

Propuesta  
de actividades de lectura  
Profesor  
**EL CHOCOLATE**

Mercè Pujol Vila

Primera edición, 2010

Produce: SGEL – Educación  
Avda. Valdelaparra, 29  
28108 Alcobendas (MADRID)

© Mercé Pujol Vila

© Sociedad General Española de Librería, S. A., 2010  
Avda. Valdelaparra, 29, 28108 Alcobendas (MADRID)

Diseño gráfico: Alexandre Lourdel  
Maquetación: Alexandre Lourdel

Depósito legal:  
Printed in Spain – Impreso en España  
Impresión:

---

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y ss. Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos ([www.cedro.org](http://www.cedro.org)) vela por el respeto de los citados derechos.

**R**ealizamos una propuesta de trabajo sobre *El chocolate* con actividades para el aula y fuera del aula con el propósito de favorecer la comprensión de la obra, aprovechar los conocimientos y contenidos presentes en el libro para trabajar destrezas distintas de la lectura y estimular la interacción entre estudiantes en el aula. Otras aproximaciones al texto son posibles y seguramente no es recomendable realizar todas las actividades, sino aquellas que son más adecuadas para nuestro entorno de enseñanza/aprendizaje.

Por nuestra experiencia, en una clase la mayoría de los estudiantes disfruta con el chocolate y lo asocian con algo positivo, lo cual es un buen arranque para iniciar la lectura de esta obra. Podemos empezar la sesión pidiendo precisamente términos que asocian a la palabra «chocolate». Podemos escribirlos en la pizarra entre todos y, si se considera pertinente, intentar hacer agrupaciones semánticas, por ejemplo sobre el sabor (dulce, amargo, rico, caliente, buenísimo...), el aspecto (marrón, blanco, en polvo, bombón, tableta...), las características (se derrite, engorda, da alergia...) o cualquier otra.

A continuación se ofrecen pautas de explotación para algunas de las actividades de las fichas del alumno, así como se ofrecen las soluciones para todas las actividades, excepto para aquellas que son de respuesta libre.

Las actividades propuestas se dividen en tres partes a realizar:

- Antes de leer el libro
- Durante la lectura del libro
- Después de leer el libro

## ANTES DE LEER EL LIBRO

Con este primer ejercicio previo a la lectura, se trata de activar el tema del cual van a obtener información con la lectura de la obra. Seguramente todos los alumnos tienen alguna información sobre el cacao y el chocolate, aunque sea errónea o sea muy simple, pero se trata de ver qué ideas propias tiene cada uno que luego pueden aparecer en la lectura. Al comparar con un compañero, es fácil que se amplíe o mejore ese conocimiento inicial, aunque sea básicamente. No se trata de comprobar que estén en lo correcto, sólo de ver qué aspectos de los expuestos puede que estén presentes en la obra con más detalle y si hay alguna duda o laguna, potenciar la idea de que la lectura del libro puede que la resuelva.

**1 ¿Qué sabes del cacao? ¿Y del chocolate? Escribe cuatro cosas sobre el cacao y cuatro sobre el chocolate. Luego compara con tu compañero/a.**

*Solución: Respuesta libre.*

Antes de empezar con la lectura de cualquier obra, lo aconsejable es leer el índice para hacernos una idea de los contenidos de la misma. Con la actividad siguiente guiamos al alumno para que realice una predicción respecto a la información general que va a leer.

**2 Aquí tienes el índice de la obra relaciona en qué capítulo puedes encontrar la respuesta a cada pregunta de la lista.**

*Solución: a6; b8; c1; d1; e3; f9; g5; h7; i2; j4; k3; l8; m5; n2; ñ6.*

**3 Haz el test del chocolate y comprueba las respuestas. En grupo, según el resultado de cada uno, comprobad cuál de vosotros es más adicto al chocolate.**

*Solución: Respuesta libre.*

Con estas dos actividades (2 y 3) pretendemos que el alumno obtenga una idea global del contenido de la obra, que no piense que es sólo una obra histórica sino que contiene otras curiosidades más cercanas a su realidad. Además, para algunos de los aspectos planteados es muy posible que el alumno no tenga respuesta, así que de nuevo generamos un interés en la lectura para que aporte información que se ignora o para que se complete la existente. Esa es también la misión del test, un pequeño guiño para que, sea cual sea la relación del alumno con respecto al chocolate, piense que la lectura del libro puede aportarle algo nuevo.

