escaldados, Wirth,F., 1992,
Temas : materias primas, aditivos, picado, curado, calor, Conservación prolongada.
- 542 - Valores normativos de la tecnología cárnica, Wirth,F.; Leistner,W. 1982- Temas: temperatura, humedad, agua, carnes, embutidos,
- 543 - Tripas artificiales, Effenberger, Gerhard, 1988,
Temas : tripas, fabricación, definición, propiedades, estampado.
- 544 - Fabricación fiable de embutidos, Frey Werner, 1993.
Temas : embutidos crudos, blandos, escaldados, curados,

- 545 - Manual práctico del ahumado de los alimentos, Walter, Kate, 1995. Temas : ahumado, materias primas, salmuera, higiene, envasado.
- 546 - Embutidos : elaboración y defectos, Coretti, K. 1988, Temas : curado, materias primas, embutido, maduración, Conservación, color, olor y sabor, defectos.
- 547 - Cámaras frigoríficas y túneles de enfriamiento rápido, Melgarejo, P., 2000. Temas : materiales aislantes, fabricación de aislantes, transmisión de calor , tablas para cálculos, aislamiento en superficies planas y cilíndricas, reglamentación.
- 548 - Aislamiento, cálculo y construcción de cámaras frigoríficas, V. Madrid, Malgarejo, P., , Temas : materiales aislantes, fabricación de aislantes, transmisión de calor, coeficientes, cálculos, aislamiento en superficies cilíndricas, reglamentación.
- 549 - Guía del almacenamiento frigorífico, Instituto Internacional de Frío. 1995 Temas : almacenes frigoríficos, diseño de almacenes frigoríficos,, Construcción, aislamiento, equipos frigoríficos, explotación.
- 550 - Diseño de industrias agroalimentarias, A. López, 1992. Temas : sistema agroindustrial, manejo de información en el diseño de procesos, procesado de alimentos, diseño de plantas de proceso.
- 551 – Industrialización de la grasa de animales de abasto, Dahl, Olle, 1976. Temas : grasa de la canal, productos secundarios de las grasas, Obtención de grasa de huesos, grasas industriales, envasado.
- 552 - Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques, Manfred et Nicole Moll, 1998. Temas : colorants, aditivos, edulcorantes, aditivos alimentarios, Estabilizadores, envase.
- 553 - Guía de aditivos, Hughes, C., 1994, Temas : aditivos, riesgos para la salud, índice de sinónimos, Aditivos secundarios.
- 554 - Análisis de la industria frigorífica. INAC, 1976. Instalación, planificación, industrialización de carnes y subproductos.
- 555 - Conservas alimenticias, Hersom, Hulland, y otros, 1977, Temas : bacterias, hongos, envase, contaminación, microorganismos.
- 556 - Los gases en la alimentación, Madrid, Gómez Pastrana y Santiago, 1991. Temas : gases, propiedades, refrigeración y congelación. Congelación ultrarrápida, frío mixto, depuración de aguas, aplicación de gases.
- 557 - Quality control for the food industry, Tomo I, 1987, Kramer, A; Twigg, B., Temas : inspección, regulaciones del control en la industria, Envasado, materiales utilizados, control de calidad.

- 558 - Quality control for the food industry, Tomo II, 1987, Kramer y Twigg.
Tema : carne, productos cárnicos, alimentos, control de agua, Sanidad, análisis de nutrientes, metodología...
- 559 - Práctica e higiene del transporte de animales, Fikuart, Holleben y otros, 1996. Temas : transporte de animales, requisitos para el embarque, Efectos del transporte en los animales, personal a cargo, vehículos.
- 560 - La inspección y el control de la calidad, Sánchez Sánchez, 1976, Temas : control estadístico de la calidad, inspección de recepción, Gráficos de control de calidad, rechazo de materiales, almacenamiento.
- 561 - Meat refrigeration, James y James, 1997, Temas : microbiología de la carne refrigerada, temperature, Bioquímica de la carne, frío en la carne para consumo.
- 562 - Frío industrial : fundamentos, diseño y aplicaciones. Koelet, P.C., 1997. Temas : principios de la refrigeración, psicometría, refrigerantes, Compresores, evaporadores, condensadores, recipientes y tuberías.
- 563 – Tecnología de la congelación de los alimentos, Gruda y Postolski, 1987. Temas : fundamentos de la tecnología y práctica de la congelación, Congelación de alimentos, depósitos, transporte, control de Producción.
- 564 - Carne y frío, Daniel Collin, 1977, Temas : composición de las carnes, conservación , carnes congeladas, refrigeración técnicas frigoríficas.
- 565 - Meat and refrigeration, Geary D.; Gerrard, F.; 1978. Temas : carne refrigerada, congelada, envasado, mantenimiento.
- 566 - Principios de envasado de los alimentos, Guía Internacional, FAO, 1970, Temas : materiales de envasado flexibles, maquinaria para Envasado, manipulación, métodos de análisis.
- 567 - Vitrinas y muebles frigoríficos, Rigot, G. 1993, Temas : Cadena de frío, conservación de alimentos, instalación Frigorífica, establecimientos de venta, temperaturas, cortinas de Aire.
- 568 - Embalaje de los alimentos de gran consumo, Bureou y Multon, 1995. Temas : funciones de embalaje, contaminación, aspectos normativos reglamentarios y de consumo.
- 569 - Empaquetado de la carne y productos cárnicos, Effenberger, G.; Schotte, K. 1992. Temas : fabricación de envolturas para carne, empaquetado, Productos envasados para traslado.
- 570 - Guías para la calidad de agua potable, Organización Panamericana de La Salud, 1986, Temas : aspectos microbiológicos, aspectos Biológicos, aspectos fisicoquímicos, elementos radiactivos en el Agua potable.
- 571 - Ammonia as a refrigerant, Instituto Internacional de Frío, 1993. Temas : amoníaco como refrigerante, inconvenientes, conveniencias,

Patología, propiedades, exposición al amoníaco.

- 572 - Aguas residuales industriales, Nemerow, N, 1977.
Temas : aguas residuales, vertientes, fórmulas químicas, contaminación, neutralización, vertidos de las industrias, materiales especiales.
- 573 - Enciclopedia de la inspección veterinaria y análisis de alimentos, Acear Ajenjo,C., 1982.
Temas : análisis de alimentos, química analítica, bacteriología, Higiene y conservación de los alimentos, procesos industriales.
- 574 - Higiene y toxicología de los alimentos, Hobbs,B.; Roberts,D., 1997.
Temas : intoxicación e infecciones de origen alimenticios,higiene De los alimentos, conservación, envasado,
- 575 - Ecología microbiana de los alimentos 1 , ICMSF, 1980.
Temas: temperatura, radiación ultravioleta, radiación ionizante, Acidez, antibióticos de los alimentos, gases, envasado, higiene.
- 576 - Ecología microbiana de los alimentos 2, ICMSF, 1985,
Temas : carne y productos cárnicos, carne de aves , grasas y Aceites, alimentos en general, higiene, manejo de alimentos.
- 577 - Análisis microbiológicos de los alimentos, Thatcher,F, Clark,D. 1972,
Temas : microorganismos patógenos, análisis microbiológicos de los alimentos, medios de cultivos, reactivos e ingredientes.
- 578 - Elimination of pathogenic organisms from meat and poultry, Smulders, E.J,1986.
Temas : control sanitario en la producción cárnica, salmonella, Contaminación microbiológica en la carne roja.
- 579 - Microorganismos de los alimentos I, técnicas de análisis Microbiológicos, ICMSF, 1983.
Temas : microorganismos, toxinas de los alimentos, análisis de Alimentos, cultivos.
- 580 - Métodos modernos de análisis químico de carnes y productos Cárnicos., 1973, Gunther, Herbert.
Temas : cromatología , electrofóresis, coloración,métodos enzimáticos, métodos combinados.
- 581 - Técnicas de laboratorio en bacteriología clínica veterinaria, Osbaldiston, G.W.,
Temas : enfermedades bacterianas, identificación de bacterias. Equipos y reactivos, agentes quimioterapicos.
- 583 - Métodos modernos de análisis de alimentos, Maier, G., Tomo I, 1983.
Temas : absorción, fluorimetría, fotometría ,refractometría.
- 584 - Métodos modernos de análisis de alimentos, Tomo, II
Temas : cromatografía, intercambio iónico,
- 585 - Métodos modernos de análisis de alimentos, Tomo III,
Temas : conductometría, potenciometría, reactivos, ensayos.
- 586 - Methodes d'analyse des materias grasses et derives, Comisión de Materias grasas y derivados, 1978.

