

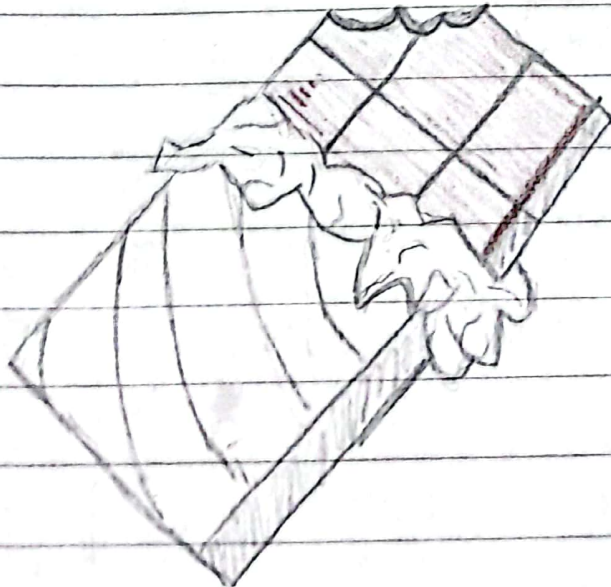
RECUPERATORIO DE LENGUA*

ALUMNA: Lola Reinoso

PROFESORA: Rosana Márquez

CURSO: 1º "C"

LA HISTORIA DEL CHOCOLATE*





Capacidades a evaluar

- Comunicarse eficazmente para expresar ideas en la dimensión escrita.
- Resolver situaciones problemáticas a partir de la lectura de un texto de estudio.
- Desarrollar el pensamiento crítico mediante la comprensión lectora de los textos dados y la producción textual empleando estrategias de comprensión y producción.



RECUPERATORIO DE LENGUA

Lean el siguiente texto y resuelvan las actividades:

La historia del chocolate

1 Para hablar de la historia del chocolate, es necesario remitirnos a su ingrediente fundamental: el cacao. Y es que la historia de este producto vegetal es mucho más antigua que la del chocolate, tal y como lo conocemos. Se cree que los primeros cultivos de cacao se desarrollaron hace más de 4.000 años en la región de Mesoamérica, que incluye países como México, Guatemala, Belice y Honduras. En estas culturas precolombinas, el cacao era utilizado con fines religiosos, medicinales y comerciales.

2 Los mayas y los aztecas consideraban al cacao como un alimento sagrado, reservado para las clases más altas de la sociedad. Preparaban una bebida llamada «xocolatl» que se hacía con granos de cacao tostados, agua, chiles y especias. Esta bebida tenía un sabor amargo y fuerte, pero se creía que tenía propiedades energizantes. Pero estas versiones del cacao no se acercaron al origen del chocolate. De hecho, hasta el punto de la bebida llegó el desarrollo de este producto vegetal, para las civilizaciones mesoamericanas. Todo cambiaría con el traslado del cacao al continente europeo.

3 La historia del chocolate empezaría realmente en Europa. Cuando los españoles llegaron a América en el siglo XVI, descubrieron el cacao y lo llevaron a sus tierras, donde se convirtió en un producto de lujo y exclusivo de la nobleza.

4 La realidad es que en los inicios, la bebida de cacao amargo no era muy popular, así que se necesitó la adición de azúcar y leche para que fuera más agradable al paladar. En el siglo XVIII, la invención de la prensa de cacao permitió a los chocolateros separar la manteca de cacao del sólido de cacao, lo que dio lugar a la producción de chocolate sólido. Durante este tiempo, se desarrollaron las primeras fábricas de chocolate y se popularizó el consumo de chocolate en todo el mundo. Las primeras fábricas de chocolate datan del siglo XVIII. Una de las más destacadas fue la fábrica de chocolate de Fry & Sons, fundada en Bristol, Inglaterra, en 1728. Esta empresa fue una de las primeras en producir chocolate en barra y en innovar en la técnica de conchado, un proceso que permite dar al chocolate su característico sabor y textura suave.

5 A lo largo del tiempo, la historia del chocolate ha evolucionado para satisfacer los gustos y las necesidades de la sociedad moderna. En el siglo XIX, se inventó el chocolate con leche, que se convirtió en un éxito instantáneo.

6 En el siglo XX, se introdujo el chocolate blanco y se desarrollaron una variedad de chocolates con sabores y rellenos, como las barras de chocolate rellenas de menta o de mantequilla de maní. Además, el chocolate se ha utilizado en la fabricación de postres y repostería, como pasteles y galletas, para crear nuevos e innovadores sabores.

Descuento ortográfico: 0,10 pt. por cada falta ortográfica hasta 2,00 (dos) puntos.

Punto extra: será obtenido en el caso de que la evaluación no presente ninguna falta ortográfica.

Descuento por caligrafía ilegible: se realizará en cada texto en el que la caligrafía no sea clara y prolija.