# DURANTE LA LECTURA DEL LIBRO

**P**ara casi cada capítulo veremos actividades que se pueden hacer antes y después de su lectura, de forma que se pueda ir presentando la información previa necesaria para una adecuada y fácil lectura y evaluar la posterior comprensión del texto.

## DEL CACAO AL CHOCOLATE. BREVE HISTORIA DEL CHOCOLATE

### ANTES

En este apartado (ejercicios 1, 2 y 3) se presenta al alumno los significados de la palabra *cacao* en español para la comprensión del texto, se le sitúa espacialmente sobre el lugar de donde es originario el cacao y se le proporciona indirectamente distintos periodos históricos a través de "personajes" que van a aparecer en el texto. De esa forma, minimizamos la dificultad de comprensión del texto que va a leer y proporcionamos un marco de referencia espacial y temporal en el que situar el texto.

**1 En el texto verás que se le llama cacao a cosas distintas. Fíjate en las fotografías, todo es cacao, pero relaciona cada fotografía con una de estas palabras: semillas, fruto, polvo, árbol.**

*Solución: 1 árbol, 2 fruto, 3 semillas, 4 polvo.*

**2 Con ayuda de un atlas, escribe el nombre de los países de la región de Mesoamérica que son: Guatemala, México, Costa Rica, Belice, El Salvador, Honduras y Nicaragua.**

*Solución: 1 México, 2 Guatemala, 3 Belice, 4 Honduras, 5 El Salvador, 6 Nicaragua y 7 Costa Rica.*

**3 En pareja. Responde brevemente a las preguntas.**

*Solución: a) Indígenas americanos prehispánicos; b) Colonizadores españoles que llegaron a América en el siglo XV; c) Europeos que viajaron a América y se quedaron a vivir allí; d) Industriales que empezaron a fabricar chocolate en gran cantidad para toda la población.*

## DESPUÉS

Con la información obtenida el alumno ha de ser capaz de describir brevemente qué épocas resultan significativas en la historia del chocolate. Puede consultar las páginas del libro para responder, pero es aconsejable que utilice sus propias palabras.

**1 Explica qué relación tienen los siguientes siglos con la historia del chocolate.**

*Solución: a) Siglos en los que los indígenas americanos descubrieron el cacao y lo empezaron a tomar; b) Siglos en los que los españoles llevaron el cacao a España donde se empezó a tomar; c) Siglos en los que el cacao y el chocolate empezaron a extenderse por toda Europa y de ahí al norte de América; d) Siglo de la industrialización, cuando el chocolate se empezó a fabricar en mayor cantidad y modificando el proceso de fabricación; e) Siglos de popularidad del chocolate que se hace más barato y accesible para todo el mundo occidental.*

Lo ideal para dar por terminado este apartado sería ver en clase el vídeo que se recomienda de History Channel en youtube, de menos de un minuto de duración, o alguno similar sobre la historia del chocolate, sólo a nivel de ampliación/reconocimiento de información que el alumno ya posee. Es una forma de que el alumno se enfrente a un texto real en el que, con la lectura y las actividades, se habrá reducido la dificultad de información que podría haber.

**Transcripción del audio del vídeo History Channel "El Chocolate":**

1 Los indígenas de América central, los mayas y los aztecas, fueron los primeros en cultivar el árbol del cacao y fabricar con las semillas una bebida a la que llamaban chocolatl. 2 Estas culturas consideraban al árbol del cacao como el del dios Quetzatcoatl. 3 Cristóbal Colón conoció las semillas del cacao al llegar a América y Hernán Cortés las llevó a Europa. 4 Tiempo más tarde, en España, le agregaron azúcar a la mezcla, creando el chocolate español que se popularizó en todo el mundo. 5 Luego de la revolución industrial, el proceso de fabricación del chocolate hizo posible su perdurabilidad, logrando un producto exquisito, símbolo de dulzura y placer.

**Imágenes principales del vídeo History Channel "El Chocolate":**

Ruinas mayas/aztecas; recolección fruto del cacao y muestra de semillas; grabados y cuadros de culturas indígenas, Cristóbal Colón y Hernán Cortés; sirviendo chocolate líquido en tazas; moliendo cacao en una piedra; mezclando cacao; escena de representantes de la época de la industrialización; proceso de fabricación de chocolate; bombones; tabletas de chocolate con especias.

