

## Contá con Nosotros!

### Servicios:

Consulta en sala.

Préstamos a  
domicilio.

Préstamo  
interbibliotecario.

Referencia  
personalizada.

Búsquedas  
especializadas.

Formación de  
usuarios.

Bases de datos  
académicas.

Acceso a Internet.

## Contacto

(0341) 4804592/93/97  
(Int. 271)

biblioteca@fbioyf.unr.  
edu.ar

www.fbioyf.unr.edu.ar

Biblioteca  
Central

Hipólito  
González

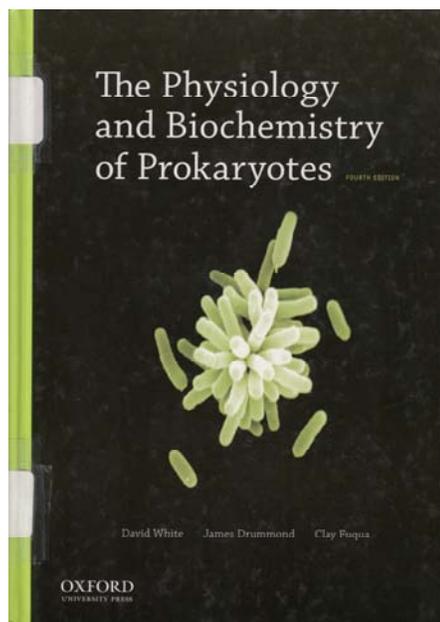


## Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas

Suipacha 531 - S2002LRK Rosario -  
Argentina | +54 (0) 341- 4804592/3 |  
www.fbioyf.unr.edu.ar



## Libros nuevos en la biblioteca



### **The physiology and biochemistry of prokaryotes.**

David White, James T. Drummond,  
Clay Fuqua. — 4th ed. — New York :  
Oxford University Press, c2012.

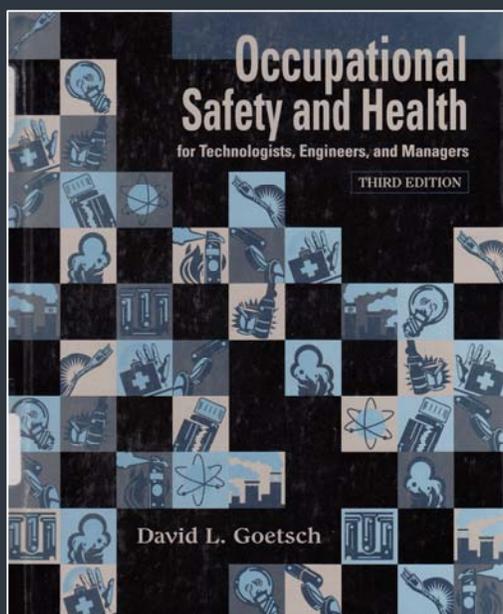
ISBN 978-019-539-3040

#### *Contenido:*

Structure and function; Growth and cell division; Chromosome replication and partitioning of chromosomes; Membrane bioenergetics: the proton potential; Electron transport; Photosynthesis; The regulation of metabolic pathways; Bioenergetics in the cytosol; Central metabolic pathways; Metabolism of lipids, nucleotides, amino acids, and hydrocarbons; RNA and protein síntesis; Cell wall and capsule biosíntesis; Inorganic metabolism; C1 metabolism; Fermentations; Responses to environmental stress; Solute transport; Protein transport and secretion; Responses to environmental cues; Chemotaxis, photoresponses, aerotaxis; Microbial biofilms; Cell-cell communication mechanisms; Bacterial development.

#### **De la introducción:**

“The fourth edition of *The Physiology and Biochemistry of Prokaryotes*, designed for use in advanced undergraduate and beginning graduate-level biology courses, provides the most current, authoritative, and relevant presentation of prokaryotic physiology and biochemistry. It presents microbial metabolism in the context of the chemical and physical problems that cells must solve in order to grow. The text is organized by topic rather than by organism, therefore helping students understand the general principles of physiology and metabolism”.



**Occupational safety and health : for Technologists, Engineers, and Managers.** David L. Goetsch. — 3rd ed. — Upper Saddle River, N.J. : Prentice Hall, c1999.

