Nombre: Grado: Tercero

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





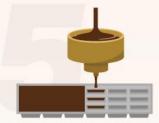
#### Cultivo

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



#### 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.



# Templado y moldeado

Se templa el chocolate para obtener una textura homogénea y brillante. Después se vierte en los **moldes**, se enfría, se envasa y se distribuye.



### Tostado

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



#### 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.



## Degustación

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

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

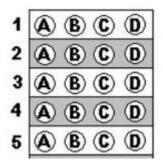
1. Lee el siguiente enunciado del texto

"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



Nota: \_\_\_\_\_