

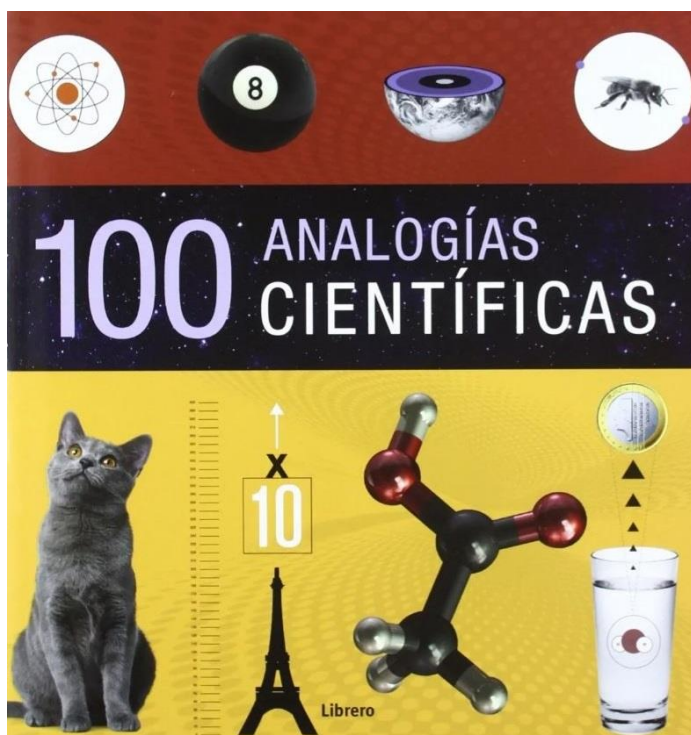


Biblioteca da Facultade de Ciencias
UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Decembro 2023



100 analogías científicas.....	1
Bad Science	2
Cambio climático para principiantes	3
A ciencia do día a día: respostas rápidas para preguntas enxeñosas.....	4
Ciencia loca	5
Cómo hablarle a un negacionista de la ciencia	6
Cómo se meten ocho millones de especies en un planeta: la teoría ecológica explicada a personas curiosas	7
ConSciencia: a ciencia que nos rescatou da pandemia	8
Diccionario del asombro.....	9
Fantasmas del cerebro	10
La inmensidad del mundo	11
El libro del saber culinario	12
Mil cerebros: una nueva teoría de la inteligencia.....	13
Las moléculas que comemos.....	14
El mundo y la química.....	15
Planeta silencioso	16
Por qué los girasoles se marchitan: los elementos químicos en el arte.....	17
La química de lo bello	18
Salud global.....	19
Sferificaciones y macarrones.....	20
Tienes química, tienes vida	21
La vida contada por un sapiens a un neanderthal	22
Viral	23
¡Viva la ciencia!	24



AUTORÍA
Levy, Joel

TÍTULO
100 analogías científicas

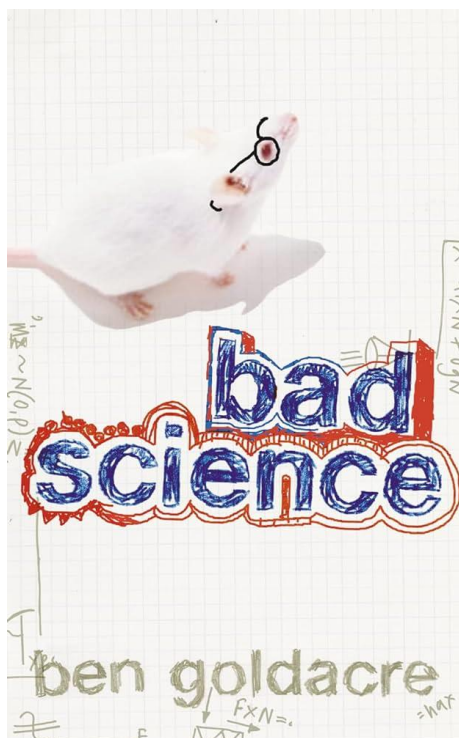
PUBLICACIÓN
Madrid: Librero, 2012

ISBN
9789089982056

SINATURA
DIV-109

Este libro é ideal para todas aquelas persoas que desexan ampliar os seus coñecementos e que valoran a ciencia. O autor explica os principios básicos da ciencia dun xeito orixinal, describindo o incrivelmente grande, o inconcibiblemente pequeno e o indesciframblemente complexo cunha linguaxe comprensible, comparándoos con obxectos e situacións cotiás.

Con este libro non só se pode entender mellor o enorme tamaño deste Universo senón tamén o pequenos que son algúns dos seus habitantes. Aprenderemos feitos fascinantes sobre o corpo humano, descubriremos o efecto destrutivo dos desastres naturais e as creacións fantásticas producidas polo ser humano coa axuda da ciencia!



AUTORÍA
Goldacre, Ben

TÍTULO
Bad Science

PUBLICACIÓN
Londres: Fourth Estate, 2008

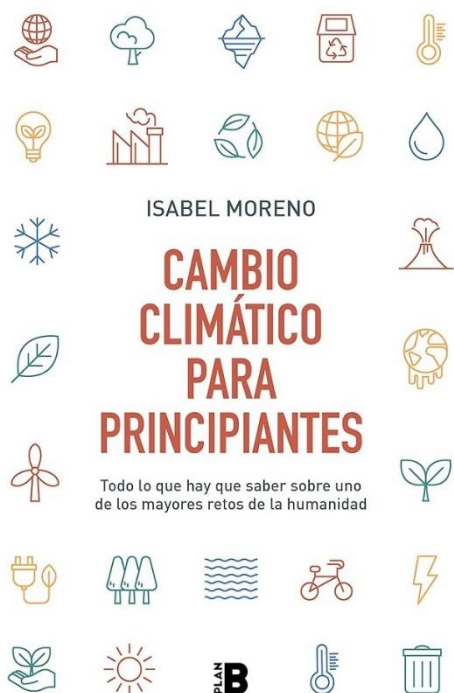
ISBN
9780007240197

SINATURA
DIV-102

Neste libro Ben Godacre destapa os curandeiros, as estatísticas pouco fiables, os periodistas alarmistas e as malvadas corporacións farmacéuticas.

