

PROCESO DE ELABORACION

Muchos objetos y productos que se consumen en la vida cotidiana guardan dentro de sí el secreto de un largo o, tal vez, poco conocido proceso.

Hay muchas cosas en las que se lleva a cabo un proceso de elaboración, por ejemplo, el papel, el vidrio, las tortillas, el pan, el pastel, la piñata, los juguetes, las figuras de barro, la tela, la tinta, el papel, la ropa, el jabón, entre muchos otros.



OBSERVA EL SIGUIENTE PROCESO DE ELABORACIÓN

Proceso DE ELABORACIÓN DEL **CHOCOLATE**



Cultivo

El cacao se cultiva en **climas tropicales**. Una vez recolectado, se desgrana y se deja fermentar. Después, se seca y se limpia.



Molienda

Se descascarillan los granos y se separa la semilla de la piel obteniéndose **virutas de cacao**. Después se muelen las virutas hasta conseguir una masa semisólida llamada licor de cacao. Este se prensa para obtener la **pasta de cacao** libre de manteca.



Templado y moldeado

Se temple el chocolate para obtener una textura homogénea y brillante. Después se vierte en los **moldes**, se enfría, se envasa y se distribuye.



Tostado

Con las semillas ya preparadas, se procede a la torrefacción o tostado. Es aquí donde se **realzan** el **aroma** y **sabor** del cacao.



Conchado

Es un proceso de refinamiento de la pasta de cacao que **suaviza**, **reduce** la **acidez** y **potencia** el **sabor** del cacao. Además, se añaden los últimos ingredientes según el tipo de chocolate.



Degustación

Aquí se ve reflejado todo el trabajo y cuidado del proceso de elaboración del chocolate y puede disfrutarse de todo su **sabor**.

Dentro de la redacción de un proceso de elaboración se usa el MODO IMPERSONAL. El modo impersonal se emplea en oraciones en las que no es necesario decir quién realiza la acción del verbo, por ejemplo, cuando es más importante decir qué se hace en lugar de quién lo hace. Se forma con la palabra SE antes del verbo conjugado en tercera persona (el/ella) del presente indicativo: se pega con cuidado.

1. Selecciona las frases que están en modo impersonal:

Los niños cortan el papel.	Se corta el papel.
Se unen todas las piezas.	Los adultos deben unir las piezas.
Se mezclan los ingredientes secos.	Mamá tiene que mezclar los ingredientes secos.
María infla un globo.	Se infla un globo.
Se mezcla pegamento blanco y agua para hacer engrudo.	Juan mezclará pegamento blanco y engrudo.
Se adorna el pastel.	Decoras el pastel al tu gusto.

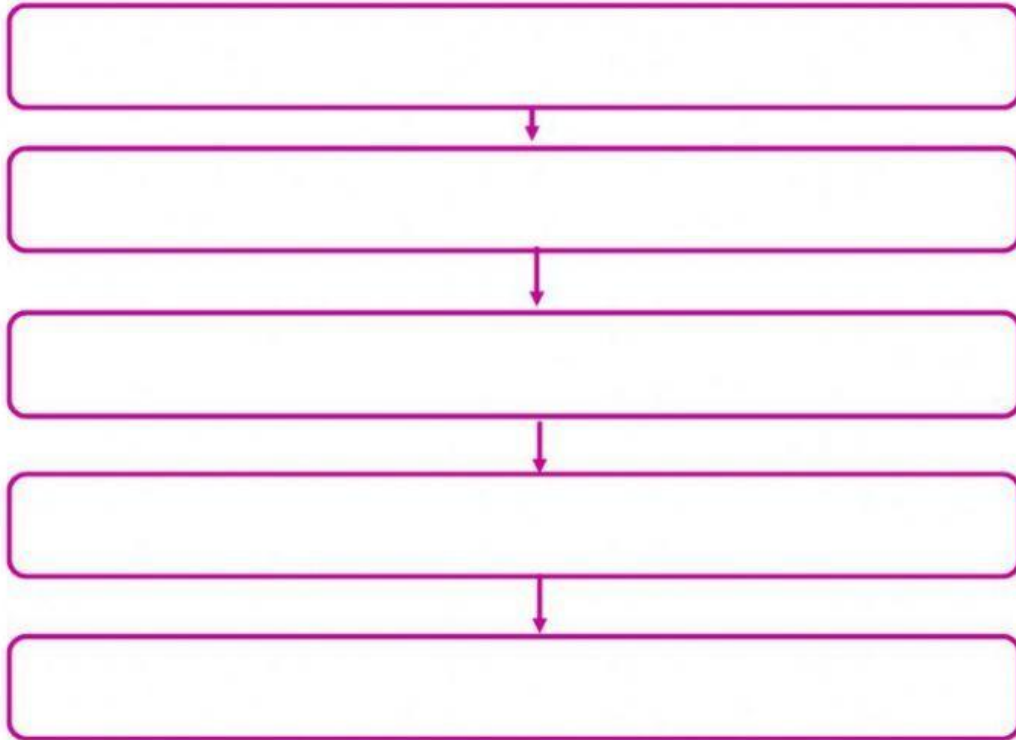
E igualmente, para facilitar los pasos de un proceso de elaboración hacemos uso de LOS DIAGRAMAS. Los diagramas son organizadores gráficos que ordenan los pasos de un proceso. La información se presenta en cuadros que se relacionan mediante líneas o flechas, las cuales señalan el orden de la información.