Temas : materias grasas, derivados, análisis , métodos.

- 587 - Cultivos bacterianos para las industrias cárnicas, Schiffner,Hagedorn, Otros, 1978.
Temas : flora bacteriana, cultivos, reactivos, maduración embutidos Cárnicos.**
- 588 - Chemical deterioration of proteins, Whitaker y Fujimaki, 1980.
Temas : modificación química de las proteínas, deterioro de proteínas Durante el stock enfriado de la carne, enzimas, preservación.**
- 589 - Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana, Eley,R. 1992,
Temas : intoxicación alimentaria de origen bacteriano,intoxicación Alimentaria de carácter infeccioso.**
- 590 - Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos, Watson. D.,, 1992,
Temas : seguridad microbiológica de los alimentos, seguridad química De los alimentos.**
- 591 - Ingeniería, autocontrol y auditoría de la higiene en la industria alimentaria. Puig,J; Durán Fresco. 1999.
Temas : legislación sobre higiene alimentaria, sistema de autocontrol, Formación del personal, limpieza y desinfección, contaminación.**
- 592 - Inspección y control de productos zógenos, Pellegrini,Silvestre y Otros, Volumen I, carne y derivados, 1986.
Temas : carne, caracteres anatómicos de las carnes y vísceras, Sistema linfático,**
- 593 - Tripas para embutidos, GATT, 1973.
Temas : tripas de origen animal, tripas para embutidos, tripas Etiópes, tripas de la India.**
- 594 - Conejos para carne, De Mayolas, E., 2004.
Temas : aspectos generales, producción, manejo, emplazamiento, Instalaciones, comercialización.**
- 595 - Aprovechamiento integral de subproductos de matadero. Madrid, Antonio, 1981.
Temas : sangre, subproductos cárnicos, grasas y sebos, pasta de Hígado, extracto de carne, aguas residuales.**
- 596 - El conejo, cría y patología, FAO, 1996.
Temas : producción anual, gestación, carne , valores nutritivos, Rendimiento, evolución, características generales.**
- 597 - The meat we eat, Romans, Jones, Costello, otros, 1986.
Temas : preparación ante-mortem, inspección sanitaria, carne Vacuna, ovina, porcina, equina. Inspección post-mortem.**
- 598 - Estructura y desarrollo de los animales de abasto, Swatland,H. 1984.
Temas : vísceras y subproductos,tejidos conjuntivos de la canal, Estructura y propiedades de la carne, fibras musculares.**
- 599 - Tecnología de la industria frigorífica carnica, Tomo I, Vicente, Delfino,1988.
Temas : reposo antes de la faena, aturdimiento y matanza, Extracción del cuero, ovinos, bovinos, calidad.**

- 600 – Tecnología de la industria frigorífica cárnica, Vicente Delfino, Tomo II, 1989.
Temas : despiece vacuno, ovino y porcino, sangre, cueros, tripas, Menudencias.
- 601 - Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y Al vacío. Brody, Aaron, 1996.
Temas : envasado de carne en atmósferas modificadas al vacío, Envasado de aves, seguridad microbiológica.
- 602 - Bombas, su selección y aplicación, Hicks,T.; 1978.
Temas : clases y tipos de bombas, selección de bombas, aplicación.
- 603 - Water and wasterwater treatment, Humenick,M.; 1982.
Temas : cálculo y fluctuación, sedimentación, filtración, clorificación Y desinfección.
- 604 - Métodos de hidrobiología, Schwoerbel, J. 1975.
Temas : clases de aguas, análisis físicos y químicos, aguas Remansadas, fitoplanctón.
- 605 - Ultracongelación de los alimentos, Cox, Pat, 1987.
Temas : principios físicosde congelación de alimentos,enzimas y Microorganismos en la congelación, materiales de envase,carne.
- 606 - Cryogenics 2000, Instituto Internacional de Frío, 2000,
Temas : técnicas de temperaturas bajas, criogenesis, helio, Campos electromagnéticos.
- 607 - Anuarios estadísticos, INAC, de los años 1978 al 2006.
- 608 - Marcos normativos del nº 1 al nº 22 de INAC sobre leyes y decretos relacionados con la política agroindustrial.
- 609 - Enciclopedia de la ciencia y de la técnica, 5 tomos, 1978, Ediciones Danae.
- 610 - Glosario políglota de términos cárnicos, 1992, Federación Madrileña de las Industria de carnes.
Temas : glosario, términos cárnicos, español,inglés, francés, alemán, Italiano, portugués, danés, holandés y griego.
- 611 - Diccionario de la producción y de la industria, 1975, dos tomos, CEPIP.
- 612 - Dictionary of Scientific and technical terms, McGraw-Hill, 1978,
- 613 - Energy management, Meat &Livestock, Australia, 1979,
Temas : equipos refrigeración, compresores de aire, energía eléctrica, uso eficiente de la energía eléctrica.
- 614 - Standard Methods for the examination of water and wastewater, APHA, AWWA,WPCF, 1985.
Temas : determinación de metales, salinidad, temperatura,análisis, Radioactividad, exámenes biológicos del agua,tablas.
- 615 - Standard methods for the examination of water and wastewater, 1989, Clesceri,L.; Greenberg,A.Trussell,R.;

Temas : análisis laboratorio, aguas, radioactividad, toxicidad, Exámenes biológicos del agua.

- 616 - Tratamiento y depuración de las aguas residuales, Metcalf-Eddy, 1977.**
Temas : ingeniería sanitaria, aguas residuales, alcantarillas, bombas de agua y bombeo, operaciones físicas sanitarias, procesos biológicos y químicos.
- 617 - Ingeniería sanitaria, tratamiento, evacuación y neutralización de Aguas residuales, Metcalf-eddy, 1985.**
Temas : aguas, aguas residuales, análisis biológicos, químicos y físicos de las aguas residuales. Procesos unitarios, tratamiento avanzado del agua residual.
- 618 - Ingeniería sanitaria, redes de alcantarillado y bombeo de aguas Residuales, Metcalf-eddy, 1985.**
Temas : aguas residuales, evolución histórica, alcantarillas, infiltración y caudales incontrolados, estaciones de bombeo.
- 619 - Guidelines for drinking-water quality, vol.2, 1984, World Health Organization.**
Temas : aspectos microbiológicos, aspectos biológicos, Integrantes orgánicos e inorgánicos del agua, materiales Radioactivos.
- 620 - Guidelines for drinking-water quality, vol. 3, World Health Organization, 1985.**
Temas : inspecciones sanitarias, calidad del agua, análisis bacteriológicos, prevención y tratamiento del agua.
- 621 - Handbook for water analysis for the food industry, Koniecko, 1981.**
Temas : análisis inorgánicos, elementos metálicos, Microbiología, radioactividad, elementos no metálicos.
- 622 - Handbook for water análisis for the food industry. Koniecko, 1982.**
Temas : equipos de agua, análisis microbiológicos, Biológicos, elementos metálicos, radioactivos, químicos, Análisis de agua en alimentos.
- 623 - El Frigorífico Nacional en el mercado de carnes, la crisis de 1929 en el Uruguay, Raúl Jacob, 1979.**
Temas : datos históricos industria frigorífica, existencia de ganado, orígenes del Frigorífico Nacional, ley de creación, abasto en Montevideo, La Tablada.
- 624 - Los frigoríficos, prontuario para su nacionalización, José Gutiérrez, 1979.**
Temas : industria frigorífica, crisis en el campo, intervención en la industria en 1969, veda.
- 625 - Los monopolios y la industria frigorífica, G. Bernhard, 1979,**
Temas : industria frigorífica, creación del Frigorífico Nacional, EFCSA, carnes vacunas y ovinas, la crisis de 1969.
- 626 - SUMA, Centro de Investigaciones Económicas, 1992.**
Temas : convenios salariales, los primeros frigoríficos en el Río de la Plata, determinantes sectoriales del desempeño comercial.

