

Procesos Productivos Tecnificados

1. Ubique en cada cesta según corresponda los siguientes elementos:



Recursos naturales

Productos elaborados

2. Observe, lea y ordene la secuencia del proceso de producción del chocolate:



Degustación

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



Tostado

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



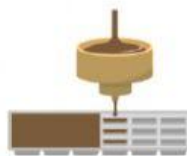
Molienda

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.



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.



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.



Cultivo

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