También se puede utilizar el audio y la imagen del citado vídeo para cualquier otra actividad complementaria como la que se propone. Hacer un visionado sin

audio y ordenar las cinco frases del texto que se dan desordenadas para, en un segundo visionado con audición, comprobar si el orden establecido por el alumno es el correcto.

**2 ¿Puedes encontrar el vídeo de History Channel en youtube? Mira las imágenes sin audio y ordena las siguientes frases sólo con ayuda de las imágenes. Luego, mira y escucha el vídeo y comprueba si has ordenado bien el texto.**

- a) Cristóbal Colón conoció las semillas del cacao al llegar a América y Hernán Cortés las llevó a Europa.
- b) Los indígenas de América central, los mayas y los aztecas, fueron los primeros en cultivar el árbol del cacao y fabricar con las semillas una bebida a la que llamaban chocolatl.
- c) Luego de la revolución industrial, el proceso de fabricación del chocolate hizo posible su perdurabilidad, logrando un producto exquisito, símbolo de dulzura y placer.
- d) Estas culturas consideraban al árbol del cacao como el del dios Quetzatcoatl.
- e) Tiempo más tarde, en España, le agregaron azúcar a la mezcla, creando el chocolate español que se popularizó en todo el mundo.

*Solución: 1 b); 2 d); 3 a); 4 e); 5 c).*

## UN LARGO CAMINO. LA PRODUCCIÓN DEL CHOCOLATE

### ANTES

La obra presenta vocabulario glosado que es de enorme utilidad para el lector. Con esta actividad se pretende que éste desarrolle una estrategia de lectura que es la de comprensión de algunas palabras que desconoce por medio del contexto y de la definición. Es algo que en cualquier lectura deberá acostumbrarse a hacer para entender el significado completo del texto cuando esas palabras son básicas para entender el mensaje. Es también una forma de focalizar en las palabras glosadas que se le ofrecen al alumno en la obra y que le serán de tanta utilidad si recurre a ellas para descifrar el significado de un término o comprobar que lo ha deducido correctamente del contexto.

Las definiciones que se ofrecen son las mismas que las que aparecen en el libro, si bien las oraciones se han sustituido por otras para dar más contextos y pistas al alumno sobre el uso de las palabras que se van a presentar en este capítulo y que debería comprender.

**1 Lee las frases siguientes y relaciona las palabras en negrita con su definición.**

- 1) Uno de los procesos más importantes después de la recogida de las hojas de té es la **fermentación**, que es cuando el té toma su olor y sabor característicos.
- 2) Poco después de recoger la uva, se realiza el **prensado** para extraer todo el zumo con el que se hará el vino.
- 3) Lo que menos me gusta de los frutos secos como la avellana, la nuez o la almendra, es su **cáscara**, porque generalmente es muy dura y es muy difícil romperla.
- 4) Antiguamente la **moledura** era un proceso artesanal que se hacía sobre una piedra hasta conseguir polvo, por ejemplo con el trigo para conseguir harina.
- 5) Para una completa **disolución** del chocolate en la leche, es mejor si la leche está caliente.
- 6) La canela o la vainilla son excelentes **aromatizantes** para distintos tipos de comida.
- 7) No me gustan las cremas de verdura muy espesas, prefiero que tengan una **textura** más suave.
- 8) Mi primo hizo un curso de repostería con un famoso **maestro** chocolatero.

**Definiciones:**

- a) Proceso por el que se convierte algo en trozos muy pequeños o en polvo.
- b) Sustancia que se añade a un alimento para dar un aroma u olor especial.
- c) Transformación orgánica de un cuerpo.
- d) Sensación que algo produce al tacto o a la vista.
- e) Mezcla de una sustancia en un líquido.
- f) Persona que hace o dirige un trabajo artesanal. También se aplica al que es experto o sabe mucho de algún arte.
- g) Proceso en el que mediante una máquina se prensa, aplasta o reduce algo.
- h) Piel o capa exterior de una semilla.