ISBN 0-13-924085-3

Descriptores:

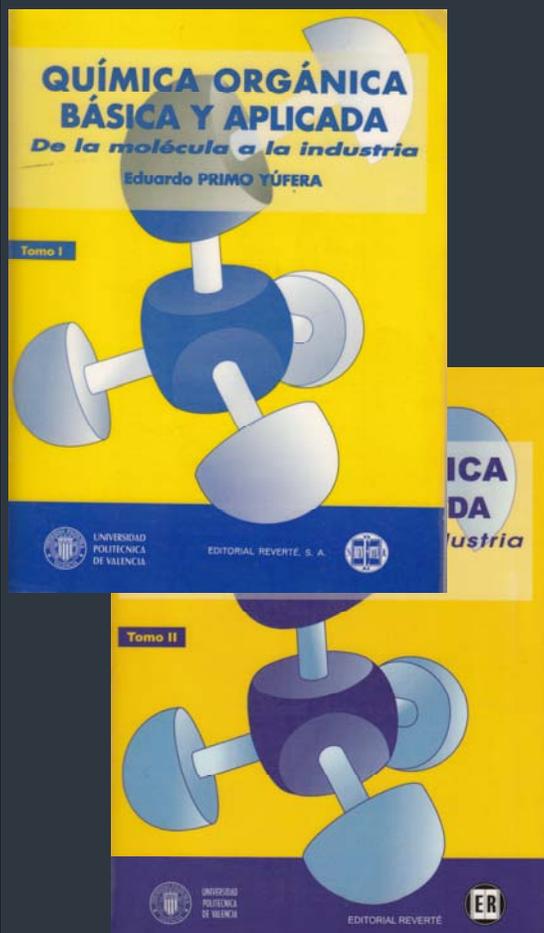
Seguridad Industrial; Salud Laboral—normas—ética; Accidentes de Trabajo—mortalidad—prevención y control—economía; Ambiente de Trabajo—efectos adversos; Aceleración—efectos adversos; Elevación—efectos adversos; Vibración—efectos adversos; Traumatismos Ocupacionales; Seguridad de Equipos; Administración de la Seguridad; Accidentes por Caídas; Trastornos de Traumas Acumulados; Indemnización para Trabajadores; Patógenos Transmitidos por la Sangre; Quemaduras; Responsabilidad Legal; Sustancias, Productos y Materiales Peligrosos; Sustancias, Productos y Materiales Explosivos; Espacios Confinados; Riesgos por Radiación; Ruido en el Ambiente de Trabajo; ISO 14000; Administración de la Calidad Total; Laboratorios; Emergencias; OSHA; Peligros ergonómicos.

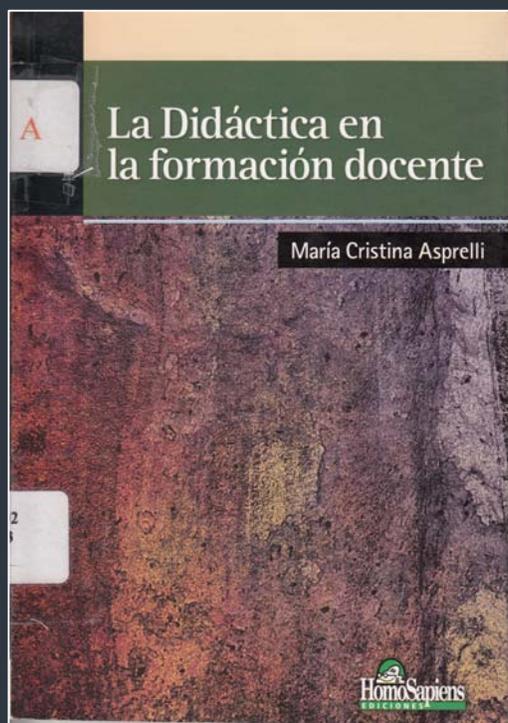
**Química orgánica básica y aplicada : de la molécula a la industria.** Eduardo Primo Yúfera. — Barcelona ; Buenos Aires : Reverté, 2007.

ISBN 84-291-7955-0 (conjunto).