- 627 - Nomenclador oficial argentino de cortes porcinos y menudencias, Junta Nacional de Argentina.
Temas : cortes, clasificación.
- 628 - Técnicas de muestreo, Cochran, William, 1977,
Temas : muestreo, muestreo aleatorio simple, porcentajes, Muestreo estratificado, estimadores de razón, muestreo sistemático.
- 629 - Métodos oficiales de análisis de los alimentos, 1994, Ediciones Vicente Martin.
Temas : Registro General Sanitario de Alimentos, métodos de análisis de la carne y los productos cárnicos., alimentos en general.
- 670 - La investigación en la ciencia de la carne , Grau, R. 1971,
Temas : carne, investigación básica, investigaciones aplicada y auxiliada por la estadística, ciencia de la carne.
- 671 - Tecnología práctica de la carne, Weinling, H., 1973, establecimientos elaboradores de productos cárnicos, materias primas, conservación de la carne, producción de embutidos, productos de carnicerías, conservas, grasas.
- 672 - Comercialización de ganados y carnes, Ignacio Iriarte, 2003.
Temas : faena, existencia ganadera, canales de comercialización, Feedlots, Argentina.
- 673 - Meat and meat products, Wilson.N.R., 1981,
Temas : enfermedades de los animales relacionadas con la calidad de la carne, subproductos cárnicos, procesado de la carne, control microbiológico, limpieza de las plantas de faena.
- 674 - Carne y productos cárnicos, Grau,R. 1965.
Temas : composición química de la carne, bioquímica de la carne, análisis de la carne y de sus productos.
- 675 - Alimentos congelados, tecnología y comercialización, Herrmann, K.; 1976.
Temas : congelación de alimentos y sus fundamentos, alimentos de origen animal, normativa sobre alimentos.
- 676 - Heat transfer in refrigeration, Instituto Internacional del Frío, 1983,
Temas : conducción del calor y el frío, transmisión del calor, Cálculos, investigación de propiedades termales.
- 677 - Solar energy for refrigeration and air conditioning, 1983, Instituto Internacional de Frío.
Temas : utilización de la energía solar en la refrigeración, propiedades termodinámicas de la refrigeración, absorción solar para la refrigeración.
- 678 - Legislación básica actualizada de la carne y de los productos Cárnicos, Madrid, Vicente, 1990.
Temas : reglamentación técnico-sanitaria de mataderos, salas de despiece, envasado de productos cárnicos, industrias de aprovechamiento y transformación de subproductos, productos de caza.
- 679 - Food packaging, Kadoya, Takashi, 1992.
Temas : nuevos materiales para envasar alimentos, energía, envasado de alimentos, tecnología y sistema de envasado de alimentos, preservación de alimentos, envasado de ali-

mentos elaborados.

- 680 - **Plastics in contact with food, Briston,J. y Katan L., 1974.**
Temas : la ciencia del plástico, salud y calidad, manufactura, Efectos organolépticos, regulación del manejo del plástico en contacto con alimentos.
- 681 - **Principles of food packaging, Sacharow Griffin, 1983.**
Temas : procesamiento básico de comidas, embalaje de Alimentos, carne, aves. Regulación para el embalaje de Alimentos en general.
- 682 - **Cold and freezere storage manual, Hallowell, 1980,**
Temas : refrigeración, refrigerantes, equipos , controles de Sistema de refrigeración. Almacenamiento.
- 683 - **Enfermedades parasitarias de importancia económica en Bovinos, bases epidemiológicas para su prevención y Control, Narl,A; Fiel.C., 1993.**
Temas : enfermedades causadas por parásitos internos, Enfermedades causadas por parásitos externos, hemo-parásitos.
- 684 - **Australian lamb product information, The executive chefs guide To Australian meat, Meat and Livestock Corporation.**
- 685 - **Negocios y comercialización internacional, Ledesma,Carlos y Zapata, Cristina, 1993,**
Temas: teoría del comercio internacional, políticas comerciales, Comercialización, cooperación e integración.
- 686 - **Indexación de estados contables, López Santiso,Horacio,Luppi, Hugo, Panagi,Luis Andrés. 1976.**
Temas : contabilidad, inflación, indexación, estados contables.
- 687 - **Manual de formulas y tablas para el contador, Lipkin,L; Feinstein, I.; Derrick,Lucile, 1976.**
Temas : fórmulas,correlación estadística, finanzas,
- 688 - **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la Práctica, Anzaldúa, Antonio, 1994.**
Temas : sentidos, propiedades sensoriales,evaluación, pruebas.
- 689 - **Cultivos bacterianos para la industria cárnica, Schiffner, Hagedorn, Oppel, 1978.**
Temas : cultivos, maduración de embutidos crudos, staters.
- 690 - **Inspección y control de productos zoogenos, Carnes y derivados. Pellegrini, Enrique; Silvestre, Alejandro; Ochoa,Delia,1986.**
Temas : carne, sistema linfático, mataderos, inspección antemortem, Faena, inspección postmortem, carnes infecciosas.
- 692 - **Ingeniería , autocontrol y auditoria de la higiene en la industria Alimentaria. Puig-Durán, Jorge, 1999.**
Temas : higiene alimentaria, desinfección, limpieza, contaminación.
- 693 - **Higiene y seguridad alimentaria, Watson, David, 1994.**
Temas : seguridad microbiológica de los alimentos, seguridad química.

- 694 - Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana, Eley, Adrian, 1994.
Temas : intoxicaciones, origen bacteriano, origen microbiano, Seguridad alimentaria.
- 695 - Micro-organismos de los alimentos 1, técnicas de análisis Microbiológico, ICMSF, 1983.
Temas : microorganismos, toxinas, análisis de alimentos.
- 696 - Introducción a la higiene de los alimentos, Hans,Jürgen, Sinell, 1981.
Temas : higiene de los alimentos, alteración de los alimentos, Conservación y tratamiento de los alimentos.
- 697 - Higiene y toxicología de los alimentos, Hobbs,Betty; 1971.
Temas : intoxicaciones alimentarias, higiene y prevención,
- 698 - Principles of food sanitation, Marriot, Norma, 1985.
Temas : microorganismos y sanidad, contaminación de Alimentos, higiene, control de pestes, equipamiento.
- 699 - Food Law Handbook, Schultz, H.W., 1981,
Temas : legislación Americana de alimentos, historia,
- 700 - Microbiología moderna de los alimentos, Jay, James, 1973.
Temas : microorganismos, alteración de los alimentos, Conservación, toxiinfecciones, cultivos.
- 701 - Sanidad alimentaria, Roberts,Howard, 1986.
Temas : sanidad alimentaría, enfermedades microbianas, Trastornos nutricionales, contaminantes, aditivos.
- 702 - Basic gas chromatography, McNair,H.; Bonelli,E.J., 1989,
Temas : sistema cromatográfico, análisis cualitativo, Análisis cuantitativo, programación de temperatura,detectores.
- 703 - Chromatographic systems, maintenance and troubleshooting, Walker, John;Jackson,Minor, 1977.
Temas ; gas cromatográfico, detectors, método de aislamiento Rápido, instalación , fórmulas, glosario de términos y fórmulas.
- 704 – Curso de higiene para manipuladores de alimentos, Hazelwood,D.; Malean, A.D., 1994,
Temas : higiene alimentaria, higiene personal, contaminación, Descongelación, limpieza, desinfección.
- 705 - Código alimentario español y su desarrollo normativo, Ministerio de Sanidad y Consumo,
Temas : metodos oficiales de análisis y toma de muestras, aditivos, Disposiciones de carácter general y de carácter específico.
- 706 - Manual de legislación para la inspección de calidad de alimentos, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, 1987.
- 707 - El Código alimentario español y su desarrollo normativo, Carnes Y derivados, Ministerio de Sanidad y Consumo.

Temas : métodos oficiales de análisis y toma de muestras, aditivos, Disposiciones específicas y de carácter general.

