

DOCUMENTACIÓN

Libros

(En esta sección publicaremos una reseña de aquellas obras de las que recibamos un ejemplar para nuestra biblioteca).

Experimentos con productos de supermercado. Merceología química.— Por Georg Schwedt: traducido por María Pilar Díaz Palacio y María Milagros Alcubilla Martín.—Editorial Acribia, Zaragoza, 2009.— XIII + 187 páginas.— ISBN 978-84-200-1123-3.

Aparece ahora la versión en español de la 2ª edición de la obra "Experimente mit Supermarktprodukten. Eine chemische Warenkunde" que la editorial Wiley-VCH Verlag GmbH publicó en 2003. Se trata de un libro muy curioso que surgió como consecuencia de algunas iniciativas que la "Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft" (Fundación para la Ciencia Alemana) puso en marcha dentro de su programa de acción PUSH cuyo objetivo es fomentar el diálogo entre ciencia y sociedad. En este volumen se han recopilado numerosos y variados experimentos cuya característica común es el uso, principalmente, de sustancias que se pueden adquirir en un supermercado. Sólo se necesitan unos pocos reactivos químicos y material de laboratorio muy básico para la realización de los mismos, haciendo mucho más atractivo y cercano el realizar experimentos científicos sencillos pero también curiosos.

En general, la descripción de los distintos experimentos guarda un esquema común. Comienza con la descripción de los distintos reactivos y material necesario para realizar el experimento. A continuación se describe la realización del mismo detallando el procedimiento a seguir. Posteriormente se explica lo que va a ocurrir durante la realización del experimento y, por tanto, las observaciones que hay que realizar. Por último, se explica de forma

simple los fundamentos científicos en los que se basa el experimento.

El libro se ha dividido en diferentes capítulos dependiendo del tipo de producto o alimento que se usa en el experimento. Consta de los siguientes quince capítulos: "Introducción" (11 páginas); "Azúcar, miel, almidón/harinas, levadura en polvo, preparados para hornear y panes especiales" (22 páginas); "Productos derivados de patata y cereales/pastas alimenticias, arroz y legumbres secas" (12 páginas); "Frutas y hortalizas: conservas, zumos y otras bebidas" (19 páginas); "Vinagre y especias" (16 páginas); "Aceites y grasas. Conservas de pescado y de salchichas" (10 páginas); "Sopas y salsas preparadas. Postres y pudines en polvo" (9 páginas); "Leche, huevos y sus derivados" (10 páginas); "Golosinas" (8 páginas); "Café, cacao y té" (7 páginas); "Quitamanchas y otros productos de limpieza" (14 páginas); "Detergentes para lavado de ropa" (8 páginas); "Jabones y otros productos para el cuidado del cuerpo" (12 páginas); "Medicamentos de venta libre" (10 páginas); y "Productos especiales para bricolaje, construcción y hobby" (10 páginas). El libro concluye con una serie de referencias bibliográficas (23 referencias).

En resumen, se trata de un libro muy curioso e interesante que puede ser de gran ayuda para aquellos profesores de primaria, secundaria o bachillerato que hacen prácticas de química con sus alumnos. Asimismo puede resultar de interés para todos aquellos que quieran disfrutar de la química, o que quieran introducir a las nuevas generaciones en el bonito mundo de la experimentación científica.

F. J. Hidalgo