Comentario editorial:

En este libro se exponen, con claridad, los fundamentos científicos de la Química Orgánica, las propiedades de los compuestos orgánicos y los métodos de síntesis, para desembocar en sus aplicaciones tecnológicas y en los procesos industriales de fabricación. Se exponen los principios científicos vigentes, en su relación con las aplicaciones técnicas y como fuerza impulsora del extraordinario desarrollo de la Industria Química y de la Biotecnología. El libro está escrito para estudiantes universitarios y puede servir para un curso de introducción y para un 2º curso de ampliación; para ello, está impreso en dos tipos de letra, siendo recomendable que, en la primera lectura, se prescinda de la tipografía más pequeña. Además, contiene muchas tablas y cuadros para que sirva también como libro de consulta y conserve su validez después de superados los estudios oficiales.





**La didáctica en la formación docente.** María Cristina Asprelli. — 1ª ed., 3a reimpr. — Rosario : Homo Sapiens, 2012.

ISBN 978-950808-6174

Descriptores:

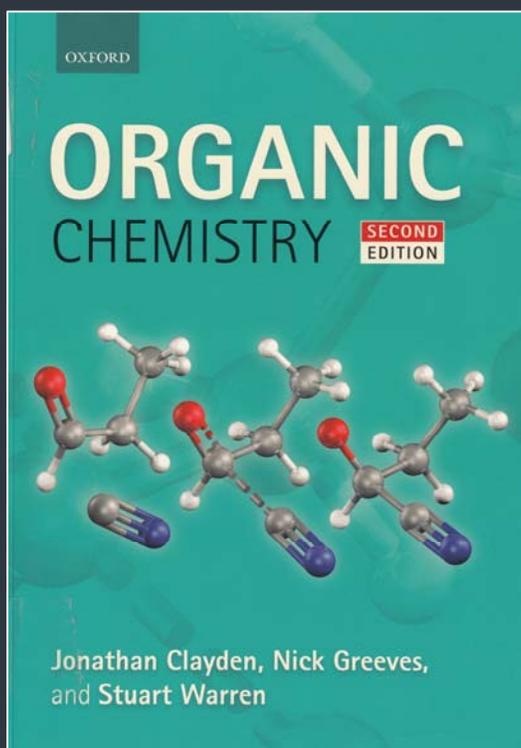
Práctica pedagógica; Enseñanza; Docencia; Formación de docentes; Ciencias de la educación; Teoría de la educación; Pedagogía; Escuela Tradicional; Escuela Nueva; Pedagogía católica; Didáctica; Teorías didácticas; Pedagogía No-directiva; Pedagogía de la Liberación; Escuela Crítica; Didáctica de la comprensión; Enseñanza de la comprensión; Modelos de formación docente; Orientación academicista; Orientación terminológico-eficientista; Orientación personalista o humanista; Orientación práctica; Orientación socio-crítica.

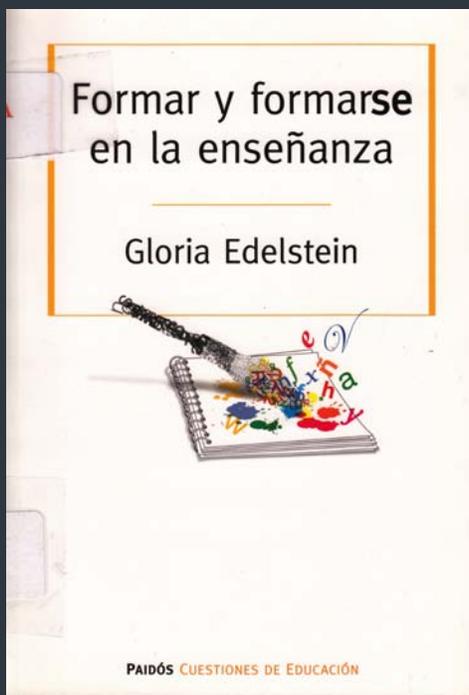
**Organic Chemistry.** Jonathan Clayden, Nick Greeves y Stuart Warren. — 2nd ed. — Oxford : Oxford University Press, 2012.