- 708 - Reflexiones sobre el sector de carne vacuna en Uruguay y su Inserción en el mercado, Alfaro, Daniela y Michelena, Alejandro.
Temas : cadena cárnica, exportaciones, consumo interno, mercado Regional, mercado internacional, otras carnes.**
- 709 - The Meat Buyers Guide , NAMP, manual de cortes americano.
Carnes : vacuna, ovina, porcina, aviar, glosario.**
- 710 - Codex Alimentarius, texto abreviado, FAO, 1992.**
- 711 - Inspección de carnes, padrón de técnicas, instalaciones y Equipamientos, sala de faena de bovinos, División de Inspección de Productos de Origen Animal de Brasil, 1971.
Temas : sala de noqueo, sala de faena, inspección ante-mortem, Inspección post-mortem.**
- 712 - Diccionario de Nutrición y tecnología de los alimentos, Bender, Arnold, 1994.**
- 713 - Dictionary of Scientific and technical terms, Mc.Graw-Hill, 1976.**
- 714 - Heat transfer issues in natural refrigerants, Instituto Internacional De Frío, 1997.
Temas : dióxido de carbono, gas líquido, experimentos, refrigeración.**
- 715 - Thermophysical properties of pure substances and mixtures for Refrigeration, Instituto Internacional de Frío, 1990.
Temas : refrigeración, propiedades termofísicas,**
- 716 - Prepacked meat, Instituto Internacional de Frío, 1985,
Temas : empaquetado, materiales, factores microbiológicos.**
- 717 - Recent developments in freeze-drying, Instituto Internacional de Frío, 1969. Tomo I
Temas : transferencia del calor, transferencia de frío, envasado.**
- 718 - Recent developments in freeze-drying, Instituto Internacional De Frío, 1969, Tomo II.**
- 719 - Cryogenics 2000, Conferencia Internacional del Instituto Internacional de Frío.
Temas : temperatura, refrigeración, helio, criogénesis, compresores.**
- 720 - Ultracongelación de alimentos, guía de la teoría y la práctica, Cox, Pat, 1987.
Temas : principios físicos de la congelación de los alimentos, Enzimas, microorganismos, envasado.**
- 721 - Progress in refrigeration science and technology, Instituto Internacional de Frío, 1979.
Temas : energía, refrigeración, enfriado, congelación y Almacenaje.**
- 722 - Progress in the design and construction of refrigeration systems. Instituto Internacional de Frío, 1986.
Temas : refrigeración, sistemas nuevos, enfriado, congelación.**

- 723 - Progress in the design and operation of refrigeration equipment And in the processing of fruit and vegetables by refrigeration, Instituto Internacional de Frío, 1982.
Temas : refrigeración, sistema computarizado, máquinas frigoríficas.
- 724 - Progress in refrigeration, science and technology, Instituto Internacional de Frío, Volumen II , 1979.
Temas : refrigeración, uso de hidrógeno sólido. Criogenesis.
- 725 - Natural working fluids, Instituto Internacional de Frío, 1998.
Temas : refrigeración, transferencia del calor, dióxido de Carbono.
- 726 - Recent developments and trends in refrigerated transport, Instituto Internacional de Frío, 1978.
Temas : transporte de alimentos, refrigeración, nuevos Sistemas.
- 727 - Heat transfer. Current applications of air conditioning, Instituto Internacional de Frío, 1989.
Temas : sistemas termodinámicos, aire acondicionado, métodos de cálculo.
- 728 - Some thermophysical properties of refrigerants and insulants, Instituto Internacional de Frío, 1973.
Temas : vaporización y solidificación de refrigerantes, propiedades Termofísicas.
- 729 - Recent achievements in cryoengineering, 1986, Instituto Internacional de Frío.
Temas : criogenesis.
- 730 - Current trends in the refrigerated storage and transport of Perishable foodstuffs, Instituto Internacional de Frío, 1973.
Temas : equipos de almacenamiento, refrigeración, transporte,
- 731 - Cryophysics and cryoengineering, Instituto Internacional de Frío, 1979.
Temas : refrigeración, transmisión de frío y de calor.
- 732 - Progress in the science and technology of refrigeration in food Engineering, Instituto Internacional de Frío, 1990.
Temas : equipamientos, refrigeración de alimentos, cálculos Matemáticos, duración de los alimentos.
- 733 - Cooling, freezing, storage and transport: biological and technical Aspects, Instituto Internacional de Frío, 1978.
Temas : refrigeración, calidad del envasado, comidas preparadas, Almacenamiento de alimentos.
- 734 - Advances in refrigeration and heat pump technology achieved by the Application of micro-electronics and the control of systems by micro Electronic devices, Instituto Internacional de Frío, 1984. Tomo I
Temas : procesos de control, refrigeración, sistemas micro-electrónicos.

- 735 - **Advances in refrigeration and heat puma technology achieved by The application of micro-electronics and the control of systems by Micro-electronic devices, Instituto Internacional de Frío, 1984, Tomo II.**
- 736 - **Heat pumps and energy recovery, Instituto Internacional de Frío, 1990.
Temas : principios fundamentales, utilizaciones eficaces de la Energía,**
- 737 - **Proposals for the generation and use of refrigeration in the 21st. Century, Instituto Internacional de Frío, 1994.
Temas : desarrollo de los sistemas de absorción, ciclos combinados.**
- 738 - **Refrigeration for food and people, Instituto Internacional de Frío, 1988.
Temas : frío, congelación, transporte, equipos de refrigeración.**
- 739 - **New developments in refrigeration for food safety and quality, Instituto Internacional de Frío, 1996.
Temas : transportes refrigerados, control de temperatura y humedad, Amoníaco, bioquímica de congelación.**
- 740 - **Contribution du froid a la préservation de la qualité des fruits, légumes Et produits halieutiques, Instituto Internacional de Frío, 1993.
Temas : refrigeración, fases de la transformación del aire, envasado.**
- 741 - **The fifth cryogenics' 98, Instituto Internacional de Frío, 1998.
Temas : tecnología y conducción de la temperatura del helio, Técnicas experimentales, gases, transporte de productos y almacenamiento.**
- 742 - **The impact of electrotechnology on the refrigeration /heat pump Industry. Instituto Internacional de Frío, 1989.
Temas : bombas industriales, sistemas de control, refrigeración.**
- 743 - **Air conditioning in high rise buildings ' 2000, Instituto Internacional De Frío, Cd.
Temas : aire acondicionado, refrigeración , equipamientos.**
- 744 - **Heat puma systems, energy efficiency, and global warming, Instituto Internacional de Frío, 1997.
Temas : refrigeración, absorción y otras tecnologías del CO2, Bombas domésticas, deshumidificadores.**
- 745 - **Energy efficiency in refrigeration and global warming impact, Instituto Internacional de Frío, 1993.
Temas : refrigeración, sistemas nuevos, hidrocarburos, nuevas Energías.**
- 746 - **Refrigeration, climate control and energy conservation, Instituto Internacional de Frío, 1996.
Temas : tecnología de bombas de calor, control del aire acondicionado, avances en equipos refrigerados, propiedades termofísicas.**

- 747 - Solid sorption refrigeration, Instituto Internacional de Frío, 1992.
Temas : metales hidridos, reacciones químicas, ciclo de refrigeración solar.
- 748 - Freezing and storage of fish, poultry and meat, Instituto Internacional De Frío, 1972.
Temas : pescado, pollo, carne, refrigeración, congelación, envasado, Almacenamiento.
- 749 - Predictive microbiology applied to chilled food preservation, Instituto Internacional de Frío, 1997.
Temas : microbiología, riesgos patógenos, funciones de la temperatura, productos cárnicos, comportamiento microbiológico.
- 750 – Refrigeration technician's pocket book, Meredith, F.H., 1981.
Temas : sistema de refrigeración por compresión de vapor, Instalaciones eléctricas, servicios e instalaciones técnicas.
- 751 - Vademécum del frigorista, Morse, H., 1967.
Temas : fundamentos de termodinámica, cálculo de instalaciones Frigoríficas, lubricantes, refrigerantes, aparatos de medición y Regulación.
- 752 - Manual técnico del frigorista, Pino Salgado, 1981.
Temas : medida de calor, refrigerantes y salmueras, plantas Frigoríficas, condensadores.
- 753 - Tratado práctico de refrigeración automática, Alarcón Creus, J., 1979.
Temas : teoría de la refrigeración, refrigerantes, unidades Condensadoras, evaporadores, cámaras, instalaciones de frío.
- 754 - Heat and mass transfer in refrigeration systems and in air Conditioning, Instituto Internacional de Frío, 1972.
Temas : calor, transferencia, técnicas, problemas en el aire Acodicionado.
- 755 – Status of CFCs-refrigeration systems and refrigerant properties, Instituto Internacional de Frío, 1988.
Temas : sistemas de refrigeración, conducción del calor o el frío.
- 756 - Cold chains in economic perspectiva, Instituto Internacional de Frío, 1988.
Temas : problemas y soluciones en la cadena de frío, equipos,
- 757 - Air conditioning in high rise buildings' 2000, Instituto Internacional De Frío, 2000.
Temas : refrigeración, calidad, mantenimiento, equipos.
- 758 - 1er. Seminario de refrigeración de la cadena cárnica, INAC, 1988,
Temas : refrigerantes, cañerías, condensadores, evaporadores, Enfriamiento, bombas refrigerantes, mantenimiento.
- 759 - Meat and refrigeration, Geary, David y Gerrard, Frank, 1968.
Temas : carne, refrigeración, enfriamiento de la carne, objetivos.
- 760 - La carne y el frío, Collin, Daniel, 1977.

