



Fernando.tapia@colegiofernandodearagon.cl

GUIA DE ACTIVIDADES. N° 7

Quinto Básico

DEPARTAMENTO	Atme	ASIGNATURA	Tecnología
OA PRIORIZADOS	N° 3	FECHA DE INICIO	23 agosto de 2021
LETRA DEL NIVEL		FECHA DE TERMINO	06 de septiembre de 2021

Indicaciones del profesor.

Los estudiantes leen la guía y en compañía de su profesor responden e interactúan con él respecto de preguntas relacionadas a contenidos del tema : El chocolate.

Contenido.

Historia del chocolate y su evolución como alimento nacido en América.
El cultivo del cacao para su comercialización y consumo.
Tratamiento que se le da al cacao para el uso en la fabricación del chocolate.
La elaboración del chocolate tradicional que disfrutamos.

Ejemplos

Se sugiere poner atención en las explicaciones del docente respecto al tema central de la guía.
Se presenta un texto en power point relacionado con el tema El Chocolate.
Los estudiantes trabajan junto al profesor para tomar nota de nuevos contenidos de procesos productivos en este caso la fabricación de chocolate.

Actividad de ejercitación.



Historia del chocolate

El chocolate tiene su origen en el continente americano, específicamente en Mesoamérica. Se tiene conocimiento que La civilización maya de México y Centroamérica fue la primera en consumirlo.

Mesoamérica significa: "América media", esto quiere decir en el centro de América. Este término se propuso para referirse a un espacio cultural que abarca desde la parte meridional de México hasta Costa Rica, el cual se diferencia de otras regiones por la forma de vida de sus pobladores, su clima y su geografía.

El cultivo del Cacao. –

El cacao necesita climas cálidos y lluviosos, suelos ricos en materia orgánica, sueltos y que tengan cierta profundidad para su cultivo.

Las semillas se conservan por una semana en recipientes adecuados y allí se inicia su fermentación.

El tratamiento continúa con el lavado.

Posteriormente, en las fábricas se clasifican las semillas, se les quita la cáscara y luego, Los granos de cacao se tuestan.

Se descarrillan y se muelen, obteniéndose así la pasta del cacao.

Elaboración del Chocolate. -

Se somete al cacao a un proceso de alcalinización.

Las tortas resultantes se muelen.

El proceso de **alcalinización del cacao** tiene por objetivo reducir su acidez y oscurecer el cacao. También con este tratamiento aumenta su capacidad de solubilidad, por lo que son cacaos que se disuelven más fácilmente en un líquido.

Luego se muelen los granos y la pasta resultante constituye el chocolate amargo comercial.

Esta base se mezcla con otros ingredientes.

La pasta del cacao se mezcla con azúcar pulverizada, leche y diversos aromas.

Se refina la pasta resultante y se procede al conchado.

Después se enfría y se moldea el chocolate, finalmente se envasa normalmente en papel de aluminio.

Segunda Parte de la Guía N° 7.-

Contesta las preguntas relacionadas al texto de esta guía.

1.- ¿Qué producto es la base de la fabricación del Chocolate?

2.-¿Qué objetivo tiene la alcalinización del Cacao?

3.-¿Qué significa la palabra Mesoamérica?

4.- ¿De qué características requiere el cultivo del cacao?

5.- ¿Dónde tiene su origen el chocolate?

6.- ¿Cuál es el último procedimiento para producir el chocolate?

7.- ¿Cuál es el primer procedimiento al que se somete el cacao para la elaboración del chocolate. ?

8.- ¿Para qué se tuestan, descarrilan y muelen los granos de cacao?



