

# EL CHOCOLATE

Reportaje sobre el chocolate



**Autores:** Fatna Ouragh Oujab y Daniel Escobedo Escobedo

**Curso:** 1ºFPB

**Fecha:** 24 de enero del 2019

## ÍNDICE

Introducción	1
Origen	1
¿Cuándo se trajo de España?	1
Propiedades	1
Elaboración	1
Conclusión	1

## **INTRODUCCIÓN**

En la 4º unidad didáctica del ciclo industrias alimentarias estamos trabajando la industria del chocolate y nuestro último propósito es la elaboración de objetos de chocolate en una impresora 3D. Para llegar a este último paso es necesario estudiar el origen del chocolate, sus propiedades que a continuación se detallan

## **ORIGEN**

Proviene de las habas de cacao del árbol del cacao (*Theobroma de cacao*).  
procede de Mesoamérica

## **¿CUÁNDO SE TRAJO ESPAÑA?**

Se trajo en el siglo XVI al colonizar América

## **PROPIEDADES**

Las propiedades que tiene el chocolate son las siguientes:

1. Contiene una serie de componentes con propiedades euforizantes y estimulantes
2. Es un alimento antioxidante
3. El cacao puro mejora la salud cardiovascular.
4. Estimula las capacidades cognitivas
5. Hace sentir bien por razones psicológicas
6. Es un alimento muy energético

## **ELABORACIÓN**

Se elabora a partir de las semillas cacao las cuales se fermentan, se tuestan, se descascarillan, después se trituran, se mezcla con los componentes necesarios para la elaboración de sus diferentes clases

## **CONCLUSIÓN**

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