Dende o ano 2003 esta autor ven expoñendo datos médicos pouco fiables na súa columna de *The Guardian*. Neste libro revelador aborda a mentira da *triple vírica* e os falsos anuncios de cosméticos, a acupuntura e a homeopatía, as vitaminas e a complicada relación da humanidade con todo tipo de toxinas.

Cheo de mal humor e sátira, Ben Goldacre lévanos a unha viaxe hilarante, estimulante e tamén alarmante a través da mala ciencia coa que nos alimentan a diario os charlatáns.



AUTORÍA

Moreno Muñoz, Isabel

TÍTULO

Cambio climático para principiantes

PUBLICACIÓN

Barcelona: Plan B, 2022

ISBN

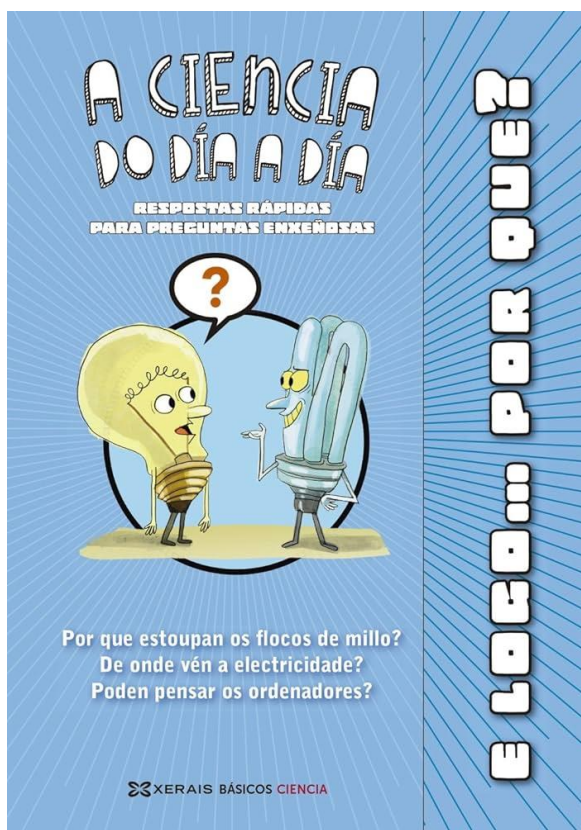
9788417809744

SINATURA

DIV-527

O cambio climático é unha realidade incuestionábel. O aumento das temperaturas está a provocar consecuencias preocupantes en cada recuncho do planeta, e por iso temos que actuar de xeito urxente.

Con este libro entenderemos as bases do cambio climático por terra, mar, aire e incluso patinando polo xeo. Comprenderemos as orixes desta crise, por que se dan fenómenos tan dispares como inundacións ou secas, e, sobre todo, descubriremos por que un problema aparentemente sinxelo é, en realidade, un dos maiores retos aos que se enfrenta a humanidade hoxe en día.



AUTORÍA

López Rigo, Caterina

TÍTULO

*A ciencia do día a día:
respostas rápidas para
preguntas enxeñosas*

PUBLICACIÓN

Vigo: Xerais, 2018

ISBN

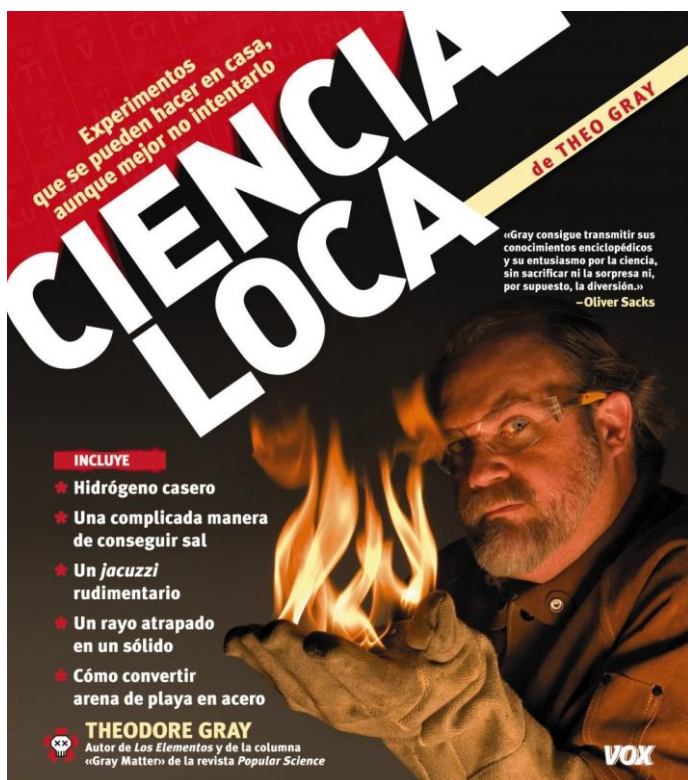
9788491214311

SINATURA

DIV-392

Por que aparece a nosa imaxe nos espellos? Que é un coche eléctrico? Como funciona un GPS? Por que quenta un microondas? Estas son algunhas das preguntas ás que responde *A ciencia do día a día*, un libro para satisfacer a curiosidade máis larpeira.

Queres saber se un robot pode ter sentimentos? Queres saber por que estoupan os flocos de millo? Este libro explica, dun xeito moi breve e sinxelo moitos feitos da ciencia que nos acompañan na nosa vida diaria. Un libro para aprender... divertíndote.



AUTORÍA
Gray, Theodore W.

