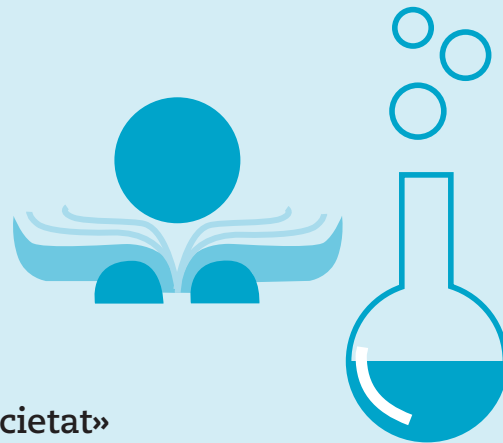


Editorial



Un número monogràfic dedicat a «Química i societat»

El nostre desig és continuar la tasca de difusió de la revista i sumar nous lectors. Tenim tot el suport de la Societat Catalana de Química, de la Secretaria Científica i de la Secció de Ciència i Tecnologia de l'Institut d'Estudis Catalans. Des del Consell Editorial d'Educació Química EduQ, esmercem tots els esforços per aconseguir una revista atractiva, interessant i que es vagi fent imprescindible entre el professorat de química de tots els nivells (en especial, entre el professorat de Física i química de l'educació secundària) del nostre país i de més enllà de les seves fronteres.

En l'article «Educació Química EduQ: anàlisi dels articles publicats en els primers deu números», d'Aureli Caamaño i Fina Guitart, publicat en el número 10 d'aquesta revista, es feia un balanç del nombre d'articles publicats en cada secció, la llengua, la procedència i el nivell educatiu. La secció «Química i societat» era una de les que comptava amb un major nombre d'articles publicats. Aquesta secció inclou articles en els quals es presenten experiències de química lligades a la quotidianitat, propostes per promoure la divulgació de la química i temes relacionats amb la interacció química-tecnologia-societat. És una secció de contingut ampli que de ben segur aporta al professorat un gran nombre de recursos i d'idees de gran utilitat per enriquir la seva tasca docent i acostar la química als joves.

És per aquest motiu (i perquè són molts els articles que es reben a la revista i que encaixen amb la temàtica d'aquesta secció) que vam considerar oportú publicar aquest monogràfic de contingut «Química i societat». Els articles d'aquest monogràfic contenen també moltes activitats de treball pràctic lligat als contextos quotidians i a les relacions CTS.

L'article «La crisis de los alimentos y el pan: abordaje de los fenómenos químicos y sociales», de les professores Agustina Echeverría, Lorena Silva i Michelly Christine dos Santos, de la Universitat Federal i de l'Institut Federal d'Educació, Ciència i Tecnologia de Goiás (Brasil), dóna a conèixer una experiència didàctica que aborda el procés de fabricació del pa a partir de temes vivencials en el context de la química dels aliments.

José A. Martínez Pons, que ha estat professor d'institut i professor associat de diverses universitats de Madrid, tracta en l'article «L'assecat de les fruites: idees generals i la seva possibilitat d'utilització com a recurs didàctic» una de les tècniques utilitzades gairebé per totes les cultures amb la finalitat d'evitar el deteriorament dels aliments.

Els professors Fátima Paixão, Mariette M. Pereira i António Cachapuz, de l'Institut Politècnic de Castelo Branco, la Universitat de Coïmbra i el Centre de Recerca Didàctica i Tecnològica en la Formació del Professorat del Departament d'Educació de Portugal, respectivament, ens presenten un atractiu treball, «Cores e corantes dos bordados de Castelo Branco: interação de contextos formais e não formais na educação

em química», en el qual s'explica la possibilitat d'obtenir els tints antics i actuals que s'utilitzen per tenyir la seda.

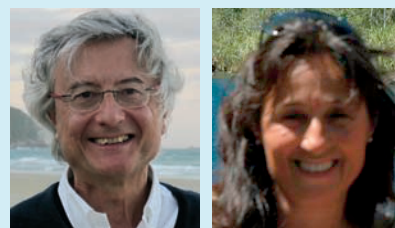
En l'article «Fazer sorvete para aprender sobre abaixamento da temperatura de congelamento», dels professors Martha M. Andreotti, Gustavo G. Shimamoto, Celso A. Bertran i Adriana V. Rossi, de l'Institut de Química de la Universitat Estatal de Campinas (Brasil), es descriu una experiència entorn de l'elaboració de sorbets amb un enfocament interdisciplinari i contextualitzat que afavoreix el desenvolupament d'habilitats i competències dels estudiants.

Marta Segura i Josep M. Valls, de l'Escola Pia Nostra Senyora de Barcelona, presenten l'article «Els perfums de la vida quotidiana a l'aula», amb un potent i interessant context—el dels perfums—per apropar la química tant als alumnes com al públic en general, i expliquen, pas a pas, com es pot extraure un oli essencial, com es pot obtenir una colònia per maceració i com cal elaborar un perfum amb un orgue.

L'article «El color dels aliments», de Pere Castells, responsable del Departament de Recerca de la Fundació Alícia, ens acostarà a l'atractiu món de la cuina a través de les activitats dels tallers que l'esmentada institució ofereix als alumnes de ciències. L'autor posa de manifest la importància dels colors en els aliments, així com dels canvis de color que s'hi produeixen, sigui per canvis de pH o per canvis en proteïnes, com ara la mioglobina de les cèl·lules musculars o l'astaxantina d'alguns mol·luscs.

I per concloure el número, els professors de la Universitat de Belgrad Jasminka N. Korolija, Ivana Mladenovic, Ljuba Mandic i Igor Matijasevic, juntament amb Dragan Marinkovic, director tècnic d'una empresa dels Estats Units, ens parlen dels additius alimentaris, de la seva varietat i complexitat. El fet de conèixer els additius i saber-ne identificar experimentalment alguns per les seves propietats és, sens dubte, una bona manera d'endinsar els alumnes en les relacions CTS.

Desitgem que els continguts d'aquest número siguin del vostre interès i que gaudiu amb la seva lectura. Com sempre, us agraïrem que doneu la màxima difusió a la revista en el vostre àmbit professional.



Aureli Caamaño i Fina Guitart
Editors d'EduQ