

# Organización de la colección

La colección de la Biblioteca, en su mayoría en libre acceso, se compone de obras destinadas a la docencia, estudio e investigación en la Facultad de Ciencias, y se presentan en diferentes soportes: libros, cds, dvds, libros electrónicos, mapas, etc.

Para clasificar los fondos y ordenarlos en las estanterías se emplea una signatura cuya notación numérica se basa en la **CDU (Clasificación Decimal Universal)**, que identifica todas las materias, asignando números a cada concepto temático. Su carácter decimal le permite subdividir las materias jerárquicamente, descendiendo según su grado de especialización.

La signatura es alfanumérica y se compone de 3 elementos principales:

1. En el catálogo va precedida de 1 ó 2 letras que identifican la Biblioteca a la que pertenece la obra. En este caso una **C**
2. Nº de la clasificación (mínimo 2 dígitos).
3. Tres primeras letras del apellido del autor, título, congreso, etc. (según la autoría de la obra).

En las obras de referencia (diccionarios, enciclopedias, etc.) de consulta en sala, la signatura va precedida de **D**

Ejemplos: **C/54/CHA** corresponde a la obra :  
**Química / por Raymond Chang**  
**C/D/58/FON**  
**Diccionario de Botánica / de P. Font Quer**

La signatura se anota en un tejuelo pegado en la parte inferior del lomo de la obra, **por colores**, para diferenciar las áreas de conocimiento más amplias.

## Áreas de conocimiento y ubicación

Sala 3	Química
Sala 2	Física
Sala 2-Dep	Matemáticas
Sala 1	Zoología. Alimentos. Ingeniería. Geología
Sala 1-Dep	Biología. Botánica
Sala 2-Dep	Informática. Astronomía. Economía. Enseñanza Universitaria. Medio Ambiente
Sala 1 y 2	Obras de referencia de todas las áreas

Las últimas ediciones de las obras con mayor demanda se identifican en la parte superior del lomo con el nº de la edición original (a partir de la 2ª) y la lengua en la que está escrita.

Ejemplo: Obra traducida al español de la 4ª ed. en inglés:  
**4ªed. ESP**

El **préstamo** es fundamentalmente largo y semanal:

- Largo**: de distinta duración según la categoría de usuario.
- Semanal**: (tejuelo blanco en parte superior) para todas las categorías de usuarios.



## Servicio de Biblioteca Universidad Autónoma de Madrid



### Biblioteca de Ciencias

Sistema de clasificación  
de la colección de libros



Más información

<http://biblioteca.uam.es/ciencias/>

## Ordenación de la colección

### Sala 1

548 CRISTALOGRAFÍA  
548.7 RAYOS X  
549 MINERALOGÍA

#### **GEOLOGÍA**

55 GEOLOGÍA GENERAL  
551 CLIMATOLOGÍA METEOROLOGÍA  
552 PETROLOGÍA  
556 HIDROLOGÍA

#### **ZOOLOGÍA**

59 ZOOLOGÍA  
592 INVERTEBRADOS  
595.78 LEPIDÓPTEROS  
595 ARTICULADOS (ZOOLOGÍA)  
596 VERTEBRADOS  
597 ANFIBIOS, PECES Y REPTILES  
598.2 AVES  
599 MAMÍFEROS

#### **NUTRICIÓN – ALIMENTOS**

612.3 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
613.2 HIGIENE Y MANIPULACIÓN  
614.3 CONTROL DE ALIMENTOS  
615 FARMACOLOGÍA  
615.9 TOXICOLOGÍA

#### **INGENIERIA – QUIMICA INDUSTRIAL**

62 INGENIERÍA  
620.3 NANOTECNOLOGÍA  
620.9 ENERGÍA  
621.3 ELECTRÓNICA  
628 AGUAS RESIDUALES  
628.4 RESIDUOS  
66 QUÍMICA INDUSTRIAL  
66.01 DISEÑO EXPERIMENTAL

#### **AGRICULTURA, GANADERIA SILVICULTURA PESCA**

63 AGRICULTURA  
630 SILVICULTURA, BOSQUES  
631.4 EDAFOLOGÍA. ABONOS  
632 PESTICIDAS, PLAGUICIDAS  
634 CULTIVOS ESPECÍFICOS. HORTICULTURA  
636 EXPLOTACIÓN Y CRÍA DE ANIMALES

