



ÍNDICE

Prólogo	7
CAPÍTULO I	
La química y los materiales con que están hechos los objetos que forman el patrimonio cultural	9
Experimentos 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
Experimentos 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
Experimentos para hacer en la cocina	55
Enfoque	57
CAPÍTULO 4	
Los tratamientos de conservación y la transformación de los materiales	59
Experimentos 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
Experimentos para hacer en la cocina	122
Enfoque	130
Bibliografía	133