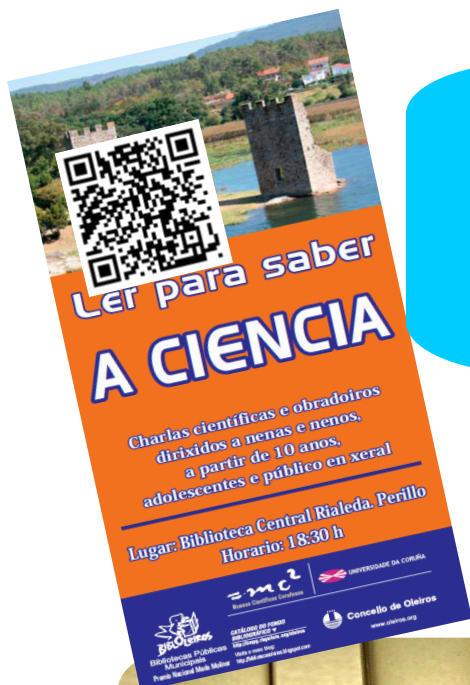


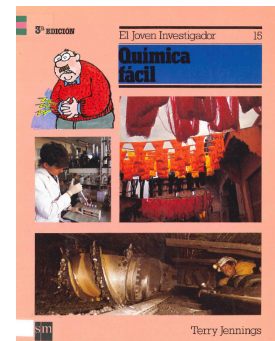


Ola, son **Moisés Canle López**
e o 4 de maio de 2012 estarei na Biblioteca Central Rialeda
coa charla científica
“Socorro! A Química rodéame!”
nesta sinxela guía podes consultar algúns libros que a
biblioteca seleccionou para ti relacionados con este tema.



“Química fácil”, de Terry Jennings

Como di o título desta charla, a química rodéanos. No noso entorno cotián hai moitísimas cousas nas que esta ciencia ten algo que ver. Por exemplo, os detergentes fábranse a partir de certos produtos químicos que proceden do petróleo ou do carbón, poden ser líquidos, sólidos, etc.



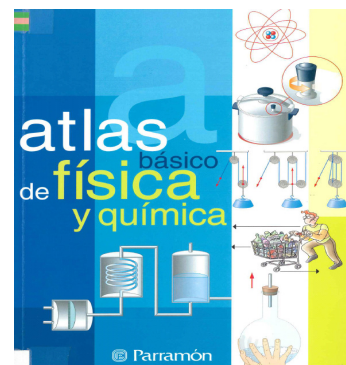
“Experimentos sencillos de química en la cocina” de Glen Vecchione

As cociñas das nosas casas constitúen uns singulares laboratorios de experimentos. Con vasos, potas, sal, azucre, vinagre, vas poder realizar sinxelos experimentos para coñecer as reaccións químicas: fai un volcán, un tornado, papel reciclado, etc.



“Atlas básico de física y química” de Jordi Llansana

Este atlas explicarache de xeito claro e directo os conceptos básicos destas dúas disciplinas. Todas esas palabras que se utilizan a miúdo nesta ciencia poderás coñecerlas neste libro: *soluto, disolvente, presión osmótica, enlace iónico, enlace químico, hidrocarburo, superconductor*, etc.

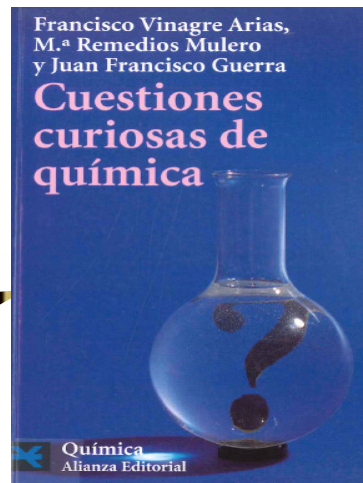


“Me llamo... Marie Curie” de Lluís Cugota e “Curie la atómica” de Esteban Rodríguez Serrano

Estes dous libros contan a vida desta excepcional científica: *Marie Curie*. Nacida en Varsovia, traballou toda a vida intensamente descubriendo o polonio e o rodio. Xunto ao seu home Pierre, recibiu o Nobel de Física. En 1911 foille outorgado o Nobel de Química, sendo a única persoa en toda a historia que recibiu esta distinción dúas veces.

“Cuestiones curiosas de química” de Francisco Vinagre Arias

Organizado en oito capítulos que corresponden a outros tantos “bloques temáticos”, este libro organizase por cuestións segundo o seu grao de dificultade. Unha doada: *Como debemos apagar o lume? E as brasas?* O lume, se é un obxecto ardendo, cubríndoo cunha lona impermeabilizada ou unha manta. Sobre as brasas botaremos auga. A misión da auga é baixar a temperatura e pechar o acceso do aire á sustancia que arde.

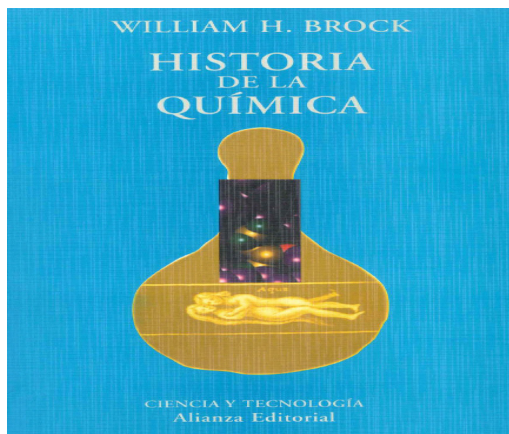


“Química cercana”, de Marifé Rivas

Cando tomas un zume de limón ou un iogur notas que saben agrios porque teñen **ácidos**: ácido cítrico o limón e ácido láctico o iogur. Estas substancias son ácidos porque ao disolverse en auga liberan átomos de hidróxeno que perderon o seu único electrón convertíndose en ións positivos. Un xeito de medir a acidez dun composto é o pH, que seguramente terás visto nos envases de xeles de baño ou champús.

“101 grandes experimentos : la ciencia paso a paso” de Neil Ardley

Efectivamente: máis de cen experimentos para gozar coa ciencia. Con sinxelos elementos e un pouco de paciencia poderás construír un termómetro, disparar boliñas, apagar un lume, facerte un xeado, elaborar un arco da vella, escribir con tinta invisible, facer un volcán submarino, producir gas, etc.



“Historia de la química” de William H. Brock

Para os/as que queren coñecer a historia desta apaixonante ciencia. Desde o punto de vista histórico a química xurde a partir dos máis diversos intereses: técnicas con base empírica dos primeiros metalúrxicos, cerveciros, tintoreiros, curtidores, boticarios; os intentos dos alquimistas para transformar os metais en ouro... Ata a metade do século XVIII a química era un quebracabezas irregular e caótico que formaba parte da filosofía da natureza. A partir de 1740 co desenvolvemento da química dos gases a historia ía ser outra...