ISBN 978-019-927-0293

Contenido parcial:

What is organic chemistry?; Organic structures; Determining organic structures; Structure of molecules; Organic reactions; Nucleophilic addition to the carbonyl Group; Delocalization and conjugation; Acidity, basicity, and pKa; Using organometallic reagents to make C-C Bonds; Nucleophilic substitution at the carbonyl Group; Nucleophilic substitution at C=O with loss of carbonyl oxygen; Equilibria, rates and mechanisms; <sup>1</sup>H NMR: Proton nuclear magnetic resonance; Stereochemistry; Nucleophilic substitution at saturated carbon Conformational análisis; Elimination reactions; Review of spectroscopic methods; Electrophilic addition to alkenes; Formation and reactions of enols and enolates; Electrophilic aromatic substitution; Conjugate addition and nucleophilic aromatic substitution; Chemoselectivity and protecting groups; Regioselectivity; Alkylation of enolates; Reactions of enolates with carbonyl compounds: the aldol and Claisen reactions; Sulfur, silicon and phosphorus in organic chemistry; Organometallic chemistry; Asymmetric síntesis; Organic chemistry of life.

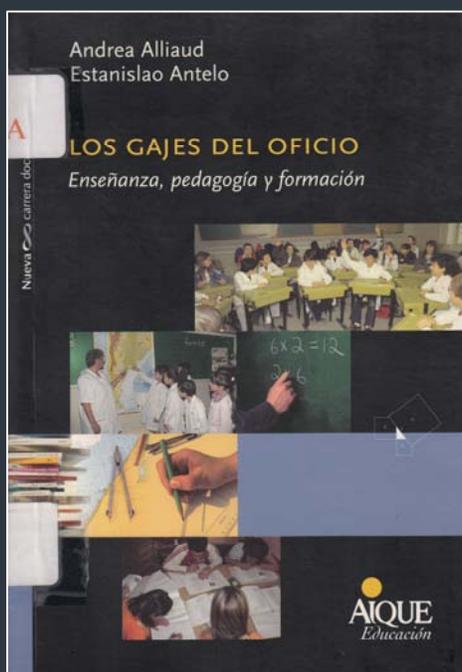




**Formar y formarse en la enseñanza.** Gloria Edelstein.  
— 1ª ed. — Buenos Aires : Paidós, 2011.  
ISBN 978-950126-1615

Descriptores:

Ciencias de la educación; Formación de docentes; Docencia; Enseñanza; Práctica pedagógica; Didáctica; Pedagogía.



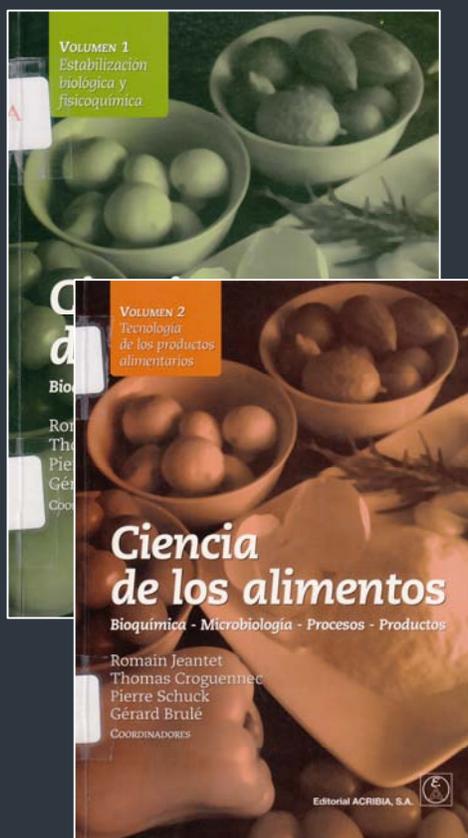
**Los gajes del oficio : Enseñanza, pedagogía y formación.** Andrea Alliaud y Estanislao Antelo. — 1ª ed.  
— Buenos Aires : Aique, 2011.  
ISBN 978-987060-2156

Descriptores:

Enseñanza; Ciencias de la educación; Docencia; Formación de docentes; Didáctica; Biografía escolar; Oficio docente.