Temas : conservación de la carne por el frío, técnicas frigoríficas, Irradiación, congelación.

- 761 - Alimentos congelados, Herrmann, K., 1977.
Temas : congelación de alimentos, alimentos de origen animal, aves.**
- 762 - Freezing and storage of fish, poultry and meat, 1972, Instituto Internacional de Frío.
Temas : pescado, aves y carne, refrigeración, congelamiento y Almacenamiento.**
- 763 - Mixtures of refrigerant fluids : properties and applications, 1980, Instituto Internacional de Frío.
Temas : refrigeración, combinación de fluidos refrigerantes, Maquinaria.**
- 764 - Systems and components for large heat pumps Instituto Internacional de Frío, 1985.
Temas : bombas industriales de calor, composición y regulación.**
- 765 - Final proceedings of the 4th. IIR-Gustav Lorentzen Conference On Natural Working fluids Instituto Internacional de Frío, 2000,
Tema : conferencia, temas, ejercicios.**
- 766 - Heat Exchange in refrigerating systems, Instituto Internacional de Frío, 1970.
Temas : sistemas de refrigeración, conductores del frío y del calor.**
- 767 - Saving of energy in refrigeration, Instituto Internacional de Frío, 1980,
Temas : termodinámica, plantas de refrigeración, sistemas y análisis De refrigeración.**
- 768 - Solar energy for refrigeration and air conditioning, Instituto Internacional de Frío, 1982.
Temas : propiedades termodinámicas, sistemas de absorción del Sol, bombas a calor solar, sistemas frigoríficos de energía solar.**
- 769 - Heat transfer, Instituto Internacional de Frío, 1986.
Temas : conducción del calor, evaluación termodinámica.**
- 770 - Recomendaciones para el tratamiento, conservación y transporte Por el frío de alimentos perecederos, 1975, Ministerio de Comercio De España.
Temas : carnes, aves, legumbres, platos preparados, productos Congelados.**
- 771 - Guide pratique de l'isolation frigorifique, Ballot,G. 1972.
Temas : transmisión del calor, conductividad, vapor, equipos.**
- 772 - Migración de sustancias químicas desde el envase al alimento, Watson,D.H. y Meah,M.N., 1995.
Temas : migración para envases de alimentos, plásticos, sustancias Químicas en el envasado de los alimentos.**
- 773 - Envasado y materiales de envasado con especial referencia al Envasado de alimentos, Naciones Unidas, 1969.
Temas : envasado de alimentos, materiales, técnicas de envasado.**
- 774 - Microbiología de las carnes conservadas por el frío, Noskova,G.L., 1972, microorganismos , carne, microflora, microflora de la carne**

Congelada.

- 775 - Congelación y calidad de la carne, Genot, Claude, 2000,**
Temas : congelación, aspectos generales, congelación y textura
De la carne, color.
- 776 - Contenedores : tecnología e institucionalización, Mercado,Lidia,**
1981.
Temas : transporte, contenedores, métodos,
- 777 - Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas
ya vacío, Brody, Aaron, 1996.**
Temas : envasado de carne, aves, alimentos en general, absorbentes
Del oxígeno, seguridad microbiológica.
- 778 – Bombas, su selección y aplicación, Hicks, Tyler, 1977.**
Temas : tipos de bombas, selección de bombas, aplicación.
- 779 - Applications for natural refrigerants, Instituto Internacional de Frío,**
1996,
Temas : opciones técnicas, absorción, tuberías, refrigeración,
- 780 - Permafrost and actions of natural or artificial cooling, 1998,**
Instituto Internacional de Frío.
Temas : permagel, refrigeración, métodos naturales y artificiales.
- 781 – Fundamentals and applications of freeze-drying to biological
Material, drugs and foodstuffs, Instituto Internacional de Frío,**
1985.
Temas : productos farmacéuticos, congelación , microorganismos.
- 782 - Saving of energy in the production of cold, 1978, Instituto Internacional
De Frío.**
Temas : contribución del frío a la economía de la energía, alternativas.
- 783 - Advances in the refrigerations systems, food technologies and cold
Chain, Instituto Internacional de Frío, 1998.**
Temas : sistemas de refrigeración,optimización de sustancias
Naturales, comidas preparadas, almacenamiento.
- 784 - CFCs, the day alter, Instituto Internacional de Frío, 1994,**
Temas : nuevas alternativas refrigerantes, refrigerantes naturales,
Avances termofísicos en refrigeración,
- 785 – New applications of natural working fluids in refrigeration and air
Conditioning, Instituto Internacional de Frío, 1994.**
Temas : ciclo del aire, bombas de absorción de aire acondicionado,
Aire frío y caliente.
- 786 - Freeze-drying of biological material, Instituto Internacional de Frío,**
1973.
Temas : proteínas, enzimas, frío,frío seco.
- 787 - La evolución tecnológica de la ganadería uruguaya, Danilo Astori,**
1903-1977.
Temas : problemática tecnológica, disponibilidad de tecnología,
Actitud de los ganaderos, actitud del sector público.
- 788 - Estudios sobre selección del ganado, Bonsma,Jan C.,**

Temas : concepción sobre producción animal, ecología animal, Crianza animal por eficiencia funcional.

- 789 - Política económica y tecnología, un análisis en la ganadería vacuna Uruguay, Barbato de Silva, Celia, 1981.
Temas : incidencia estatal sobre el proceso tecnológico ganadero, Inversión tecnológica en ganadería, tributación, política económica.**
- 790 - Producción y comercialización de carnes, Azzarini, Rovira, Vigorito, Y otros, 1971.
Temas : crecimiento y desarrollo animal, producción de carne en el Uruguay, carne bovina, razas, cruzamientos, carne ovina, producción, Evaluación de reses, sanidad.**
- 791 - Fundamentos de ciencia de la carne , Forrest, Aberle y otros, 1979.
Temas : tejido muscular, ciencia de la carne,**
- 792 - Principles of meat science, Forrest, Aberle y otros, 1975,
Temas : ciencia de la carne, tejido muscular.**
- 793 - Ciencia de la carne y de los productos cárnicos, Price, Schweigert, 1976.
Temas : composición química de los tejidos animales, microbiología De la carne, características organolépticas de la carne.**
- 794 - Twenty-fifth meat industry research Conference Hamilton, 1988, New Zealand.
Temas : calidad de la industria cárnica, la industria cárnica y su Desarrollo, calidad y ciencia de la carne,.**
- 795 - Tripas para embutidos, Centro de Comercio Internacionalo, GATT, 1973.
Temas : tripas de origen animal, tripas argentinas, etíopes, de la India, Irán, Libano, Alemania. Mercado de tripas para embutidos.**
- 796 - Accelerated processing of meat, Romita, A; Valin, C y Taylor, A., 1985.
Temas : procesamiento de la carne porcina, vacuna, características.**
- 797 - Advances in meat research, electrical stimulation, volumen I, Pearson, A., Dytson, T.; condiciones de la carne, condiciones post-Mortem, efectos de la estimulación eléctrica.**
- 798 – Meat handbook, Levie, Albert, 1979.
Temas : ganado, frigoríficos, inspecciones, refrigeración de la carne. Carne vacuna, ovina, porcina.**
- 799 - Trends in modern meat technology, 1984, Krol, B.; van Roon y Houben, 1985.
Temas : proceso tecnológico de la carne, emulsiones , fermentado, Productos elaborados y carne cocida.**
- 800 - Meat in the foodservice industry, Namp, 1977.
Temas : características básicas de las carnes de ave, porcina, vacuna Y ovina., equipamiento, almacenamiento, cocido.**
- 801 - Uniform retail meat identity standards, Nacional Livestock,
Temas : nombres universales de los cortes de carne, identificación, Métodos básicos de identificación, de cocina, glosario.**

