



ÍNDICE

| | |
|---|-----|
| Prólogo | 7 |
| CAPÍTULO I | |
| La química y los materiales con que están hechos los objetos que forman el patrimonio cultural | 9 |
| Experiments para hacer en la cocina | 19 |
| Enfoque | 26 |
| CAPÍTULO 2 | |
| Sobre los átomos y los materiales con los que tiene que trabajar el conservador | 27 |
| Experiments para hacer en la cocina | 36 |
| Enfoque | 38 |
| CAPÍTULO 3 | |
| Acerca de la limpieza y los mecanismos que mantienen unidos los átomos y las moléculas | 41 |
| Experiments para hacer en la cocina | 55 |
| Enfoque | 57 |
| CAPÍTULO 4 | |
| Los tratamientos de conservación y la transformación de los materiales | 59 |
| Experiments para hacer en la cocina | 86 |
| Enfoque | 98 |
| CAPÍTULO 5 | |
| La elección de las sustancias para los tratamientos de conservación y la utilización de solventes en la limpieza | 99 |
| Experiments para hacer en la cocina | 122 |
| Enfoque | 130 |
| Bibliografía | 133 |