

Resumen

El presente estudio aborda una investigación sobre los riesgos de quemaduras en el hogar, más específicamente en la cocina. Dentro de los factores que provocan las quemaduras se encuentran los sólidos o superficies calientes, el agua hirviendo y el vapor. Los dos primeros se pueden controlar y evitar, sin embargo el vapor es un elemento impredecible y su comportamiento nunca se repite dos veces de igual forma.

En este trabajo se desarrolla un sistema para poder controlar el vapor de agua resultante al momento de verter agua hirviendo producto de la cocción de alimentos, para disminuir el riesgo de accidente por quemaduras.

Palabras clave: Quemaduras, cocina, vapor, líquido en suspensión, condensación.