- 802 - Practical meat cutting and merchandising, volumen 1, Thomas Fabbicante y William Sultan, beef, 1985.
Temas : introducción y nomenclatura de la industria, cortes de Carne vacuna, sanidad, proceso,
- 803 – Practical meat cutting and merchandising, volumen 2, pork lamb, Veal. 1985.
Temas : carne porcina, ovina y ternera, cortes, sanidad.
- 804 - Proceedings of the 1996 meat industry research conference, The American Meat Institute Foundation, 1996.
Temas : nutrición, microbiología, irradiación, HACCP.
- 805 - A buyers guide to rendered products, Pocket information manual, National Renderers Assotiation Inc., 1993.
Temas : grasas, control de calidad, proteínas ,tables
- 806 - Advances in meat research, vol. 5, Pearson,A.; Dutson,T; 1988.
Temas : industria de la carne, valor nutricional, productos Comestibles, microbiología, sangre, glandulas, extractos.
- 807 - Carcase spraying, Meat and Livestock Comisión, 1973.
Temas : higiene y lavado de las carcasas.
- 808 - New Developments in meat and meat packaging technology, Little, Arthur, 1968.
Temas : practicas sanitarias en el manejo de la carne, Control de temperaturas, empaquetado, métodos de preservación.
- 809 - Proceedings in the meat industry research conference, American Meat Science Association, 1975.
Temas : carne, producción,salud pública, microbiología.
- 810 - Proceedings of the meat industry research conference, American Meat Science Assotiation, 1972.
Temas : hormonas, aditivos, carcasas porcinas, composición Y calidad de la carne.
- 811 - Proceedings of the meat industry research conference, American Meat Science Association, 1973.
Temas : nitritos, nitratos, desarrollo de la ciencia de la carne
- 812 - Proceedings of the meat industry research conference, American Meat Science Association, 1974.
Temas : tecnología de la carne, ternesa, fermentación, proteínas.
- 813 - Proceedings of the meat industry research conference, American Meat Science Association, 1979.
Temas : demandas del mercado de la carne,tecnología de la carne, Seguridad alimentaria.

- 814 - Proceedings of the meat industry research conference, American Meat Science Association, 1980.
Temas : conservación energética, tecnología de la carne, nutrición, Ciencia de la carne.
- 815 - Proceedings of the meat research conference, American Meat Science Association, 1982.
Temas : Sodio, envasado, producción, envasado, salud.
- 816 - Fundamentos sobre clasificación y tipificación de carnes, FAO, 1985.
Temas : alternativas conceptuales de la clasificación y tipificación, Clasificación del ganado en pie, tipificación de canales, comercialización.
- 817 - El problema tecnológico en el Uruguay actual, CINVE, CIESU, 1981.
Temas : situación económica, tecnológica e industrial del Uruguay En ese período.
- 818 - Bases para la selección animal, Lush, Jay, 1965.
Temas : origen y domesticación de los animales de granja, base Mendeliana de la herencia, mejoramiento de las razas.
- 819 - Ganado lechero, Nordby, J.; Lattig, H.; 1971.
Temas : descripción , selección, preparación, exposición.
- 820 - IV Conferencia mundial de producción animal, 1978, Verde, Fernández.
Temas : nutrición, pasturas, reproducción, genética.
- 821 - Producción intensiva de carne, Preston, T.; Willis, M.; 1980.
Temas : nutrición, pasturas, mejora genética, producción.
- 822 - Engorde a corral, LATU.
Temas : feedlot, cruzamiento en feedlot, diseño, Uruguay.
- 823 - Producción y comercialización de ganado vacuno, Cannell, R. 1970.
Temas : nutrición, sistemas de producción, cruce de razas, Mercados, calidad de la carne.
- 824 - Estudio del polimorfismo del GENDRB1.2 del MHC Ovino. Búsqueda de asociaciones con resistencias a parasitosis Gastrointestinales, Lic. María Paula Nicolini, 2006, Tesis De Maestría.
Temas : raza Corriedale, genética ovina, parasitosis, MHC Ovino, análisis poblacional, histocompatibilidad.
- 826 - Producción y comercialización de ciervos, Vázquez, L., INAC, 1991.
Temas : legislación, establecimientos.
- 827 - Aspectos poco difundidos de la cría lanar y vacuna, Sobrero, T., Tomo III, 1993.
Temas : enfermedades ovinas, baños de ovinos, prevención de Enfermedades.
- 828 - Producción de carne bovina de calidad, Barton, R., 1985.
Temas : calidad , carne bovina, rendimiento, alimentación.

- 829 - Aspectos poco difundidos de la cría lanar y vacuna, Sobrero,T. Tomo I, 1993.
Temas : bovinos, proteínas, explotación, cría, manejo antiparasitario, cruzamiento, manejo sanitario.
- 830 - Aspectos poco difundidos de la cría lanar y vacuna,Sobrero.T., Tomo II, 1993.
Temas : ganado vacuno y ovino, técnicas, fertilidad, problemas Parasitarios,
- 831 - Ovinos, Nordby,J.; Lattig,H., 1971.
Temas : descripción ganado ovino, selección, preparación, Exposición.
- 832 - Finishing beef cattle, Lombard,J. and Retief,J., 1969.
Temas : sistema de alimentación, equipos, control de enfermedades, Nutrición, conceptos nutricionales.
- 833 - Manual de carne de res canadiense, Canada Beef,
Temas : cortes, bovinos, Canada.
- 834 - Australian beef, Guide to ordering Austalian beef., Aus-Meat.
Temas : cortes, categorías.
- 825 - Evaluación de reproductores de Aberdeen Angus, Sociedad de Criadores Aberdeen Angus, 1993.
- 826 - Componentes osteo-musculares de cortes que se practican en reses Vacunas, SENASA, 1971.
Temas : cortes, huesos.
- 827 - Padronizao de cortes de carne bovina, Ministerio de Agricultura de Brasil, 1990.
Temas : división, subdivisión de carcasas.
- 828 - Catálogo de exportacao, Frigorífico Extremo Sul, 1975,
Temas : cortes de exportación, códigos, Brasil.
- 829 – Handbook of Chemistry and physics, 1981, CRC Press,
Temas : tablas matemáticas, composición de elementos, Elementos orgánicos, química general, física general.
- 830 - Jornadas de Buiatría, Uruguay, 1983.
- 831 - Congreso Mundial de Buiatría, 2000.
- 832 - Zoonosis, Voigt,Arthur, Kleine,Fritz, 1978.
Temas : clasificación, síntomas, contagio, enfermedades.
- 833 - Salud animal, IICA, 1982.
Temas : laboratorios, diagnósticos, evaluaciones veterinarias.
- 834 - Perineumonía contagiosa bovina, FAO, 1972.
Temas : síntomas, patología, histología, diagnóstico, vacunación.
- 835 - Salud animal, IICA, 1982.
Temas : fiebre aftosa, brucelosis, babesiasis,lengua azul,control

De la garrapata, peste porcina, gusano barrenador.

- 836 - Brucelosis, Comité Mixto FAO/OMS, 1970.**
Temas : epidemiología, pruebas, brucelosis humana, reacciones, Brucelosis porcina.
- 837 - Long distance refrigerated transport : land and sea, Instituto Internacional de Frío, 1985,**
Temas : transporte a larga distancia, vehículos refrigerados, Optimización de los sistemas de transporte.
- 838 - Recommended conditions for land transport of perishable Foodstuffs, 1974, Instituto Internacional de Frío.**
Temas : definiciones de las diferentes categorías de alimentos, Transporte, refrigeración.
- 839 – Developments in temperature controlled land transport, Instituto Internacional de Frío, 1981.**
Temas : transporte y distribución, humedad, energía.
- 840 - Guide to refrigerated transport, Instituto Internacional de Frío, 1995.**
Temas : logística, transporte, refrigeración, transporte marítimo, Aéreo, terrestre, contenedores.
- 841 - Technology advances in refrigerated storage and transport, Instituto Internacional de Frío, 1985.**
Temas : refrigeración, almacenamiento refrigerado, transportes Refrigerados, productos elaborados.
- 842 - Refrigerated transport, storage & retail display, Instituto Internacional de Frío, 1998.**
Temas : transportes refrigerados, almacenamiento en frío, exhibidores de alimentos.
- 843 - Refrigeration in sea transport, today and in the future, Instituto Internacional de Frío, 1997.**
Temas : medios de transporte, control de la temperatura ambiente, equipos,
- 844 - Transporte y almacenamiento frigorífico de carnes uruguayas de Exportación, Gentry, S. y Harding, S., 1979.**
Temas : transporte, depósito de carne, previsiones futuras, costos.
- 845 - Curso gestión de calidad, UNIT, 1983,**
Temas : calidad del producto, gestión de calidad, seguridad en la Calidad
- 846 - Curso gestión de calidad, UNIT para supervisores e inspectores,**
Temas : concepto de calidad, cálculo matemático, inspección por Muestreo, gráficos de control, planes de muestreo.