TÍTULO
Ciencia loca

PUBLICACIÓN
Barcelona: Larousse,
2011

ISBN
9788499740270

SINATURA
DIV-110

Neste libro Theodore Gray demostra principios científicos mediante experimentos extremos. Utiliza unha galleta *Oreo* como combustible para lanzar unha nave de xoguete, suspende medio gramo de fósforo branco dentro dun globo de osíxeno puro para acender un sol de fósforo, ou convirte unha bañeira nun rudimentario *jacuzzi* con 225 quilos de cal viva.

Cada un destes experimentos está ilustrado con fotografías a toda cor, e, ademais, Gray explica paso a paso a maioría dos experimentos. *Ciencia loca* é o libro perfecto para as persoas fascinadas por todo o eléctrico, químico ou explosivo, e tamén para quen queira experimentar a emoción dun xeito indirecto.

CÓMO HABLARLE A UN NEGACIONISTA DE LA CIENCIA

Lee McIntyre

Conversaciones con terraplanistas,
negacionistas del cambio
climático y otros
interlocutores
en contra de la razón



CÁTEDRA

AUTORÍA

McIntyre, Lee

TÍTULO

*Cómo hablarle a un negacionista de
la ciencia*

PUBLICACIÓN

Madrid: Cátedra, 2023

ISBN

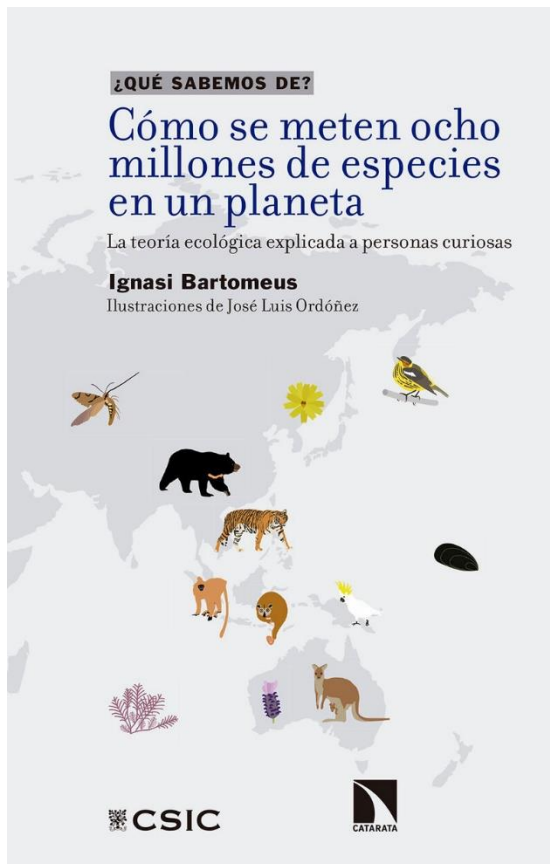
9788437646077

SINATURA

DIV-533

"As vacinas son malas para a saúde", "O cambio climático é mentira e o coronavirus tamén". Hoxe en día moitas persoas rexeitan, con afirmacións como estas, as posturas que defenden científicos e científicas. Non é que estean pouco informadas, é que están *desinformadas*.

Neste libro, Lee McIntyre defende, por unha banda, que calquera se pode enfrontar a negacionistas da ciencia, e, por outra, a importancia de facelo, xa que o negacionismo mata en moitas ocasións. Nesta obra ofrécense ferramentas e técnicas para transmitir os feitos e valores da ciencia, sempre incidindo en que a mellor maneira de discutir con alguén negacionista é facéndoo con calma, cara a cara e educadamente.



AUTORÍA

Bartomeus, Ignasi

TÍTULO

Cómo se meten ocho millones de especies en un planeta: la teoría ecológica explicada a personas curiosas

PUBLICACIÓN

Madrid: CSIC, 2023

ISBN

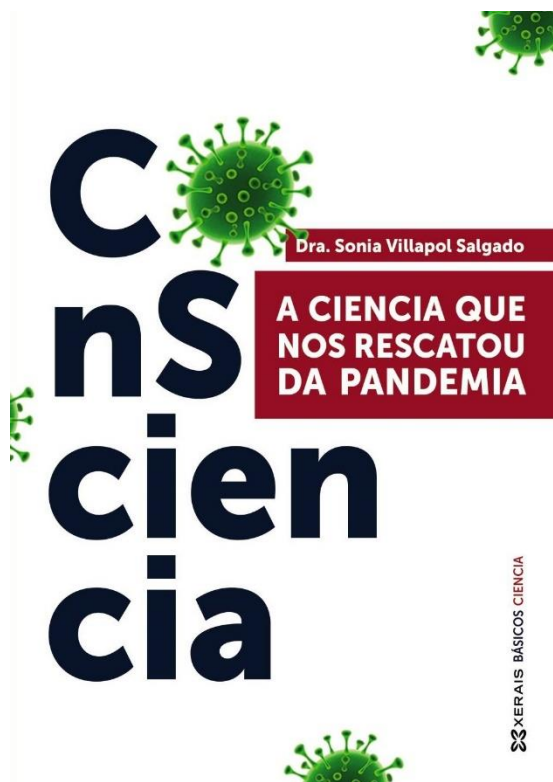
9788400111250

SINATURA

DIV-534

Queres saber por que hai oito millóns de especies diferentes no Planeta, e no só cen, ou cen millóns? Por que no Ecuador hai máis especies que nos polos? Por que hai monos en América do Sur? ou Por que a especie máis competitiva non lles gaña a todas as demais e vive soa dominando o Mundo?

Para responder estas preguntas, esta obra fai un percorrido a través da historia da Ecoloxía para introducir as principais leis que regulan as comunidades ecolóxicas e os catro mecanismos básicos que determinan os ecosistemas: evolución, dispersión, regulacións bióticas e abióticas, e, por último, a sorte.



