



<b>NOMBRE</b>	<b>CURSO:</b>
---------------	---------------

<b>ASIGNATURA</b>	<b>Tecnología.</b>	<b>NIVEL</b>	<b>5 °</b>
<b>OBJETIVO DE LA PRUEBA</b>	<b>Reconocer al cacao como fuente de alimentación en América desde tiempos milenarios.</b>	<b>INDICADORES DE EVALUACION.</b>	<b>Elaborar un producto tecnológico para resolver una necesidad humana.</b>

<b>INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DE LA PRUEBA ( 7 PUNTOS)</b>	<b>Lee atentamente y responde marcando la alternativa correcta.</b>
--	---

<b>Prueba N° 6</b>	<b>FECHA: octubre de 2021</b>	<b>contenido</b>	<b>El chocolate</b>
--------------------	-------------------------------	------------------	---------------------

**Marca la alternativa correcta. –**

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

  - a) Para procesar los granos
  - b) Para que se reduzca el dulzor
  - c) Para que tomen color café
  - d) Para obtener la pasta de cacao

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

  - a) La soya
  - b) El café
  - c) El Cacao
  - d) La Cebada

- 3.- ¿Qué objetivo tiene la alcalinización del Cacao?:

  - a) Reducir el azúcar del producto
  - b) Reforzar el sabor
  - c) Reducir su acidez
  - d) Aromatizar el producto

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

  - a) Se somete a un dorado con azúcar
  - b) No se somete a ningún proceso
  - c) Se le agrega Moca al cacao
  - d) Se somete a un proceso de Alcalinización

- 5.- ¿ Qué tipo de climas necesita el cultivo del cacao ?:

  - a) Climas cálidos y lluviosos
  - b) Climas cálidos y secos
  - c) Climas templado
  - d) Climas Fríos

6.- ¿Qué significa Mesoamérica?:

- a) América India
- b) América Media
- c) Mesetas de América
- d) América del sur

7.- ¿En qué tipo de papel se envasa normalmente el chocolate?:

- a) Papel de Arroz
- b) Papel acartonado
- c) Papel de Mantequilla
- d) Papel de Aluminio