- 847 - Métodos estadísticos aplicados al control de la calidad, Curso II, UNIT, 1983.
Temas : capacidad de procesos, métodos estadísticos .
- 848 - Mejora de la calidad por medio de la prevención de defectos, UNIT, 1983.
Temas : calidad, prevención.
- 849 - Tratado de Libre comercio México – Uruguay,
- 850 - 2º Congreso del Campo al Plato, 2002, copia
- 851 - 3º Congreso del Campo al Plato, 2004, copia
- 852 - Higiene de la carne, Brandly,P.; Migaki,G.; Taylor,K.,1971.
Temas : higiene de la carne, matanza humanitaria, inspecciones Ante y post-mortem,características químicas y físicas de la carne.
- 853 - Recent advances and developments in the refrigeration of meat by chilling, Instituto Internacional del Frío, 1986.
Temas : efectos fundamentales en la carne congelada, estimulación eléctrica, sistemas nuevos de refrigeración, envasado, almacenamiento en el frío.
- 854 - Algunos mercados de carne de conejo : posibilidades de exportación de los países en desarrollo, GATT 1983.
Temas : mercado mundial, producción, consumo.
- 855 - El mercado mundial de la carne de caballo, GATT, 1983.
Temas : mercado mundial, producción, consumo.
- 856 - Beta-Agonists and their effects on animal growth and carcass Quality, Hanrahan, J.P.1987.
Temas : productos químicos, efectos en las pasturas, crecimiento de los animales, bovinos, ovinos.
- 857 - Comisión del CODEX Alimentarius, Manual de Procedimiento, FAO, 1981.
Temas : reglamentación, estatutos, principios generales.
- 858 – Guías para el uso y la seguridad de las técnicas de Ingeniería Genética o Tecnología del ADN Recombinante.,IICA, 1988.
Temas : bioseguridad, certificación de instalaciones, ADN,
- 859 - Le Intossicazioni e le infezioni alimentari di origine biologica, Ottaviani, Franco, 1981.
Temas : intoxicaciones de origen biológico, infecciones alimentarias, control ambiental.
- 860 - Códigos internacionales recomendados de prácticas de higiene para la carne fresca,sobre inspección ante y post-mortem de animales y para productos cárnicos elaborados, FAO, Codex Alimentarius.

- 861 - Manual del sumariante, Pronade, 1994.
- 862 - Manual práctico de normas laborales, Pérez del Castillo, 1988.
- 863 - Ahora, organice un servicio 5 estrellas. Como atraer y conservar a sus clientes para toda la vida, Zemke,R. y Bell,Ch., 1995.
- 864 - El horario flexible, Allenspach, Heinz, OIT, 1975.
- 865 - Cursillo de Derecho Bancario, Banco Central del Uruguay, 1981.
- 866 - Determinantes de la demanda por dinero en el Uruguay. BCU, 1984.
- 867 - El nuevo procedimiento administrativo, Secretaría de la Presidencia de la República, 1993.
- 868 - Evaluación de tareas, OIT, 1986.
- 869 - Estatuto del funcionario de la Administración Central, Oficina Nacional Del Servicio Civil, 1969.
- 870 - Normas de Conducta en la función pública, Dto. 30/003 del 23/10/03.
- 871 - La reforma del Estado en el Uruguay, Correa Freitas, R. Dr.,1988,
- 872 - 2500 términos de computación e Internet explicados, 1998.Glosario Inglés-español.
- 873 - Microsoft Office para Window 95, Elizalde ,Cecilia y Marisa, 1996.
- 874 - El agronegocio uruguayo : pilar del país productivo, Agropecuaria Uruguay 2020, ICCA, 2004.
Temas : políticas macroeconómicas, agronegocios, producción.
- 875 – Balance de una gestión, Uruguay en crecimiento, 2000-2004, MGAP,
- 876 - Recommended conditions for cold storage of perishable produce, Instituto Internacional de Frío, 1967,
Temas : almacenamiento en frío, envasado, hygiene, alimentos en general, condensación, humedad.
- 877 - Practical guide to refrigerated storage, Instituto Internacional de Frío, 1966.
Temas : depósitos frigoríficos, construcción, manejo del frío.
- 878 - The physics of chemical structure, Unilever Research División, 1971.
Temas : radiación, energía atómica, métodos experimentales.
- 879 - The Chemistry of glycerides, Unilever Research División, 1971.
Temas : acidos grasos, gases, métodos experimentales.

- 880 - **Manufacturing Guidelines for processed beef products**, MB, Nacional Livestock and meat board, 1983.
Temas : procedimientos fundamentales con la carne y los productos Cárnicos.
- 881 - **Grasas y aceites alimentarios**, Ziller, Steve, 1995.
Temas : composición, grasas, ácidos grasos, aceites, procesado, Valores nutritivos.
- 882 - **Anuario OPYPA 2008**, MGAP.
- 883 - **Costos Ocultos e Ineficiencias de la cadena de ganados y carnes en Argentina**. PROCISSUR, ICCA, 2008.
- 884 – **Estadística mensual de faena y exportaciones**, INAC, octubre 2008.
- 885 - **Anuario Estadístico 2008 del Instituto Nacional de Estadística (CD)**.
- 886 - **Informe de Coyuntura**, Instituto de Economía, diciembre 2008.
- 887 - **Encuesta porcina 2006**, INIA,diciembre 2007.
- 888 - **Producción de carne eficiente en sistemas arroz-pasturas**, INIA, 2008.
- 889 - **Seminario de actualización técnica : cría vacuna**, INIA, julio 2008.
- 890 - **Nueva visión europea en los temas Seguridad y Calidad Alimentaria**, PROCISUR, ICCA, 2008.
- 891 – **Sistemas de gestión de la calidad**, ISO 2001:2008,IDT, UNIT, 2008.
- 892 - **Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos**, ISO 22000,2008.
- 893 - **2nd. Global Conference on animal welfare**, OIE, 20-22 october 2008.
- 894 - **Taste, Trade and Technology. The development of the International Meat industry since 1840**, Richard Perren, 2006.
Temas : desarrollo industrial, avances técnicos, capital y mercados, Industria cárnica entre 1840 y 1914. 1945 al presente,
- 895 - **Análisis de los alimentos**, S.Suzanne Nielsen, 2003.
Temas : análisis de la composición de los alimentos, propiedades químicas de los alimentos, la espectroscopia, la cromatografía, propiedades físicas de los alimentos.
- 896 - **Estadística mensual de faena y exportación** , diciembre 2008, DIAE, INAC.
- 897 - **Economics of the Livestock-meat industry**, Williard Williams y Thomas Stout, 1964.
Temas : desarrollo histórico de la industria de la carne, situación actual y características generales de la industria, controles del Estado y el futuro.

- 898 - Higiene veterinaria de los alimentos, Karsten Fehlhaber, Paul Janetschke, 2003.**
Temas : alteraciones de salud provocadas por alimentos, alteración de los alimentos., conservación, carne, productos cárnicos, aves y productos cárnicos derivados, conservas.
- 899 - Manual de Industrias de la carne, M.D. Ranken, 2003.**
Temas : carne y características, elaboración productos cárnicos, Curado, color, sabor, microbiología, productos cárnicos divididos, Congelación , refrigeración, controles de fabricación.
- 900 - Proteína de soja y fórmulas para productos cárnicos, Henk W. Hoogenkamp, 2005.**
Temas : soja, emulsiones cárnicas, hamburguesas, empanados de Aves, embutidos crudos curados, paté de hígado, derivados cárnicos frescos enriquecidos en proteínas.
- 901 - Procesado y producción de alimentos ecológicos, Simón Wright y Diane McCrea, 2000.**
Temas : historia y evolución, legislación e importación, certificación, Crecimiento en el mercado internacional, carne, producción de carne de ave ecológica, Australia y Nueva Zelanda.
- 902 - The World is fat, Barry Popkin, 2009.**
Temas : moda, tendencias, normas y productos que hacen engordar a los seres humanos.
- 903 - Tratamiento de los residuos de la industria del procesado de alimentos, Lawrence Wang, Yung-Tse Hung, Howard Lo y Constantine Yapijakis, 2006.**
Temas : tratamiento de aguas residuales, residuos cárnicos, alimentos.
- 904 - Tecnologías térmicas para el procesado de los alimentos, Philip Richardson, 2001.**
Temas : tecnologías convencionales, autoclave, procesado térmico Continuo, nuevas tecnologías, procesado con microondas, calentamiento óhmico, tratamientos combinados.
- 905 - Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria, Sava Buncic, 2006.**
Temas : explotaciones animales en el contexto de la cadena alimentaria, higiene en la producción de carne, procesado e inspección, higiene y seguridad en la fase de venta al por menor y en el consumo.
- 906 - BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria, British Retail Consortium , 2008. En español, publicado por TSO.**
Temas : alcance de la norma, legislación, gestión de seguridad Alimentaria , certificación, directorio de normas mundiales de BRC.
- 907 - Carne ¿ Quo vadis?, Cámara Argentina de Consignatarios de Ganado, 2006.**
Temas : historia del negocio de la carne en Argentina.
- 908 - Comercialización de ganados y carnes, Lic. Ignacio Iriarte, 2008, Argentina.**
Temas : existencias ganaderas, faenas, cadena cárnica, menudencias, cueros, etc.