AUTORÍA
Villapol Salgado, Sonia

TÍTULO
*ConSciencia: a ciencia que nos
rescatou da pandemia*

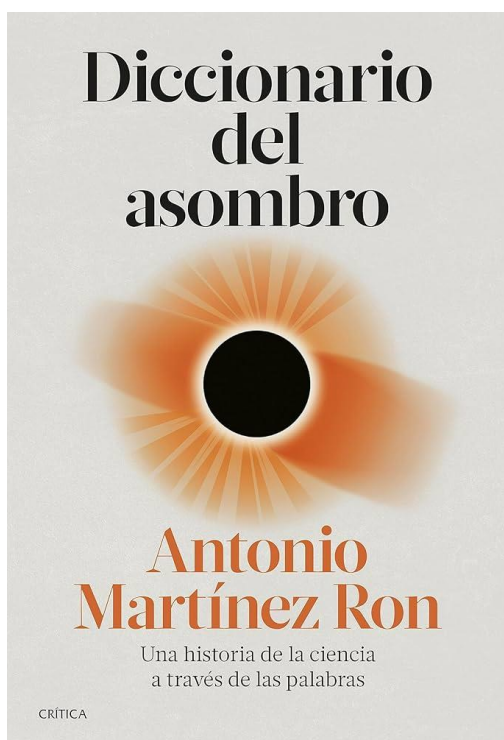
PUBLICACIÓN
Vigo: Xerais, 2023

ISBN
9788411103572

SINATURA
DIV-538

A pandemia arrasou as vidas e as economías, deixounos unha sociedade máis vulnerable e, como herdanza, a covid persistente. Algunhas persoas quixeron relativizar o impacto, pero outras tentaron combater o virus. A ciencia foi a táboa de salvación á que moitas persoas se agarraron en momentos de incerteza e angustia.

Este libro conta como reaccionamos e como o apoio a investigación trouxo vacinas e terapias, aflorou a esperanza e comezamos a ver a luz ao final do túnel. Grazas ao aprendido, afrontaremos mellor os desafíos no futuro, por iso cómpre coñecer a ciencia e aplicala á conciencia.



AUTORÍA

Martínez Ron, Antonio

TÍTULO

Diccionario del asombro

PUBLICACIÓN

Barcelona: Crítica, 2023

ISBN

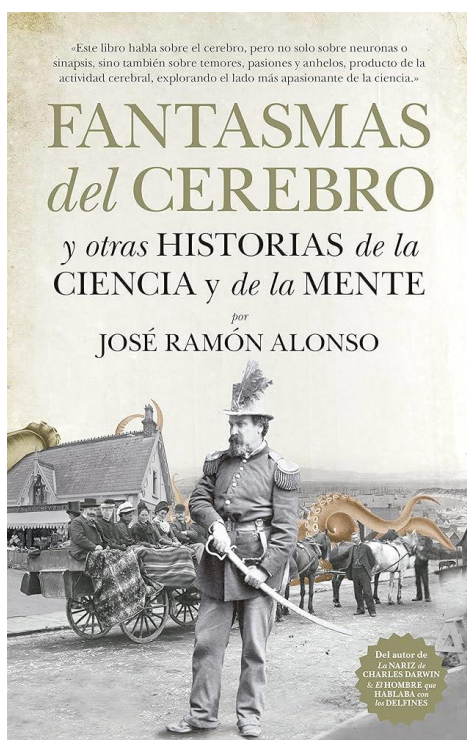
9788491995678

SINATURA

DIV-536

Como chegaron ata nós palabras como *clon*, *supernova* ou *robot*? Cando e con que criterio se crearon estas palabras que usamos a diario? Ao intentar responder a estas cuestións, o periodista científico Antonio Martínez Ron demostra que, se se colocan nunha liña de tempo, a aparición de novos termos científicos é, de seu, unha nova forma de contar a historia da ciencia.

Este diccionario é un percorrido dende a A de *átomo* ata a Z de *zoonose*, no que se documenta o momento exacto no que se crearon palabras como *microscopio*, *láser* ou *píxel*, e por que se elixiron estes termos e non outros. O resultado é unha crónica de como a ciencia se converteu nun motor da linguaxe, e de como as persoas científicas foron etiquetando o asombro.



AUTORÍA

Alonso Peña, José Ramón

TÍTULO

Fantasmas del cerebro

PUBLICACIÓN

Córdoba: Guadalmazán, 2017

ISBN

9788494608537

SINATURA

DIV-170

Este libro quere levarte a un territorio sen fronteiras no que a ciencia se mestura coa busca da eterna xuventude ou cunha roupa interior antigravitatoria que permitía (dicían) levitar e distanciarte do chan. Hai aquí música, paixóns, política, ambicións e entrega. Un cóctel de historias asombrosas para aquelas persoas que viven a vida con curiosidade, co desexo de saber e o pracer de gozar do aprendido.



AUTORÍA

Yong, Ed

TÍTULO

La inmensidad del mundo

PUBLICACIÓN

Madrid: Tendencias, 2023

ISBN

9788492917099

SINATURA

DIV-537

A terra está repleta de imaxes e texturas, sons e vibracións, olores e sabores, campos eléctricos e magnéticos. Pero cada individuo está pechado dentro da súa burbulla sensorial, propia e única, e só percibe un anaco da inmensidade do noso planeta. Este libro ábrenos as portas a dimensións ata agora indescifrables: o mundo como o perciben outros animais.

Atoparemos escaravellos atraídos polo lume, tartarugas que poden rastrexar os campos magnéticos da Terra, peixes que enchen os ríos con mensaxes eléctricas, humanos que teñen sonares como os morcegos. Aprenderemos que ven as abellas nas flores, que escoitan os paxaros nas súas melodías e que cheiran os cans da rúa. Leremos as historias dos descubrimentos fundamentais da área e anticiparemos que misterios quedan aínda sen resolver.

