

## Tabla de contenidos

9	<b>Resumen</b>
11	<b>Introducción</b>
17	<b>Capítulo 1: Quemaduras en la cocina</b>
19	1.1 Riesgos en la cocina
23	1.2 Quemaduras
25	1.3 Vapor de agua como factor de riesgo en quemaduras
29	<b>Capítulo 2: Líquido en suspensión en la cocina</b>
31	2.1 ¿En qué consiste el fenómeno del líquido en suspensión?
34	2.2 Agua y vapor en la cocina
37	2.3 Condensación, clave para el control del vapor
39	<b>Capítulo 3: Experimentación</b>
41	3.1 Primer acercamiento al control del vapor
42	3.2 Desarrollo de un sistema para la olla
44	3.3 Primeras pruebas de la cámara de vapor
56	3.4 Disminución del líquido en suspensión al momento de verter
59	<b>Capítulo 4: Desarrollo de la propuesta</b>
61	4.1 Propuesta conceptual
62	4.2 Usuario
63	4.3 Desarrollo formal
66	4.4 Modo de uso
68	4.5 Materiales y procesos productivos
69	4.6 Pruebas y evaluaciones
75	<b>Conclusiones</b>
77	<b>Bibliografía</b>
87	<b>Anexos</b>