*Solución: 1 c) fermentación; 2 g) prensado; 3 h) cáscara; 4 a) moledura; 5 e) disolución; 6 b) aromatizante; 7 d) textura; 8 f) maestro.*

Como en otras actividades anteriores, el siguiente ejercicio sirve para hacer una predicción de la lectura y activar ciertos campos del saber. No se trata de responder acertadamente, sino de dar una respuesta acorde con el conocimiento



previo que tiene el alumno o los alumnos con las cuestiones planteadas, para que luego puedan contrastar éstas con la información que aparece en el capítulo.

Si se considera oportuno, después de la lectura del capítulo, el profesor puede repetir esta actividad y comparar las respuestas dadas antes de la lectura con las posteriores a la lectura y contrastar si se han mejorado.

**2 En pareja. Pregunta a tu compañero y toma nota de su respuesta. Luego comparad vuestras respuestas con las de otra pareja de la clase y más tarde con la lectura del capítulo.**

Alumno A

1 ¿Qué país crees que es el mayor productor de cacao del mundo?

2 ¿Qué es el comercio justo?

Alumno B

1 ¿Qué país crees que es el mayor consumidor de cacao en Europa?

2 ¿Qué es la agricultura ecológica?

*Solución:*

*A 1 Costa de Marfil; 2 Tipo de comercio que defiende una relación comercial justa entre productores y consumidores, para mejorar las condiciones de vida de los productores.*

*B 1 Suiza; 2 La que respeta el medio ambiente en el cultivo, producción y venta del producto.*

## DESPUÉS

Este es un ejercicio muy simple de comprensión lectora y vocabulario. Las palabras han aparecido varias veces a lo largo del libro y el alumno debería poder reconocerlas sin dificultad.

**1 En grupo. ¿Qué seis ingredientes básicos suele llevar un chocolate con leche y almendras?**

a)

b)

c)

d)

e)

f)

*Solución: a) Pasta de cacao; b) Manteca de cacao; c) Azúcar; d) Vainilla; e) Lecitina de soja; f) Almendras.*

El vídeo que se propone de Intermon Oxfam en la siguiente actividad muestra el trabajo de la cooperativa El Ceibo, situada en la cuenca amazónica de Bolivia. Al principio se muestra un texto inicial en pantalla que se puede detener para que los alumnos puedan leerlo sin dificultad y comentar el trabajo de la cooperativa en las distintas fases de la producción del cacao, así como lo que significa "debilidad económica".

**Texto escrito del vídeo:** "Desde 1997 la cooperativa El Ceibo produce cacao orgánico junto a 38 pequeñas cooperativas de agricultores, agrupándolas con el objetivo de tener su propia industria de producción, recolección, transformación y transporte de cacao y evitar así la intervención de intermediarios que se benefician de su debilidad económica".

Igualmente, se puede comentar que los alumnos atiendan a la música típica del país que sirve de fondo en el breve documental. El habla de las personas muy probablemente resulte de difícil comprensión para los alumnos porque es de acento muy marcado, pero las imágenes en sí mismas ya valen la pena, por eso es importante focalizar la atención en las imágenes y la música y no pretender hacer un ejercicio de comprensión auditiva.

**2 ¿Te animas a ver el vídeo propuesto de Intermon Oxfam? Puedes ver cómo funciona y trabaja una cooperativa de cacao en Bolivia. Señala las cuatro partes principales en las que está dividido el vídeo.**

*Solución: 1ª Niños en la escuela que aprenden cosas sobre el cacao; 2ª Escenas del cultivo y recolección del cacao donde se ven los árboles, frutos y semillas del cacao; 3ª Proceso de secado y transporte en grandes sacos de las semillas a los lugares donde se quita la cáscara, se muele el cacao y se empaqueta; 4ª Mercadillo boliviano y cómo se sirve el chocolate caliente en tazas para tomar.*

## NEGRO, CON LECHE, BLANCO. TIPOS DE CHOCOLATE

### ANTES

Para presentar la actividad el profesor puede preguntar en clase en qué formas se presentan los diferentes tipos de chocolate envasado para que aparezcan o el profesor proporcione las palabras adecuadas en español: tableta, barrita, cereales, bombones, cacao en polvo/soluble, crema de cacao, etc.