Biblioteca  
Central

Hipólito  
González

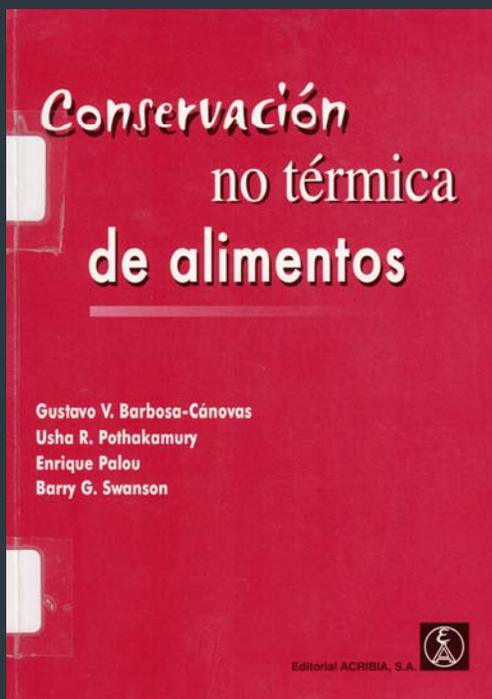


**Ciencia de los alimentos : Bioquímica - Microbiología - Procesos – Productos.** Coordinado por Romain Jeantet, Thomas Croguennec, Pierre Schuck y Gérard Brulé. — 1a ed. — Zaragoza : Acribia, 2010. ISBN 978-842001-1479 (conjunto).

Contenido:

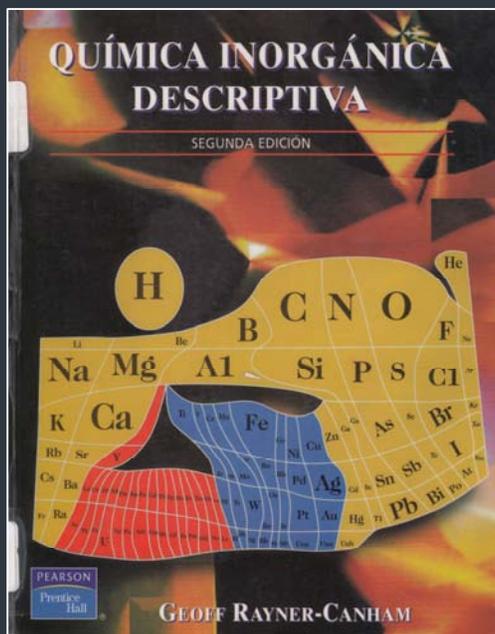
**Tomo 1:** Estabilización biológica y fisicoquímica  
Contenido: Introducción - Primera parte: El agua y los constituyentes de los alimentos - 1. El agua - 2. Otros constituyentes de los alimentos - Segunda parte: Agentes y mecanismos de modificación de los alimentos - 3. Alteraciones microbianas - 4. Oxidación de los lípidos - 5. Pardeamiento no enzimático - 6. Pardeamiento enzimático - 7. Dinámica molecular en las matrices alimentarias - Tercera parte: Tratamientos de estabilización de los alimentos - 8. Bases de la estabilización biológica y fisicoquímica de los alimentos - 9. Las transferencias, bases de las operaciones unitarias - 10. Operaciones de estabilización biológica - 11. Operaciones de estabilización fisicoquímica - Cuarta parte. Control y evaluación de la calidad - 12. Control de la calidad de los alimentos - 13. Evaluación de las características fisicoquímicas y de calidad de los alimentos.

**Tomo 2:** Tecnología de los productos alimentarios  
Contenido: Introducción - Primera parte: Bioquímica y tecnología de los productos de origen animal - 1. De la leche a los productos lácteos - 2. Del músculo a la carne y a los derivados cárnicos - 3. Del huevo a los ovoproductos - Segunda parte: Bioquímica y tecnología de los productos de origen vegetal - 4. Del trigo al pan y a las pastas alimenticias - 5. De la cebada a la cerveza - 6. De las frutas a los zumos de frutas y productos fermentados - 7. De las verduras a los productos de «4.ª gama» - Tercera parte: Propiedades y tecnologías de los ingredientes - 8. Propiedades funcionales de los ingredientes - 9. Bases fisicoquímicas del fraccionamiento y tecnologías asociadas -10. Bioconversión y transformaciones fisicoquímicas - 11. Aplicación de técnicas separativas - Cuarta parte: Envase y envasado - 12. Envase - 13. Envasado.



