

Cazabacterias en la cocina nos cuenta cómo se contaminan los alimentos, a qué temperaturas pueden crecer y desarrollarse los microorganismos capaces de enfermarnos y de qué modo suelen adaptarse a distintas condiciones del ambiente. También derriba los mitos y creencias culinarias más arraigados sobre seguridad alimentaria.

Este manual es una lupa sobre nuestras costumbres alimentarias y un compendio de soluciones certeras, claras y divertidas, que todos deberíamos conocer (para manejarlos con seguridad en nuestra vida cotidiana y no enfermarnos en el intento).

Observaciones:

Libro presentado en formato papel. Editorial Siglo XXI - Colección Ciencia que Ladra - Serie Mayor

4.- “INTERACCIONES ENTRE SUJETOS EN EL AULA UNIVERSITARIA”

Autora: *María Anahí Peñalva*

Reseña:

Esta investigación bibliográfica presenta una visión psicológica, sociológica y pedagógica del sistema de elementos desarrollados en el aula universitaria. Luego de la introducción se conceptualiza la noción de sujetos y su vinculación con la personalidad: la relación entre subjetividad y sociedad, la noción de sujetos pedagógicos. También se reflexiona sobre la comunicación, el diálogo, la interacción, el contexto del aula, la relación con el saber, el aprendizaje y la autoridad pedagógica como partes de un sistema. Todos estos capítulos del libro se hallan enriquecidos por numerosas citas bibliográficas. Posteriormente se desarrollan en forma muy breve experiencias personales. Constituye un aporte importante para el ejercicio de la docencia en el aula universitaria y proporciona una visualización integral de los elementos y procesos que tienen lugar en el aula universitaria.

5.- “EL JUEGO EN LA ENSEÑANZA DE LA MATEMÁTICA. ACTIVIDADES PARA LOS EJES: NÚMERO, OPERACIONES, MAGNITUDES Y MEDIDA, GEOMETRÍA, ESTADÍSTICA Y PROBABILIDAD”

Autoras: *Evelina Brittnitzer; María Edith Collado; Gabriela Fernández Panizza; María Fernanda Gallego; Silvia Pérez; Flavia Santamaría*