TALLER DE CACAO
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

Fecha _____

Estimado Aprendiz, a Continuación, usted encontrara 15 preguntas de selección múltiple, marque con una **X** la respuesta que sea correcta. También encontrara preguntas de relacionar y escribir.

1. **¿Teniendo en cuenta la producción mundial de cacao, cual es el porcentaje de producción del continente americano?**

a) 18%.

b) 15%.

c) 14%.

d) 16%

2. **¿Qué puesto ocupa el departamento del Tolima en la producción de cacao a nivel nacional?**

a) 6 puesto.

b) 3 puesto.

c) 4 puesto.

d) 5 puesto.

3. **El clima propicio para el desarrollo del cacao en Colombia coincide con las características del piso térmico cálido, por lo tanto, ¿en m.s.n.m. el rango para el desarrollo del cacao es?**

a) 0 a 1200 m.s.n.m.

b) 1250 a 1800 m.s.n.m.

c) por encima de los 2000 m.s.n.m.

4. **¿A los cuantos años de siembra alcanza la mayor productividad la planta de cacao durante su ciclo de vida?**

a) A los 3 años.

b) A los 9 años.

c) A los 6 años.

d) A los 12 años.

5. **¿Hasta qué % de humedad se debe reducir en el grano, en el proceso se secado?**

a) 5%.

b) 7%.

c) 9%.

6. **Coloque los días de fermentación que se deben realizar para cada variedad de cacao.**

Protocolos de fermentación para cacao

Tipo	Días de fermentación	Frecuencia de volteos
	☐ días	1er volteo a las 24 horas .....(1er día) 2do volteo a las 48 horas .....(2do día) Inicio de secado a las 72 horas .....(3er día)
	☐ días	1er volteo a las 24 horas .....(1er día) 2do volteo a las 72 horas.....(3er día) 3er volteo a las 120 horas.....(5to día) Inicio de secado a las 144 horas....(6to día)
	☐ días ☐ días	1er volteo a las 24 horas .....(1er día) 2do volteo a las 72 horas.....(3er día) 3er volteo a las 120 horas.....(5to día) Inicio de secado a las 168 horas...(7mo día) 1er volteo a las 24 horas .....(1er día) 2do volteo a las 72 horas.....(3er día) 3er volteo a las 120 horas.....(5to día) 4to volteo a las 168 horas.....(7mo día) Inicio de secado a las 192 horas....(8vo día)

7. **Coloque sobre el recuadro el nombre de la variedad de cacao**







considerado el de mejor calidad por su sabor medio, notas muy aromáticas y florales y por presentar almendra blanca	se caracteriza por ser una variedad robusta y resistente a condiciones adversas, es la materia prima de aproximadamente el 80 % de la industria chocolatera.	Es una combinación del criollo y el forastero, caracterizado por presentar notas de vino.

8. Nombre las etapas del conchado

a)

b)

c)

d)

9. ¿En qué rango de temperatura debe quedar el grano en el proceso de enfriamiento?

a) 27 y 30 ºC.

b) 40 y 45 ºC.

c) 18 y 22 ºC.

d) 30 y 35 ºC.

10. Relacione con una flecha en orden correcto las etapas en el Beneficio de las habas de Cacao.

ETAPA 1	SECADO
ETAPA 2	DESGRANADA
ETAPA 3	RECOLECCION
ETAPA 4	FERMENTACION
ETAPA 5	PARTIDA DE MAZORCAS
ETAPA 6	SELECCION

11. Relacione con una flecha en orden correcto las etapas tecnología en la transformación del Cacao.

ETAPA 1	MOLIENDA
ETAPA 2	TOSTADO
ETAPA 3	DESCASCARILLADO-TRILLA
ETAPA 4	CONCHADO
ETAPA 5	ENFRIAMIENTO DEL GRANO
ETAPA 6	REFINADO

12. En el proceso de Prensado se obtiene uno de los subproductos del cacao, indique cual es

a) Licor de Cacao.

b) Cacao en Polvo.

c) Manteca de Cacao.

d) Coberteras de Chocolate.

13. En el proceso de Refinado se busca moler la masa de cacao hasta llegar a una masa que se componga de partículas más finas, ¿cuál es el tamaño de partícula al que se busca llegar?

a) 20 micras.

b) 30 micras.

c) 50 micras.

d) 100 micras.

14. En el proceso de Molienda se busca moler la masa de cacao hasta llegar a una masa que se componga de partículas más finas, ¿cuál es el tamaño de partícula al que se busca llegar?

a) 20 micras.

b) 30 micras.

c) 50 micras.

d) 100 micras.

15. ¿Describa el proceso de evaluación física de los granos de Cacao que se realizó en el laboratorio y nombre las 2 pruebas que hacen falta por realizar?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Nombre Aprendiz _____ Nombre Aprendiz _____

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"

ACTIVADOR COGNITIVO

Los cuadrados mágicos son distribuciones de números en celdas que se disponen formando un cuadrado, de forma que la suma de cualquiera de las filas, de cualquiera de las columnas y de las dos diagonales principales da siempre el mismo resultado. Al número resultante se le denomina "constante o suma mágica".

Problema

Para resolver estos cuadrados mágicos, se deben trasladar los números que se encuentra en las casillas al cuadrado para cumplir con la regla de oro: La suma de cada fila, columna y diagonal debe ser *__65__.

2	**4**	**6**	**8**	**10**	**12**	**14**	**16**	**18**	**20**	**22**	**24**
									X		

	5	**21**		**15**
	9	**25**	**19**	
		1		20
	13	**7**	**23**	
17		**11**	**3**	

Éxitos

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"