

Pregunta: 197	<p>Competencia: Explicación de fenómenos naturales Eje temático: Verifico que la cocción de alimentos genera cambios físicos y químicos.</p> <p>Una olla a presión cocina más rápido los alimentos porque la temperatura de ebullición del agua dentro está por encima de 100 °C hasta unos 130 °C, debido a que</p>
<p>Imagen</p> <p>(debe ser un archivo en formato JPEG, TIF ó JPG)</p>	
Opción – A:	El punto de ebullición del agua aumenta cuando se incrementa la presión permitiendo que el alimento aumente su temperatura.
Opción – B:	El vapor del agua tiene la misma temperatura que el agua líquida.
Opción – C:	La olla está construida con un metal más resistente que una normal.
Opción – D:	Los alimentos se encuentra en un acelerador de adentro hacia afuera.