- 909 - Historia de los Remates FERIA de la Argentina, Cámara de Consignatarios de Ganado de Argentina, 2005.
Temas : ferias, historia, el comercio de ganado actual en la Argentina, Australia, Brasil, Uruguay y EE.UU.
- 910 - Interpretar a los animales, Dra. Temple Grandin y Catherine Johnson, 2005, USA, en español.
Temas : percepción del mundo por los animales, sufrimientos, Sentimientos, adiestramiento.
- 911 - Manual de buenas prácticas ganaderas, Dr. Marcos Giménez, 2006, Cámara Argentina de Consignatarios de Ganado.
Temas : maltrato de ganado, guía práctica manejo de ganado, Comportamiento animal, legislación, uso de banderas en el movimiento del ganado, el modelo europeo de bienestar animal.
- 912 - Producción Ovina, SUL, volumen 20, diciembre 2008.
- 913 - ASHRAE, The Handbook CD – 2005-2008
Temas : 2005 – Fundamentals, 2006 – Refrigeration, 2007- Applications, 2008 – HVAC Systems and Equipment.
- 914 - Industrial Refrigeration Handbook, Wilbert Stoecker, Mc.Graw-Hill, 1998.
Temas : refrigeración industrial, condensadores, control de válvulas Refrigerantes, etc.
- 915 - Psychrometric Análisis, Version 6, ASHRAE, 2002-2007.
Temas : psicrometría
- 916 - The Ammonia Refrigeration Management Program (ARM), 2005, International Institute of Ammonia Refrigeration. Manual y CD.
Tema : programa de refrigeración de amoníaco.
- 917 - Anualpec 2009, FNP, Brasil.
Tema : anuario pecuario estadístico .
- 918 - Cadena cunícola en Uruguay, Diagnóstico, Estudios, actividades Propuestas, período 2006-2009, INAC- UDELAR.
Temas : frigoríficos habilitados, diseño de plantas, cadena cunícola, Normativa, cunicultura en Uruguay, explotación.
- 919 - Carne y productos cárnicos como alimentos funcionales- Fundación Española de Alimentación, 1999, España.
Temas : consumo, calidad de vida, estrategias genéticas y nutricionales en la modificación de la composición de la carne.
- 920 - CENCI – Anuario Estadístico 2008 – exportaciones e importaciones, Uruguay.
- 921 - Derivados cárnicos funcionales : estrategias y perspectivas. Fundación Española de la Nutrición, 2005,
Temas : evolución del consumo de carne y derivados, enfermedades Asociadas al consumo cárnico, composición de la carne, Biomarcadores como soporte científico del efecto de los alimentos. Seguridad alimentaria.

- 922 - Improving the sensory and nutritional quality of fresh meat. Joseph P. Ferry y David Ledward, 2009, UK.
Temas : meat quality, fresh meat, meat products, biology, Regulation of carcass composition, meat color, flavour development in meat , nutritional quality of meat, sensory evaluation, pork, sheep, organic meat quality,etc.
- 923 - Informe de Coyuntura, Instituto de Economía, Julio 2009.
- 924 - Soluciones tecnológicas para la raza Bradford, IV Congreso Mundial Bradford, INIA, 2009, publicación y CD.
- 925 - INIA, Anuario 2008.
- 926 - Homologación y certificación, calidad y comercio exterior, Guillermo Ariza, ed.2003.
TEMAS : nomalización, homologación, certificación,superación de procesos de homologación y certificación.
- 927 - Control estadístico de la calidad, Montgomery, 2009,
TEMAS : mejoramiento de la calidad, métodos de la calidad del proceso, métodos básicos del control estadístico del proceso, ingeniería de control de proceso EPC y SPC,etc.
- 928 - Instalaciones frigoríficas, Tomo 1, Rapin y Jacquard, 1997.
Temas : magnitudes físicas, termometría, intercambios térmicos, Estudios de las máquinas frigoríficas, mecánica de los fluidos.
- 929 - Informe Estadístico Año Agrícola, INAC, julio2008-junio 2009.
Stock, faena, exportaciones, destinos.
- 930 - Informe de Coyuntura, setiembre 2009, Instituto de Economía de la Facultad de Ciencias Económicas.
- 931 - Crecimiento de bovinos de corte, Di Marco, Barcelos, Da Costa, Brasil, 2007.
Temas : Crecimiento,peso y composición corporal, crecimiento de los tejidos, metabolismo,productividad, eficiencia, carne.
- 932 - III Jornadas Técnicas en Sistemas de Producción de bovinos y Cadena productiva. Porto Alegre, octubre 2008.
Temas : evaluación y resultado de la investigación en la ganadería en Río Grande del Sur, avances en el manejo del pasto para la producción bovina. Trazabilidad de la carne. Experiencia que se conoció en el norte de Brasil.
- 933 - IV Jornadas Técnicas en Sistemas de Producción de bovinos y Cadena Productiva, Porto Alegre, setiembre 2009.
Temas : aprovechamiento de las pasturas, alimentación de ganado Diagnóstico de la cadena productiva agroindustrial en el Estado de Mato Grosso.

- 934 - UNIT – 681:83 – Instalaciones frigoríficas, requisitos de Seguridad.
- 935 - UNIT – 893-91 - Norma para Agua Potable , análisis micro-Biológico, detección y enumeración de coniformes totales y Coniformes fecales (método del número más probable).
- 936 - UNIT 857-91 – Norma para agua potable, análisis microbio-Lógico, recuento en placa de heterotrofos.
- 937 - 2da. Auditoria de Calidad de la Cadena cárnica ovina del Uruguay, 2007-2008, INAC.INIA.
- 937 - 2da. Auditoria de Calidad de la Cadena cárnica bovina del Uruguay, 2007-2008, INAC, INIA.
- 938 - Agrociencia , Seminario Producción animal, limpia, verde y Ética, 2009, Fac. de Agronomía, INIA.
- 939 - Análisis Estratégico de Inserción Externa de Uruguay, productos Agropecuarios, Programa ICI, 2009.
- 940 - UNIT-ISO/IEC 17025:2005, Requisitos generales para la Competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración,
- 941 - Guía para el manejo de líneas genéticas de alto potencial en Conejos para carne, INIA, octubre 2003.
- 942 - Actualización ponderada de los factores de riesgo del cáncer, Comisión Honoraria de la Lucha contra el cáncer, Vasallo, Barrios, 2003.
Temas : localizaciones de la enfermedad en el Uruguay, distribución por incidencia y mortalidad.
- 943 - Anuario OPYPA 2009, MGAP.
- 944 - Informe de Coyuntura, diciembre 2009 , Instituto de Economía.
- 945 - Casos de estrategia de agronegocios internacionales, Boland,M y Gallo, Ernesto, 2009, Universidad de Kansas.
Temas : agronegocios en Sudamérica, industria cárnica, láctea, Alimentos en general.
- 946 - II Atlas de Incidencia del cáncer en el Uruguay, 1996-1997, Comisión Honoraria de la Lucha contra el cáncer, edición 2001,
- 947 - III Atlas de Incidencia del cáncer en el Uruguay, comparación de Dos quinquenios, 1994-1998 y 1999-2003, edición 2005.
- 948 - Tecnología de mataderos, R.López y A.Casp, 2004, España,
Temas : carne y animales de abasto, transporte y bienestar animal, Tecnología e ingeniería del sacrificio,diseño de mataderos.
- 950 - La experiencia de Uruguay en trazabilidad bovina, IICA,INAC, MGAP, diciembre 2009.