**1 Busca una etiqueta de algún tipo de producto envasado de chocolate y llévala a clase. Mira si hay alguien más que ha elegido tu mismo chocolate y haz pareja o grupo con él o ellos (¡o con alguien original que haya traído un producto único en la clase!). Decid al resto de la clase de qué producto se trata.**

*Solución: Respuesta libre.*

La siguiente actividad es de comprensión auditiva. El alumno escucha el texto antes de su lectura e intenta tomar nota de cierta información que se le pide que reconozca. Hay que realizar una primera audición para que el alumno sepa qué

información y en qué orden se proporciona, una segunda y tercera en la que puede hacer el ejercicio y una última para verificar las notas que ha tomado. Antes de esta última audición también puede pedirse al alumno que compruebe con su compañero las respuestas por si le falta alguna información que el compañero ha reconocido. Por último, se realizará la lectura del texto.

**2 Vas a escuchar el texto de este capítulo. Toma nota de la siguiente información y responde. Luego lee el capítulo correspondiente.**

**1 Tipos de cacao:**

	Nombre	Producción	Procedencia	Calidad
a)				
b)				
c)				

**2 Tipos de chocolate:**

- a)
- b)
- c)
- d)
- e)
- f)

**3 ¿Cuál es el que más te gusta a ti?**

*Solución:*

**1 Tipos de cacao:**

- a) Forastero; un 80%-90%; África y Brasil; Básico.
- b) Criollo; un 1%-5%; América (Venezuela) y Asia; El mejor.
- c) Trinitario; 10%-15%; América y Asia; Excelente.

**2 Tipos de chocolate:**

- a) Chocolate en polvo
- b) Chocolate negro
- c) Chocolate con leche
- d) Crema de cacao
- e) Chocolate blanco
- f) Bombones

**3 Respuesta libre.**

## DESPUÉS

Esta actividad es lúdica, aunque también se trata de que los alumnos sean conscientes de los recursos empleados por los publicistas en la presentación de los distintos tipos de chocolates que hay en el mercado y que son del gusto de los estudiantes. Se puede hacer una reflexión sobre los colores predominantes o característicos y distintivos de determinadas marcas, por ejemplo el rojo en Nestlé o el lila en Suchard; de los elementos que aparecen reflejados en el envase, como la leche o el propio chocolate; del tamaño de la letra en relación al envase; etc.

**1 En pareja o en grupo. Pegad la parte representativa de la etiqueta del producto elegido anteriormente en la parte superior de una hoja o cartulina. Luego, haced un nuevo diseño para ese producto en la parte inferior. Podéis cambiar el color, el tipo de letra, el logo, las imágenes que aparezcan o cualquier otra cosa para que vuestro diseño resulte novedoso. Mostrad el resultado al resto de la clase.**

*Solución: Respuesta libre.*

## MI CHOCOLATE FAVORITO. LOS NUEVOS CHOCOLATEROS DESPUÉS

Una de las características de esta colección es precisamente los links que se ofrecen donde el alumno puede ampliar información del texto. Para eso está pensado esta actividad, para que el alumno consulte algunas de las webs que se ofrecen y se pasee por ellas en busca de información o deleite, porque en muchos casos las fotografías o estructura de la web permiten pasar un rato ameno de consulta. Con este trabajo también se pretende que el alumno conozca las principales tiendas de chocolate y artesanos chocolateros de España.

**1 En grupo. Cada grupo debe consultar al menos una de las webs que se facilitan en el capítulo y contar al resto de la clase su contenido. Para eso, os puede ayudar responder a las siguientes preguntas:**

- ¿Qué contenidos o apartados hay en la web?
- ¿Cuál os ha parecido que es el mejor apartado?
- ¿Qué producto es el más curioso, especial u original?
- ¿Cómo son las fotografías, vídeos y/o música que se presentan?
- ¿Dónde están situadas las tiendas?
- ¿Se pueden comprar sus chocolates por internet?
- ¿Qué es lo más llamativo de la web?
- ¿Recomendáis a vuestros compañeros que visiten la web? ¿Por qué?

*Solución: Respuesta libre.*

## UN TEMPLO AL CHOCOLATE. MUSEOS DE CHOCOLATE ANTES

Es importante que el alumno reconozca el valor histórico y cultural que tiene el producto del que trata la obra. Para ello, nada mejor que hacer una reflexión sobre los museos y rutas del cacao que existen en el mundo dedicados a este

producto y qué tipo de información creen los alumnos que se puede encontrar en ellos. Como hemos dicho en otras ocasiones, se trata de hacer una predicción, no de que el alumno responda correctamente. Luego, con la lectura del texto, habrá tiempo de comprobar sus respuestas y si es necesario, rectificarlas.

