

¿HAY HUEVOS DE COCER UN HUEVO EN EL EVEREST? ¿CÓMO FUNCIONA UNA OLLA A PRESIÓN?

Profesor Coordinador: Jesús Matos Delgado

Javier Calvo Real, Jesús Conde Barba,

Saúl Domínguez Gómez, Alejandro Romero Sibón

Colegio Amor de Dios

Avda. Marconi, 8. 11010 Cádiz

jesus_tutor06@yahoo.es

Nuestro proyecto de investigación consta de dos preguntas principales: ¿Sabemos cómo funciona la olla express?, ¿Y lo sabe la sociedad? Por ello tratamos de conocer con detalle el funcionamiento de una olla a presión, la relación que existe entre la presión y la temperatura de ebullición. El diseño experimental que hemos realizado para conocer un poco más sobre la relación entre presión y temperatura de ebullición consiste en hervir agua a baja presión. Lo hemos hecho a través de un sistema de vacío. Lo hemos probado con agua y alcohol para compararlos. Para conocer el funcionamiento de una olla express hemos buscado información en distintas páginas web. Para el diseño experimental de la segunda parte de la investigación, hemos realizado unos cuestionarios a alumnos de nuestro colegio, a profesores y trabajadores de tiendas de electrodomésticos. Con estos cuestionarios hemos pretendido saber la opinión de las personas de distinta edad y género acerca de si se pueden cocer alimentos en la cima del Everest debido a la baja presión a la que se encuentra. También le hemos preguntado ¿Por qué los alimentos se cocinan más rápido en una olla a presión que en otros aparatos de cocina? La conclusión que hemos sacado de los cuestionarios es que la mayoría de personas no sabían ni cómo funciona una olla a presión ni la relación que hay entre presión y temperatura de ebullición. En resumen, nuestra investigación tenía dos apartados, uno experimental (relaciones presión y temperatura de ebullición) y otro social (sabe el ciudadano de a pie por qué es más rápido cocinar con una olla express)?

Palabras clave: *presión, temperatura de ebullición, punto de ebullición, olla exprés.*