**Conservación no térmica de alimentos.** Gustavo V. Barbosa-Cánovas, Usha R. Pothakamury, Enrique Palou y Barry G. Swanson. — Zaragoza : Acribia, 1999.  
ISBN 84-200-0888-5

Contenido: 1. Tecnologías emergentes en la conservación de alimentos - 2. Procesado de alimentos con alta presión hidrostática - 3. Campos eléctricos pulsados de alta intensidad: equipo de procesado y diseño - 4. Efectos biológicos y aplicaciones de los campos eléctricos pulsados para la conservación de alimentos - 5. Los campos magnéticos oscilatorios en el procesado de alimentos - 6. Aplicación de pulsos lumínicos en la esterilización de alimentos y en el envasado de materiales - 7. Irradiación de alimentos - 8. Agentes químicos y bioquímicos utilizados en la conservación de alimentos - 9. Métodos combinados.



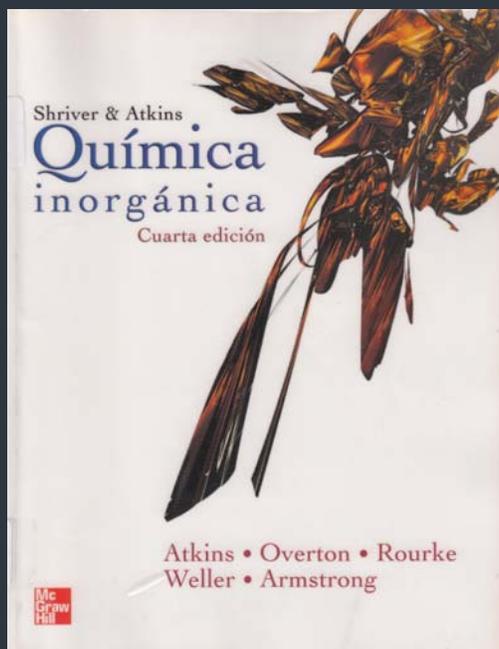
**Química inorgánica descriptiva.** Geoff Rayner-Canham. — 2a ed. — México ; Argentina : Pearson, 2000.  
ISBN 968-444-385-4

Comentario editorial:

Este texto se centra en las propiedades de los elementos y compuestos más interesantes, importantes e inusitados. En todo el texto se usa la tabla periódica como referencia, aunque hay muchos aspectos del comportamiento químico que no encajan en la sencilla división en grupos y periodos. En este texto no sólo se estudian las propiedades y reacciones, sino que se incluyen explicaciones que aclaran por qué es necesario examinar los principios fundamentales de la química. En el caso de muchos compuestos que desempeñan un papel importante en la economía, el autor describe la síntesis industrial y los usos.

Biblioteca  
Central

Hipólito  
González



**Shriver and Atkins Química inorgánica.** Peter Atkins, Tina Overton, Jonathan Rourke, Mark Weller and Fraser Armstrong. — 4ª ed. — México ; Buenos Aires : McGraw Hill, c2008.

ISBN 970-10-6531-X.

Contenido:

1. Estructura atómica.
2. Estructura y enlaces moleculares.
3. Estructuras de los sólidos simples.
4. Ácidos y bases.
5. Oxidación y reducción.
6. Técnicas físicas en química inorgánica.
7. Simetría molecular.
8. Introducción a los compuestos de coordinación.
9. Hidrógeno.
10. Elementos del grupo 1.
11. Elementos del grupo 2.
12. Elementos del grupo 13.
14. Elementos del grupo 14.
15. Elementos del grupo 15.
16. Elementos del grupo 16.
17. Elementos del grupo 17.
18. Metales del bloque d.
19. Complejos metálicos del grupo d.
20. Química de la coordinación: reacciones de los complejos.
21. Química organometálica de los metales del bloque d.
22. Metales del bloque f.
23. Estado sólido y química de los materiales.
24. Nanomateriales, nanociencia y nano tecnología.
25. Catálisis.
26. Química inorgánica biológica.

