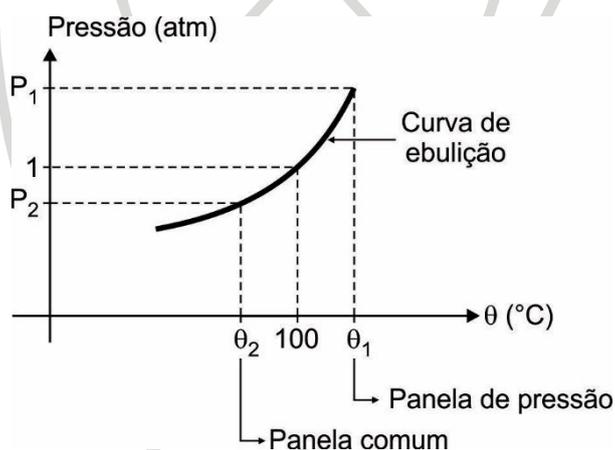


40. A panela de pressão é um utensílio muito utilizado no intuito de diminuir o tempo de cozimento dos alimentos, pois o aumento da pressão interna permite a elevação do ponto de ebulição da água, mantendo-a em estado líquido a temperaturas maiores. A pressão atmosférica varia com a altitude e exerce influência sobre o ponto de ebulição da água. De modo simplificado e dentro de certos limites, o ponto de ebulição pode ser representado por uma função crescente da pressão. Considerando sua finalidade, como descrita no início deste enunciado, a panela de pressão proporcionaria um cozimento mais eficiente, se comparado ao uso de panela comum,

- A) ao nível do mar, pois a pressão atmosférica é menor que no alto de uma montanha.
- B) no alto de uma montanha, pois a pressão atmosférica é maior que ao nível do mar.
- C) no alto de uma montanha, pois a pressão atmosférica é menor que ao nível do mar.
- D) ao nível do mar, pois a pressão atmosférica é maior que no alto de uma montanha.

Assunto: Termologia

OBS: A questão da margem para outras opções.



Mas não podemos afirmar que θ_1 será maior que 100°C em algumas altitudes. A questão não localiza a posição da panela. Para algumas altitudes, a eficiência do cozimento da panela de pressão será maior do que a da panela comum, comparada com o nível do mar.

Item: C