| **Slide de diapositivas (Simple)** | | |
| --- | --- | --- |
| **Indicaciones** | * Título o subtítulo de la temática que se aborda * Colocar una breve descripción del tema que se aborda en el slide * Colocar el texto que va en cada diapositiva según el formato instruccional * Máximo 8 slide | |
| **Título** | Equipos para fases iniciales de fabricación de chocolate | |
| **Texto descriptivo** | Los equipos más comunes y que corresponden a las primeras fases de fabricación de chocolate, son: | |
| **Clasificadora de grano** | **Funcionalidad:** separa el grano de acuerdo con su peso y por gravedad en 3 medidas de grano diferentes, también separa las impurezas de forma rápida y mejora la calidad del producto. | Clasificadora de Grano |
| **Descascarilladora** | **Funcionalidad:** el descascarillado consiste en la operación de separación de la cáscara del grano del cacao. Esta operación se realiza en la fábrica de chocolate. El objetivo consiste en mantener lo más intacto el grano del cacao. | Descascarilladora de Cacao tradicional |
| **Tostador** | **Funcionalidad:** la tostadora está especialmente diseñada para realizar el tostado del grano de cacao o café. La alta temperatura del tostado ayudará a destruir todos los microorganismos contaminantes que puedan estar presentes en el cacao.  Ten en cuenta que la temperatura de tostado va desde los 95º C hasta los 140º C, mientras que el tiempo de tostado puede estar entre los 20 y los 45 minutos. |  |
| **Molino Industrial** | **Funcionalidad:** es un equipo para la molienda de los *nibs* de cacao, estos los procesa en pasta. Es importante obtener la pasta de cacao para continuar con los procesos de refinado del chocolate o para la extracción de manteca de cacao. | Molino Industrial |
| **Refinador y Conchador** | **Funcionalidad:** mezcla los ingredientes, refina las partículas de la masa de cacao, y realiza la función de conchado, eliminando en esta los ácidos acéticos no deseables de la mezcla. | Refinador y Conchador de bolas para chocolate |