

ALAMBIQUE
Didáctica de las Ciencias Experimentales

CONTENIDO

No. 65, JULIO-AGOSTO, 2010

MONOGRAFÍA:
Ciencia y cocina.

- 5 Ciencia y cocina.
Ana Oñorbe.
- 9 La física en la cocina.
Jenaro Guisasola, Kristina Zuza.
- 17 **Chocolate:** un viaje por multiples saberes.
Pere Castell, Fernando Sapiña.
- 27 Matemáticas + fogones = ciencia
Ma. Concepción Barrón.
- 33 Química y cocina: del contexto a la construcción de modelos.
Ma. Rut Jiménez-Liso, Rafael López-Gay, Ma. Macarena Márquez.
- 45 Aprender ciencia con un biscocho.
Carmen Enrique.
- 52 La rueda de los alimentos.
Maximiliano Rodrigo, José Manuel Ejeda.
- 61 Para saber más.
Ana Oñorbe.

AULA DE DIDÁCTICA

- 65 La formación inicial y permanente del profesorado de secundaria.
Francisco Imbernón.
- 73 ¿Cuáles han sido las preocupaciones de los trabajos de innovación en la didáctica de las ciencias?
Antonio de Pro.

INTERCAMBIO

86 El grupo de discusión como técnica para analizar los discursos sobre cuestiones medioambientales.

Julia Ibarra, Javier Arlegui.

96 Pensamiento crítico y literacia científica.

Rui Marques Vieira, Celina Tenreiro-Vieira. Isabel P. Martins.

104 ¿Un espectroscopio casero?

Miguel de Luis López, Eva Martínez.

EXPERIENCIAS PRACTICAS

110 Una experiencia de resolución de problemas de física y química en el laboratorio ESO.

Carlos Emilio Reigosa.

117 Los conceptos de masa, peso y gravedad.

Javier Viau.

INFORMACIONES

123 **Libros. Recursos en la Web. Encuentros.**