

Nombre: _____

Grado: Tercero

Responde las preguntas 1, 2, 3, 4 y 5 a partir de la lectura del siguiente texto



Tomado de: <https://www.lidl.es/es/fin-carre-proceso-de-elaboracion-del-chocolate/s2081>

1. Lee el siguiente enunciado del texto

“se descascarillan los granos y se separa la semilla de la piel obteniéndose virutas de cacao”

¿Qué permite la “y” en el enunciado?

- a. Comparación de dos ideas
- b. Unión de dos oraciones
- c. Oposición de dos oraciones
- d. Negación de dos ideas

2. De acuerdo al texto ¿Qué parte del proceso de elaboración del chocolate realza el aroma y sabor del cacao?

- a. Molienda
- b. Tostado
- c. Conchado
- d. templado

3. Según el texto ¿Qué parte del proceso de la elaboración del cacao ayuda a reducir la acidez del cacao?

- a. La molienda
- b. EL sembrado
- c. El conchado
- d. La fertilización

4. Los números que aparecen en el texto ¿Qué permiten?

- a. Indicar la cantidad de semillas de cacao que se necesitan para elaborar el chocolate
- b. Señalar el tiempo que se demora la elaboración del chocolate
- c. Señalar la cantidad de agua que necesita una planta de cacao
- d. Indicar el paso a paso de la elaboración del chocolate

5. En el texto se dice que: En la “degustación se ve reflejado todo el trabajo y cuidado del proceso de elaboración del chocolate” ¿Qué se concluye de esta afirmación?

- a. Que la elaboración del chocolate es un proceso de elaborado y dedicado
- b. Que hay diferentes clases de cacao
- c. Que algunos chocolates llevan mas proceso que otros
- d. Que la elaboración del cacao es una tarea sencilla.

Marca tus respuestas

1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D

Nota: _____