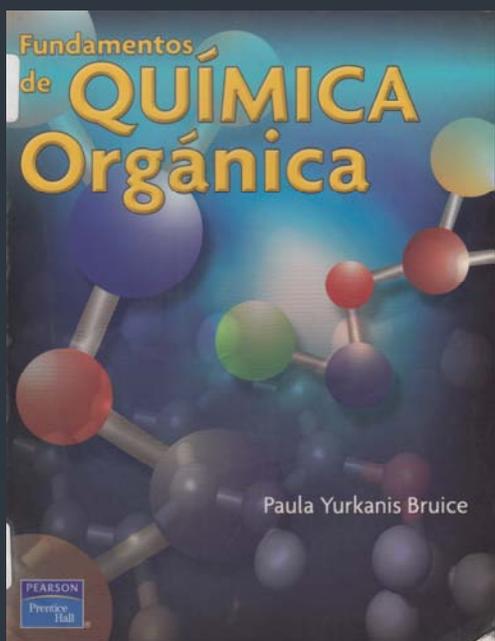
Apéndices, Respuestas.

**Fundamentos de Química orgánica.** Paula Yurkanis Bruice. — 1a ed. — México ; Argentina : Pearson, 2007.

ISBN 978-970261-0229

Contenido parcial:

1. Estructura electrónica y enlaces covalentes -
2. Ácidos y bases -
3. Introducción a los compuestos orgánicos -
4. Alquenos -
5. Reacciones de alquenos y alquinos -
6. Electrones deslocalizados y su efecto en la estabilidad, la reactividad y el pK: espectroscopia ultravioleta y visible -
7. Aromaticidad. Reacciones de benceno y de bencenos sustituidos -
8. Isómeros y estereoquímica -
9. Reacciones de alcanos. Radicales -
10. Reacciones de sustitución y eliminación de halogenuros de alquino -
11. Reacciones de alcoholes, aminas, éteres y epóxidos -
12. Compuestos carbonílicos I: sustitución nucleofílica de acilo -
13. Compuestos carbonílicos II: reacciones de aldehídos y cetonas -
14. Compuestos carbonílicos III: reacciones de carbono -
15. Determinación de estructuras de los compuestos orgánicos -
16. Carbohidratos -
17. Aminoácidos, péptidos y proteínas -
18. Enzimas, coenzimas y vitaminas.



Biblioteca  
Central

Hipólito  
González

## ¿Cómo te hacés socio de la Biblioteca?

### Alumnos:

Presentando 2 fotos tipo carnet, un certificado de alumno regular y el DNI.

### Docentes, investigadores y No Docentes:

Presentando la resolución del nombramiento o el recibo de sueldo.

### Horarios

Lunes a viernes  
De 8:00 a 20:00  
Hs.

Biblioteca  
Central

Hipólito  
González

Suipacha 531  
S2002KZR 54321  
Rosario, Santa Fe  
0341-4804592/93/97  
Int. 271  
www.fbioyf.unr.edu.ar



## Usando el Catálogo en Línea (OPAC)

**1** **Hacé click en el menú BIBLIOTECA en la página de la Facultad!**



**2** **Ingresá al catálogo para consultar los libros de la biblioteca!**



**3** **Ingresá tus términos de búsqueda en el box, seleccionando tu facultad en el cuadro Instituto y ¡dale buscar!**



## Características del catálogo en línea de la Biblioteca

### Es un catálogo bibliográfico

Una base de datos bibliográfica donde figuran los documentos que tiene la Biblioteca.

### Es un OPAC

Un OPAC es un catálogo en línea de acceso público.

### Es colectivo

Todas las Bibliotecas de la U.N.R. concentran sus existencias en él.

### Tiene múltiples puntos de acceso

Podés consultar por títulos, autores, palabras clave, fecha de publicación.

### Es fácil

Ingresás desde cualquier dispositivo con acceso a Internet.

No te olvides de elegir en "Instituto", la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas.



**Acceso:** <http://bibliotecas.unr.edu.ar/catalogo/libro.php>