No se corregirán las actividades entregadas con lápiz. Recibirán cero punto.

- 1- Busquen en el diccionario las palabras resaltadas y escriban sus significados. (1,50pt)
- 2- Encierren los párrafos entre [] y enumérenlos. (1,00pt)
- 3- Coloquen V o F en la línea de puntos según corresponda. Justifiquen los enunciados falsos. (2,50pt)

- a) El ingrediente más importante del chocolate es la leche. **F**
- b) La versión que hoy conocemos del chocolate proviene de la que consumían los mayas y aztecas. **V**
- c) La invención de la máquina a vapor permitió separar el sólido de cacao de la manteca de cacao. **F**
- d) La marca Milka fue la primera en producir el chocolate en barra. **F**
- e) El chocolate blanco fue introducido en el mercado en el siglo XXI. **F**

- 4- Escriban un título para cada párrafo. (2,50pt)
- 5- Elaboren una línea de tiempo en la que muestren el origen y la evolución del consumo del chocolate. Deben incluir dibujos. (2,50pt)

11- RTAS:

Precolombinas: Relativo a América, antes de descubrirla Colón.

Mesoamericanas: perteneciente o relativo a Mesoamérica, zona cuyos límites se encuentran entre una línea que corre al norte de la capital de México, y otra que corta América Central por Honduras y Nicaragua, hasta la península de Nicoya, en Costa Rica.

Paladar: Sabor que se percibe en los manjares.

Prensa: máquina que sirve para comprimir.

Innovadores: que innova.

2)- RTA: Hay 6 párrafos.

3)- RTAS:

A)-F: Es falsa porque el ingrediente más importante es el cacao.

C)-F: Es falsa porque la prensa de cacao permitió a los chocolateros separar la manteca de cacao del sólido de cacao.

D)-F: Es falsa porque la marca Fry y Sons fue la primera en producir chocolate en barra.

E)-F: Es falsa porque el chocolate blanco fue introducido en el mercado en el siglo XX.

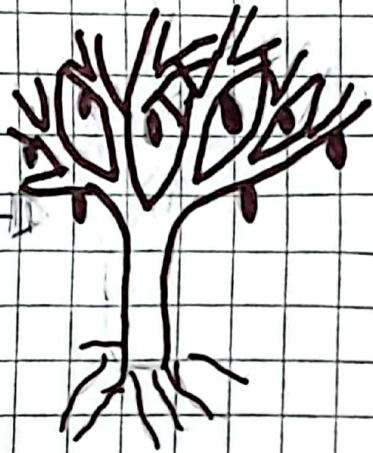
41-RTAS:

- 1 párrafo: El descubrimiento del cacao
- 2 párrafo: Un alimento sagrado
- 3 párrafo: Descubrimiento del chocolate
- 4 párrafo: El desarrollo del chocolate
- 5 párrafo: La evolución del chocolate
- 6 párrafo: Las variedades y mercado del chocolate

Siglo XVII

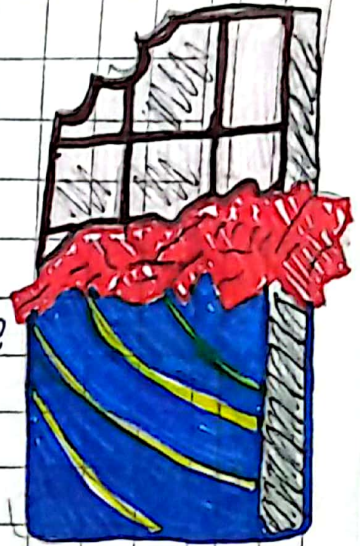
Los españoles descubren el cacao

Lo llevan a Europa, donde se convierte en un producto de lujo exclusivo de la nobleza.



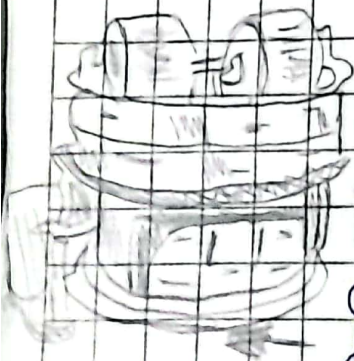
Siglo XIX

- Invencción del chocolate con leche, que se convierte en un éxito instantáneo.



Siglo XVIII

Adición de azúcar y leche.



- Agregado de azúcar y leche a la bebida de cacao
- invención de la Prensa de cacao que permite separar la manteca de cacao del sólido de cacao.
- Desarrollo de las primeras fábricas de chocolates, una de las primeras en producir chocolate en barra y en innovar con la técnica de conchado (Fry y sons).

Siglo XX

- Introducción del chocolate blanco.
- Desarrollo de una variedad de chocolates con rellenos y sabores.
- Uso del chocolate en la fabricación de pastres y repostería.