JOAQUÍN PÉREZ CONESA

**EL LIBRO DEL SABER
CULINARIO**



Alianza Editorial

AUTORÍA

Pérez Conesa, Joaquín

TÍTULO

El libro del saber culinario

PUBLICACIÓN

Madrid: Alianza Editorial, 2009

ISBN

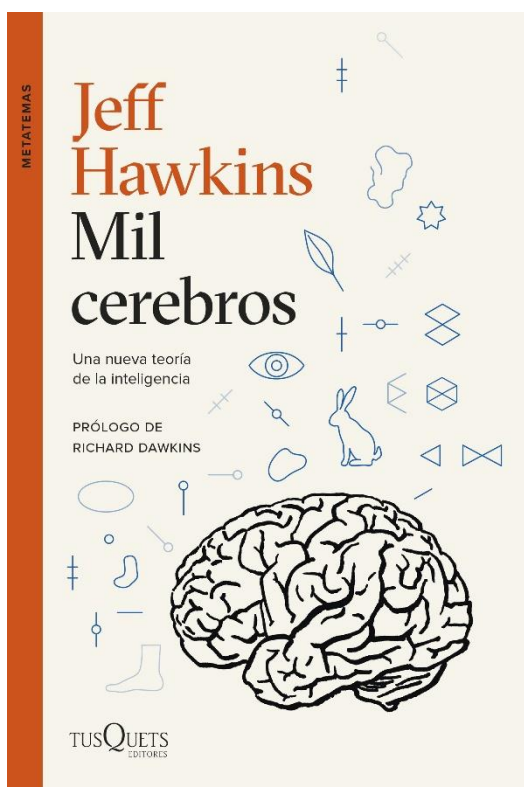
9788420687841

SINATURA

DIV-103

Este texto orixinal e innovador está organizado por procesos culinarios, despexa pouco a pouco o empirismo da cociña tradicional e explica, entre outras moitas cousas, como desenvolver novos aromas e sabores ou como amolecer unha carne dura, ou cociñar unhas fabas para evitar flatulencias.

Responde a por que se corta unha salsa maionesa e como remedialo, por que uns arroces en paella saen pegados e outros soltos ou por que unhas albóndegas saen compactas e outras se desfán. En definitiva: establece unha nova forma de achegarse á cociña baseada no coñecemento e control dos parámetros que gobernan os procesos culinarios para obter un determinado prato coa calidade desexada. É un libro para iniciarse nos praceres da cociña dun xeito metódico con garantía de éxito, e para saber o por que do que estamos facendo.



AUTORÍA

Hawkins, Jeff

TÍTULO

Mil cerebros: una nueva teoría de la inteligencia

PUBLICACIÓN

Barcelona: Tusquets, 2023

ISBN

9788411072496

SINATURA

DIV-539

Mil cerebros propón un inédito achegamento ao órgano corporal máis complexo e enigmático. O autor define a hipótese dunha estrutura "descentralizada" do neocortex e a existencia dunhas "columnas corticais" que teñen a función de achegar marcos de referencia tanto a obxectos do mundo como a conceptos abstractos. Isto permítelle ao cerebro humano situarse no mundo e desenvolverse nel. A través da actividade colectiva destas columnas, o neocortex elabora un modelo do mundo que vai actualizando constantemente.

Para Hawkins non existe ningún "posto de control" no noso cerebro, e tampouco é un ordenador complicadísimo: describe o cerebro como un sistema de memoria que almacena e reproduce experiencias que nos axudan a imaxinar o que vai suceder. Deste xeito, as capacidades que relacionamos coa intelixencia como a percepción visual, a linguaxe, a música ou as matemáticas, dependen dun algoritmo único e relativamente simple que os sistemas de intelixencia artificial serán capaces de copiar moi pronto.



AUTORÍA

Yruela Guerrero,
Inmaculada

TÍTULO

*Las moléculas que
comemos*

PUBLICACIÓN

Madrid: CSIC 2023

SINATURA

DIV-540

Azúcre, hidratos de carbono, lípidos, minerais, proteínas e vitaminas son os compoñentes básicos dos alimentos: as moléculas que comemos. Cales son as súas propiedades? Por que son importantes para o noso desenvolvemento e saúde? Como se lles proporcionan aos alimentos os seus diferentes aromas, cores e texturas? Que tipo de reaccións químicas se producen ao cociñar? Que enfermidades están relacionadas coa dieta? Por que os chamados *superamilentos* son falsos mitos da alimentación?.

Esta obra é unha guía didáctica que responde a estas e a outras preguntas que calquera se faría sobre a alimentación e as moléculas presentes na nosa dieta. Con sinxelas explicacións e varios experimentos e talleres que se poden facer tanto na casa como no colexio, en versión bilingüe español-inglés, este libro da a coñecer a bioquímica da nosa alimentación, e está adaptado aos niveis educativos de primaria e secundaria.



AUTORÍA

Ordóñez, Javier; Pérez-Galdós, Natalia

TÍTULO

El mundo y la química

PUBLICACIÓN

Barcelona: Lunwerg,
2011

ISBN

9788497857413

SINATURA

DIV-243

A química é unha das ciencias máis predominantes que se relaciona con antigos saberes, como a medicina e a farmacia, e con outros novos, como a física e a bioloxía. Os materiais que nos rodean, a nosa roupa, os obxectos que usamos e as formas de enerxía que utilizamos son froito ou efecto de procesos químicos.

Un fascinante paseo a través dos sentidos no que descubriremos a orixe das cores, as transformacións logradas pola actual cociña de vangarda, os perfumes de deseño e os complexos procesos aplicados desde a medicina ata os explosivos.

Unha reveladora e ilustrativa historia da química que nos descubrirá ata onde a Humanidade, coas súas grandezas e as súas miserias, está en débeda con esta emocionante disciplina.