Quizá algún estudiante haya visitado algún Museo del Chocolate o haya realizado una ruta del cacao por lo que, después de realizados los ejercicios, se puede aprovechar su experiencia para que cuente al resto de la clase qué vio o cómo fue y los demás contrasten la información que proporcione su compañero con las respuestas dadas. En caso contrario, será después de la lectura que los alumnos podrán verificar y modificar sus respuestas con lo leído en el texto.

**1 En pareja. ¿Qué crees que puedes encontrar en un Museo del Chocolate? Haz una lista de cuatro cosas y compárala con la de tu compañero.**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

*Solución: Una historia del cacao, objetos relacionados con la producción de cacao, objetos relacionados con el chocolate, chocolates variados para probarlos, etc.*

**2 En pareja. Explicad qué pensáis que es una Ruta del Cacao y en qué países se ofrece este tipo de viaje.**

*Solución: La Ruta del Cacao es un tipo de viaje turístico en el que se visitan plantaciones y haciendas de cacao donde elaboran cacao artesano en países productores de cacao, como México o Venezuela.*

## DESPUÉS

**1 En pareja. Revisad las respuestas que habéis dado antes de leer el capítulo. ¿Habéis acertado o podéis añadir o modificar algo más después de leerlo?**

*Solución: Respuesta libre.*

## BUENO PARA LA SALUD

### DESPUÉS

Se puede presentar la actividad preguntando en clase si los alumnos consideran que el chocolate es bueno o no para la salud y por qué, de forma que puede aparecer información que luego el texto rebata o consolide.

Este capítulo es de corta extensión y dificultad baja, lo que lo hace adecuado para hacer de nuevo una comprensión auditiva antes de su lectura. Se trata de que el alumno reconozca si las afirmaciones son verdaderas o falsas según la información que escuche. Para ello, seguiremos las indicaciones de la comprensión auditiva anterior; una primera audición para dar la oportunidad al alumno de reconocer la información general que ofrece el texto, una segunda y, si es necesario, tercera para resolver el ejercicio y una última para verificar.

**1 Marca si la afirmación es verdadera o falsa según lo que has escuchado y luego comprueba con la lectura.**

	V	F
1. Las propiedades del cacao son beneficiosas para la salud. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. No debemos incluir chocolate en nuestra dieta. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. El grano de cacao está compuesto de un 50% de proteínas. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. El cacao estimula el sistema nervioso y potencia el buen humor. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. El cacao no contiene ni vitaminas ni minerales, eso es un mito. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. El cacao es una buena fuente de energía. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. El chocolate provoca caries en los dientes. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. La chocoterapia consiste en alimentarse un tiempo sólo con chocolate. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Solución: 1V; 2F; 3F; 4V; 5F; 6V; 7F; 8F.*

## CINE, LIBROS, MÚSICA Y CHOCOLATE

### DESPUÉS

Aquí se mezclan términos exclusivos de distintos campos (cine, literatura y música) con autores, títulos o personajes de esos campos que han aparecido a lo largo del capítulo. Resolver el ejercicio facilita mayor conocimiento al alumno sobre las obras representativas de las que se ha hablado y el léxico necesario para hablar de ellas llegado el caso.

El profesor puede aprovechar la ocasión para que algún alumno presente al resto de la clase información u opinión sobre algún libro, película o música que conozca de los expuestos en el texto.

**1 Escribe cada nombre en la columna correspondiente:** *Chocolat*, Alfredo 'Chocolate' Armenteros, director, *Charlie y la fábrica de chocolate*, película, Laura Esquivel, producción, Tim Burton, Óscar, escritor/a, canción, *Como agua para chocolate*, Willy Wonka, trompetista, actor/actriz, *Sabor a chocolate*, Roald Dahl, personaje, *Music from the Chocolate Lands*, Johnny Depp, José Carlos Carmona, ritmo tropical.

**CINE**

**LIBROS**

**MÚSICA**

*Solución:*

**CINE:** *Chocolat*, director, *Charlie y la fábrica de chocolate*, película, producción, Tim Burton, Óscar, *Como agua para chocolate*, Willy Wonka, actor/actriz, Johnny Depp.

