

# EL CHOCOLATE

Reportaje sobre su elaboración



**Autores: Teodoro Rivas Pelegrina y Raúl Alcalde Jimenez.**

**Curso: 1ºFPB.**

**Fecha: 22 de enero del 2019**

# ÍNDICE

1. Introducción	1
2. Origen	1
3. Propiedades	1
4. Elaboración	2
5. Conclusión	2
6. Bibliografía	2

## 1.INRODUCCIÓN

En la cuarta unidad didáctica del ciclo Industrias Alimentarias estamos trabajando la industria del chocolate y nuestro último propósito es la elaboración de objetos de chocolate a partir de una impresora 3D. Para llegar a este último paso es necesario estudiar el origen del chocolate, sus propiedades y elaboración que a continuación se detallan.

## 2.ORIGEN

El cacao se origina en estado silvestre en la cuenca del Amazonas, en Sudamérica. Su difusión fue por roedores, monos y murciélagos, o como cultivo llegó a Méjico.



El chocolate se descubrió en el año 1.100 a.C. El cacao ya era cultivado por los mayas hace 2.500 años.

El chocolate fue traído a España en el siglo XVI junto con el descubrimiento de América.

El chocolate se obtiene de la semilla del cacao. Primero la semilla de cacao se limpia de cualquier impureza tales como metales y tierra. Luego se tuestan para después quitarle la cáscara más fácilmente y quedarnos con la haba. Después de pelar las habas se trituran y se convierte en licor de cacao. A continuación, al licor del cacao se le hecha lecitina de girasol, leche, cacao, azúcar y aroma de vainilla natural. En quinto lugar se moldea y se forman las tabletas cada una con su forma perfecta. Por último se envasa con aluminio para que no se escape ningún sabor y lo envuelven con la marca indicada.

## 3. PROPIEDADES

-Es muy nutritivo.

- Es una poderos fuente de antioxidantes.
- Mejora el flujo sanguíneo y disminuye la presión arterial..
- Eleva el colesterol HDL y protege el LDL contra la oxidación..
- Podría bajar el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

#### **4. ELABORACIÓN**

En 1840, el suizo Rudolf Lindt mezcla la manteca de cacao con la pasta de cacao, obteniendo un chocolate más dulce que es el que usamos actualmente.

#### **5. CONCLUSIÓN**

Tras la elaboración del reportaje hemos aprendido que tiene muchas propiedades entre ellas la reducción del nivel de presión arterial; el chocolate se elabora a partir del cacao que procede de América y fue traído a España por Cristóbal Colón. Por último, el chocolate, además de su uso alimentario es usado en cosmética y para la elaboración de objetos.

#### **BIBLIOGRAFÍA**