AUTORÍA

Goulson, Dave

TÍTULO

Planeta silencioso

PUBLICACIÓN

Barcelona: Crítica, 2023

ISBN

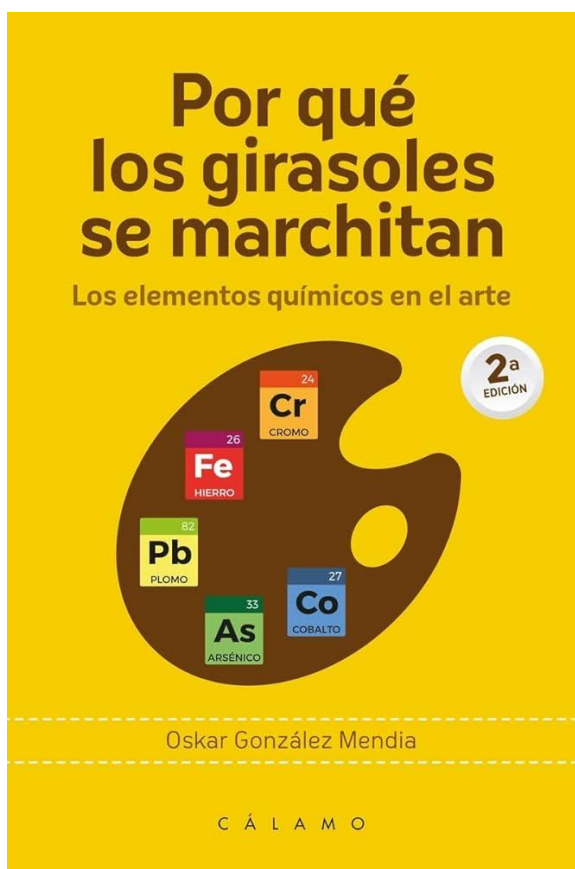
9788491995142

SINATURA

DIV-530

"Se perdemos os insectos, todo se derrubará". Con esta afirmación Goulson advirte do impacto que tería a desaparición dos insectos nunha entrevista no *New York Times*. O científico, que leva máis de trinta anos investigando estes animais, sinala que a gran crise comezaría coa falta de abastecemento de alimentos aos seres humanos.

Goulson explora a conexión intrínseca entre o cambio climático, a natureza, a vida silvestre e a diminución da biodiversidade; analiza o impacto nocivo polo uso excesivo de insecticidas e fertilizantes para a Terra e as persoas que a habitan, e propón solucións que pasan por estar informados e informadas para restablecer a situación.



AUTORÍA

González Mendiá, Oskar

TÍTULO

Por qué los girasoles se marchitan: los elementos químicos en el arte

PUBLICACIÓN

Palencia: Ediciones Cálamo, 2020

ISBN

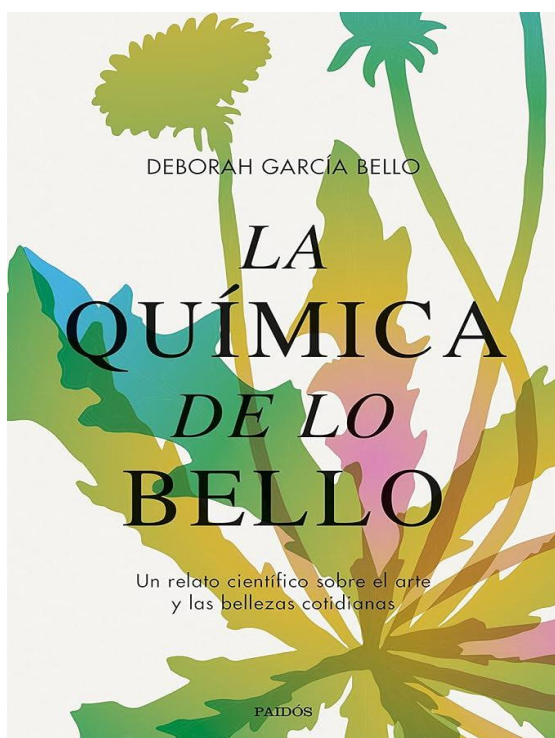
9788416742202

SINATURA

DIV-532

Matou a cor verde a Napoleón? Hai momias trituradas nos cadros do século XIX? Por que envellecen os xirasoís de Van Gogh? Estes son algúns dos misterios que esconde o mundo da Arte e que só podemos resolver coa axuda da ciencia. Hai que ter en conta que cada obra de arte esconde un fascinante universo químico no seu interior.

Neste libro faremos un recorrido pola Táboa Periódica e coñeceremos unha gran cantidade de materiais artísticos, entre eles o polvo precioso que gardaban coidadosamente os mellores mestres vidreiros, o composto que desenmascarou a meticulosos falsificadores, ou o pigmento azul que viña de máis alá do mar.



AUTORÍA

García Bello, Deborah

TÍTULO

La química de lo bello

PUBLICACIÓN

Barcelona: Paidós, 2023

ISBN

9788449340598

SINATURA

DIV-510

O barrio no que medramos, o son das gaivotas, o ceo rosáceo que anticipa un día de sol, o olor dos libros vellos, as fotos en branco e negro dos avós, o mar, as revistas de moda dos sesenta, as flores urbanas ou un pupitre con nomes gravados...todas esas beleza cotiás de moitas veces pasan desapercibidas.

Déborah García Bello invítanos a desfrutar do asombro por estas beleza cotiás e a saborear tranquilamente as beleza extraordinarias. Dende a felicidade dun día común ata a fascinación por unha obra de arte, a autora revélanos unha orixinal investigación na que a Arte se comunica con nós a través dos seus materiais. Porque saber de química é como andar pola vida con uns ollos que miran a escala atómica. Todo o belo, o bo e o verdadeiro parece máis nítido a través do coñecemento científico.