Observa el siguiente diagrama donde se indica el proceso para realizar pan:



1. Ordena el siguiente en el siguiente diagrama los pasos para la elaboración de una piñata.

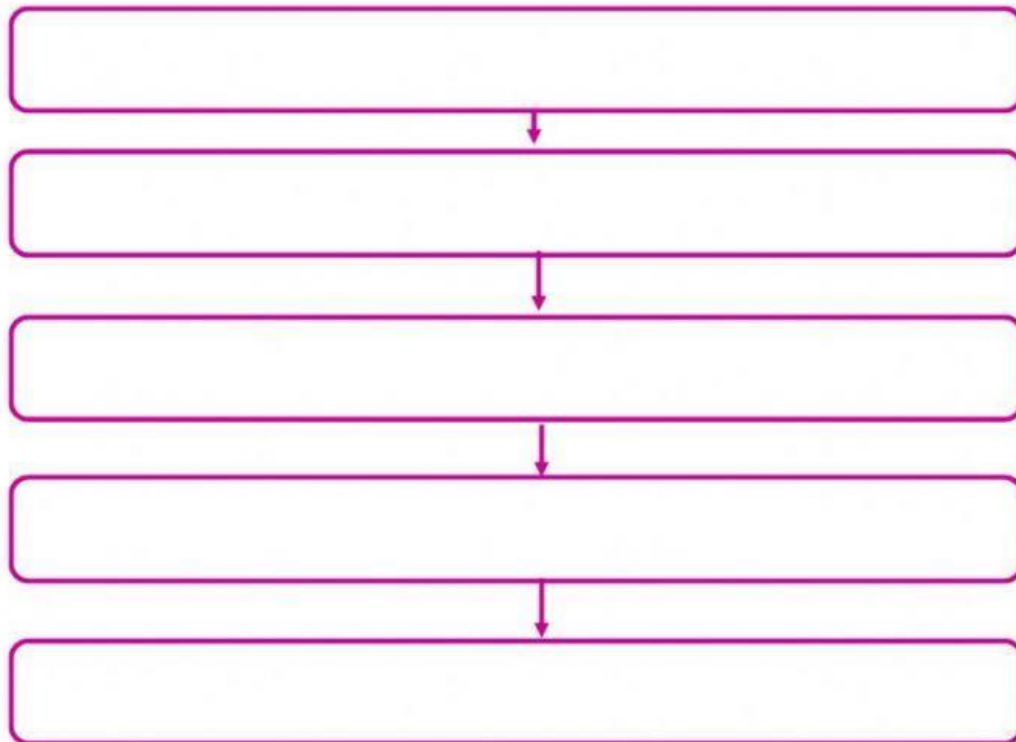
PIÑATA ARTESANAL



- Se adorna la piñata.
- Se infla un globo y se le hace un nudo.
- Se pegan de tres a cuatro capas de tiras de papel.
- En un recipiente se mezcla pegamento blanco y agua.
- Se revienta y retira el globo, cuando esté seco el papel.

2. Ordena el siguiente en el siguiente diagrama los pasos para la elaboración de la granola.

GRANOLA CASERA



- Se vierte la granola en una bandeja para hornear y se hornea durante 75 minutos aproximadamente.
- Se mezclan completamente los ingredientes húmedos y secos.
- Se combinan los ingredientes húmedos (y la sal) en un tazón mediano.
- Se agrega 1 taza (225 g) de pasas cuando la mezcla se enfríe.
- Se mezclan los ingredientes secos mientras precalientas el horno.