#### **ALIMENTOS**

637.1 LECHE Y DERIVADOS  
637.5 CARNES, PRODUCTOS DE LA PESCA  
64 ALIMENTOS EN GENERAL  
641 DERECHO ALIMENTARIO. CONSUMIDORES

641.5 ALIMENTOS-PREPARACIÓN (RECETAS DE COCINA)  
66 QUÍMICA INDUSTRIAL  
66.01 DISEÑO EXPERIMENTAL  
663 ALIMENTOS-MICROBIOLOGÍA  
663.2 BEBIDAS: CERVEZAS, VINOS, LICORES, ZUMOS  
663.6 AGUA, HIELO Y HELADOS  
663.9 CHOCOLATE, ESTIMULANTES EN GENERAL  
664 INDUSTRIA ALIMENTARIA (CONSERVACIÓN)  
664.0 ADITIVOS  
664.3 GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES  
664.6 CEREALES, AZÚCARES, PANADERÍA  
664.8 EMBALAJES Y ETIQUETADO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

7 **CINE, FOTOGRAFÍA...**

### Depósito de Sala 1

#### **BIOLOGÍA**

56 PALEONTOLOGÍA  
57 BIOMETRÍA Y ESTADÍSTICA  
572 ANTROPOLOGÍA  
573 BIOLOGÍA GENERAL  
575 GENÉTICA  
575.8 EVOLUCIÓN  
576 CITOLOGÍA  
576.8 INMUNOLOGÍA  
577.1 BIOQUÍMICA  
577.11/.12 PROTEÍNAS, ÁCIDOS NUCLEICOS  
577.15 ENZIMOLOGÍA  
577.2 BIOLOGÍA MOLECULAR  
577.3 BIOFÍSICA  
578 VIROLOGÍA  
579 MICROBIOLOGÍA

#### **BOTÁNICA**

58 BOTÁNICA  
581 FISILOGÍA VEGETAL  
582 BOTÁNICA SISTEMÁTICA  
582.28 HONGOS, MOHO, MICOLOGÍA

611 ANATOMÍA E HISTOLOGÍA  
612 FISILOGÍA ANIMAL. PATOLOGÍA

### Sala 2

001 **CIENCIAS Y PROYECTOS**

#### **FÍSICA**

53 FÍSICA GENERAL  
530.12 RELATIVIDAD  
530.145 FÍSICA CUÁNTICA  
531 MECÁNICA

535 ÓPTICA  
536 TERMODINÁMICA  
537 ELECTROMAGNETISMO  
538 FÍSICA DEL ESTADO SÓLIDO  
539.1 FÍSICA NUCLEAR

### Depósito de Sala2

007 **INFORMÁTICA**

33 **ECONOMÍA Y EMPRESA**

378 **ENSEÑANZA UNIVERSITARIA**

#### **MEDIO AMBIENTE**

502 DESARROLLO SOSTENIBLE  
502.15 GESTIÓN E IMPACTO AMBIENTAL  
502.34 LEGISLACIÓN AMBIENTAL  
502.7 ESPACIOS NATURALES  
504 EDUCACIÓN AMBIENTAL  
504.5 CONTAMINACIÓN AMBIENTAL/MARINA/ATMOSFÉRICA  
504.7 CAMBIO CLIMÁTICO  
504.74 BIOLOGÍA/ECOLOGÍA DE LA CONSERVACIÓN  
574 ECOLOGÍA Y MÉTODOS  
574.5 ECOLOGÍA MARINA/ LIMNOLOGÍA

#### **MATEMÁTICAS**

51 MATEMÁTICAS  
512 ÁLGEBRA  
513 CÁLCULO Y GEOMETRÍA  
515 TOPOLOGÍA  
517 CÁLCULO  
517.2/.3 CÁLCULO INTEGRAL  
517.5 VARIABLE COMPLEJA  
517.9 ECUACIONES DIFERENCIALES  
519 ESTADÍSTICA Y PROBABILIDAD  
519.6 ANÁLISIS NUMÉRICO

521 **ASTRONOMÍA**

### Sala 3

54 QUÍMICA GENERAL  
541.1 QUÍMICA – FÍSICA  
541.12 ELECTROQUÍMICA. CINÉTICA QUÍMICA  
541.4 COMPUESTOS QUÍMICOS  
542 QUÍMICA EXPERIMENTAL  
543 QUÍMICA ANALÍTICA  
543.42 ESPECTROSCOPIA. RMN  
545 QUÍMICA INORGÁNICA  
547 QUÍMICA ORGÁNICA  
547.3 MATERIALES MOLECULARES ORGÁNICOS