Ignacio López-Goñi
Elisa Pérez-Ramírez
Gorka Orive

SALUD GLOBAL

La nueva estrategia frente
a la amenaza medioambiental



AUTORÍA

López-Goñi, Ignacio; Pérez
Ramírez, Elisa; Orive, Gorka

TÍTULO

Salud global

PUBLICACIÓN

Barcelona: Ediciones B, 2023

ISBN

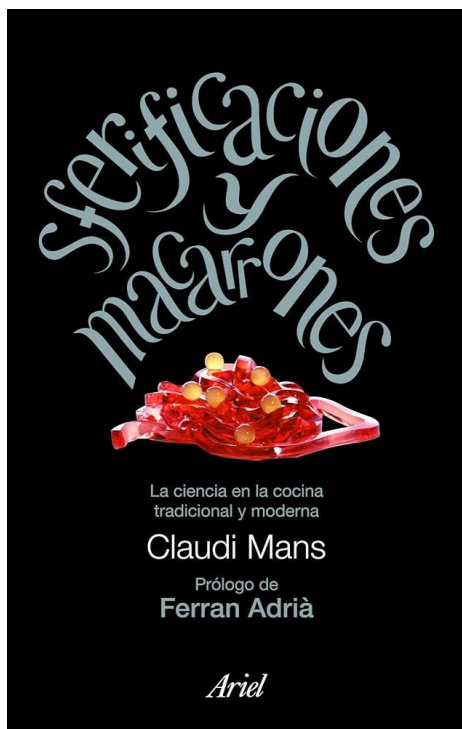
9788466675284

SINATURA

DIV-535

Actualmente, cerca do 75 por cento das novas ameazas para a nosa saúde veñen do mundo animal. O cambio climático favorece o intercambio de microorganismos patóxenos entre seres humanos e animais cos que compartimos cerca de trescentas enfermidades. É probable que as infeccións aumenten no futuro. Por iso, necesitamos abordar os retos de saúde de maneira integral, considerando a poboación humana e o planeta como unha unidade.

Neste libro, tres persoas expertas e prestixiosas en diferentes disciplinas explican como está todo conectado (saúde humana, animal e ambiental) e que para afrontar os desafíos futuros (pandemias, resistencia aos antibióticos, novos virus, zoonose....) é urxente e imprescindible aplicar unha estratexia de saúde global.



AUTORÍA

Mans Teixidó, Claudio

TÍTULO

Sferificaciones y macarrones

PUBLICACIÓN

Barcelona: Ariel, 2010

ISBN

9788434469167

SINATURA

DIV-98

Unha orixinal obra na que se comparan de forma amena as preparacións de grandes cociñeiras e cociñeiros famosos con pratos habituais da nosa cociña, para demostrar que a ciencia e as técnicas que empregan ambos os dous mundos son parecidas. Mousses, aires, esferificacións, emulsións, xeles, xeados quentes....ao pé de tortillas, croquetas, patacas fritas, peras ao viño ou filetes á prancha son algúns exemplos analizados con detalle.

Explícase que é e como se mide a textura dos alimentos, en que se basea o uso dos aditivos alimentarios para preparar pratos innovadores, e como son os aparatos que se usan nas cociñas avanzadas, como a cociña ao baleiro, a liofilización, o uso de nitróxeno líquido ou o rotavapor. Ao longo lo libro valórase en distintos momentos a filosofía do movemento desta nova cociña, tentando aclarar e discutir os falsos mitos e lendas que a rodean, presentándoa como una opción válida a descubrir e respectar, aínda discrepando dela.



AUTORÍA

Foro Química y Sociedad

TÍTULO

Tienes química, tienes vida

PUBLICACIÓN

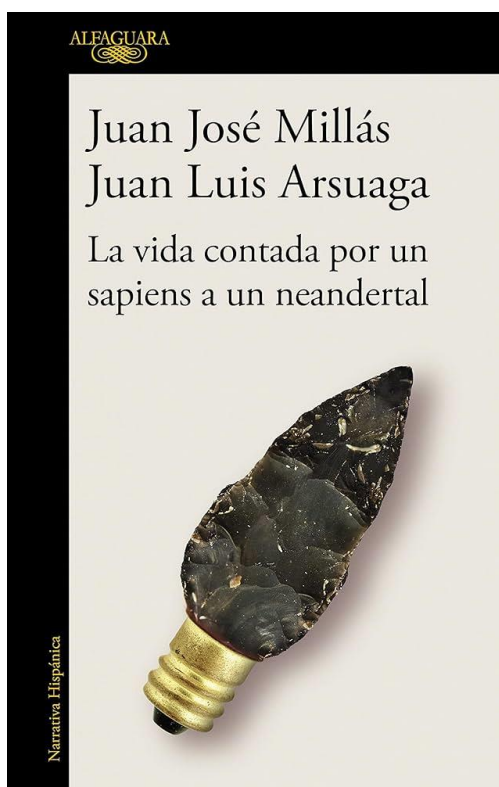
Madrid: Foro Química y Sociedad, 2011

SINATURA

DIV-236

A Asemblea Xeral de Nacións Unidas proclamou o ano 2011 como o *Ano da Química* co fin de dar a coñecer a indispensable contribución desta ciencia na mellora da calidade de vida e o benestar da Humanidade. O ano 2011 celebra o centenario do Nobel de Química outorgado a Marie Curie, e tamén o da fundación da *Asociación Internacional de Sociedades Químicas*.

O foro *Química y Sociedad*, entidade que lidera en España esta conmemoración, decidiu, como parte dunha serie de actividades e iniciativas programadas, editar esta publicación para darlles visibilidade as numerosas aplicacións da química que melloraron a nosa vida en todos os seus aspectos, e tamén sinalar algunhas das innovacións e desenvolvementos que nun futuro próximo nos axudarán a vivir unha vida mellor e crear un mundo máis sostible.



AUTORÍA

Millás, Juan José; Arsuaga, Juan Luis

TÍTULO

La vida contada por un sapiens a un neanderthal

PUBLICACIÓN

Barcelona: Alfaguara, 2020

ISBN

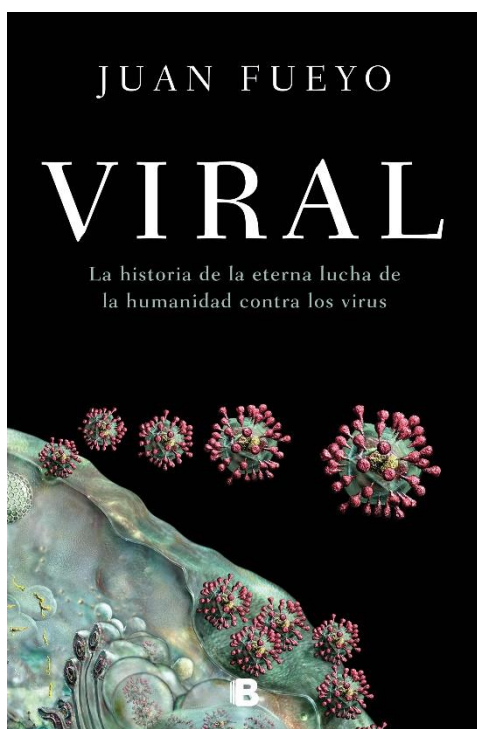
9788420439655

SINATURA

DIV-524

Neste libro mestúrase o coñecemento do paleontólogo co enxeño e a mirada persoal que ten o escritor sobre a realidade.

Durante moitos meses, ambos os dous visitaron diferentes lugares, moitos deles escenarios comúns da nosa vida cotiá, e outros, emprazamentos únicos nos que aínda se poden ver vestixios do que fomos, do lugar do que vimos. Nestas saídas, que a persoa lectora poden lembrarlle ás de Don Quixote e Sancho, o sapiens tratou de lle ensinar ao neanderthal como pensar como un sapiens, e, sobre todo, que a prehistoria non é cousa do pasado: as pegadas da humanidade a través dos milenios pódense atopar en calquera sitio, desde unha cova ou unha paisaxe ata unha tenda de bonecos de pelo. É a vida o que latexa neste libro. A mellor das historias.



AUTORÍA

Fueyo, Juan

TÍTULO

Viral

PUBLICACIÓN

Barcelona: Ediciones B, 2021

ISBN

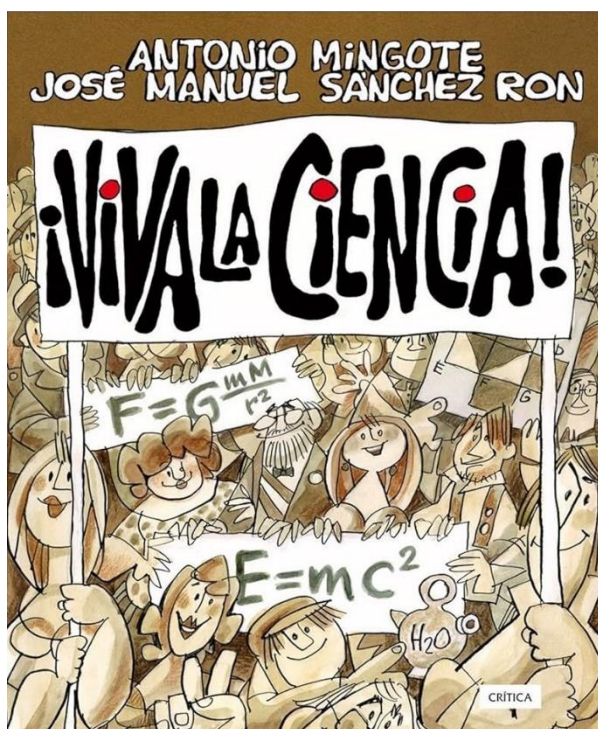
9788466669139

SINATURA

DIV-442

Viral é unha gran aventura científica de humanista que explora os virus que envelenaron o noso universo e puxeron en risco a supervivencia de humanidade, ata a situación actual. Escrito desde unha perspectiva científica, biolóxica e médica, o libro ten un marcado compoñente humanista transmitido nas múltiples e interesantes anécdotas históricas, filosóficas, artísticas, literarias e de outras disciplinas (como a física e a astrofísica), que o converte nun libro de divulgación científica de referencia na pandemia.

Juan Fueyo explora, cun estilo vibrante e o rigor do investigador, a importancia dos virus na loita contra o cancro, ao mesmo tempo que o seu preocupante uso en bioterrorismo. O libro dedícalles páxinas moi valiosas ás pandemias, para alertar as persoas lectoras dos perigos que entrañarán os virus no futuro.



Mingote, Antonio; Sánchez Ron, José Manuel

TÍTULO

¡Viva la ciencia!

PUBLICACIÓN

Barcelona: Crítica, 2008

ISBN

9788484329169

SINATURA

DIV-377

Non hai nada comparable ao gozo do saber científico, porque con el podemos coñecer o universo, o mundo que nos rodea, a vida e a nós mesmos. E, con todo, disuádenos dese coñecemento unha prevención inxustificada: cremos que é difícil, e, seguramente, tamén prescindible. É un trágico erro. Primeiro, porque deixa as persoas ignorantes indefensas ante a natureza e as súas manifestacións cotiás, despois, porque perden irremisiblemente unha fonte inesgotable de pracer intelectual.

Antonio Mingote e José Manuel Sánchez Ron, compañeiros na Real Academia Española, confabúlanse para que calquera persoa lectora atope aquí, da man dos debuxos de un e da capacidade narrativa e divulgativa do outro, a súa epifanía científica. *¡Viva la ciencia!* diferénciase de todo o publicado ata agora coa perfecta sincronía coa que debuxo e texto se alían para incitar aos seus lectores e lectoras a entrar e gozar do marabilloso mundo da ciencia e as persoas que a crean.