**LIBROS:** *Chocolat*, *Charlie y la fábrica de chocolate*, Laura Esquivel, escritor/a, *Como agua para chocolate*, *Sabor a chocolate*, Roald Dahl, personaje, José Carlos Carmona.

**MÚSICA:** Alfredo 'Chocolate' Armenteros, canción, trompetista, *Music from the Chocolate Lands*, ritmo tropical.

## CHOCOLATES FAMOSOS

### ANTES

Como en la actividad de los envoltorios, aquí nos centramos en la publicidad relacionada con los productos del cacao que se puede ver en televisión y en cómo "se venden" los productos, pero esta vez pensando más en el tipo de público al que va dirigido el anuncio y producto. También es una forma de presentar los chocolates que son famosos o conocidos por los alumnos, que no tienen por qué coincidir con los presentados en el libro, pero que en cualquier caso servirán de marco de referencia sobre los que aparecen en la obra.

**1 En grupo. Comenta con tus compañeros qué anuncios de chocolates se pueden ver actualmente en televisión. ¿Cómo son los anuncios? ¿Quién aparece en la imagen? ¿Cómo es la música? ¿Qué te parece esa publicidad?**

*Solución: Respuesta libre.*

### DESPUÉS

Tras la lectura del capítulo que habla del origen del cacao, los alumnos ya saben que África es uno de los continentes productores más importantes. Es importante comentar que muchos países africanos eran colonias europeas y el cultivo del cacao estuvo ligado al colonialismo. La canción hoy día es considerada por algunos políticamente incorrecta por la forma en que habla de los cultivadores africanos en su primer párrafo, pero en su época no contenía ningún mensaje

despectivo. Recordad también que la palabra "negro" para referirse a una persona de color, en España no resulta despectiva, salvo que se acompañe de una entonación determinada. Lo mismo ocurre con el "boxeador", deporte que actualmente algunos rechazan de lleno pero que en la época era seguido por gran número de personas.

Esta actividad pretende dar a conocer un aspecto socio-cultural; por un lado la fama que alcanzó esta canción en su época, que todos los pequeños y mayores conocían; por otro porque las canciones que se sintonizaban en la radio (pues no había televisión) tenían tanta o más importancia que la que puedan tener ahora los anuncios publicitarios de televisión (se mantenían más tiempo en antena); por último, el Cola Cao es un producto que sigue actualmente formando parte de la dieta de una parte importante de la población puesto que España es uno de los países del mundo con mayor consumo de chocolate en polvo y Cola Cao lidera esa lista.

La letra hace referencia a la energía que proporciona el producto y a que se puede tomar por la mañana y por la tarde, como insistimos que hacen todavía hoy multitud de niños en España.

Sería interesante que los alumnos tuvieran posibilidad de escuchar la música de la canción y comprobar su ritmo pegadizo...

**1 En pareja. Lee y si puedes escucha la canción del Cola Cao y comenta con tu compañero. ¿Qué te parece la letra? ¿A quién se dirige la canción? ¿Por qué crees que tuvo tanto éxito?**

*Solución: Respuesta libre.*

## UNA RECETA CLÁSICA: CHOCOLATE A LA TAZA

### ANTES

Es posible que el alumno ya haya trabajado en clase la estructura de las recetas y la importancia del orden entre frases. En este primer ejercicio ha de ser capaz de ordenar correctamente las instrucciones y comprobar posteriormente su respuesta con el audio del texto. Es una forma también de facilitarle la comprensión auditiva.



**1 Ordena la siguiente receta. Luego, escucha el capítulo y comprueba si lo has hecho correctamente.**

- Removemos poco a poco para que se disuelva con la leche.
- En un cazo ponemos la leche, la calentamos y añadimos el chocolate.
- Lo retiramos del fuego y lo servimos en unas tazas grandes.
- Removemos constantemente para que no se pegue en el cazo y dejamos que hierva.

*Solución: 2, 1, 4, 3.*

En este segundo ejercicio se pretende trabajar la cohesión en un texto a un nivel muy básico pero de gran importancia: añadiendo los conectores necesarios para la progresión adecuada del texto. Puede que el alumno utilice otro tipo de conectores que los que se proponen como solución y se puede permitir ese uso, siempre y cuando sean igualmente adecuados.

**2 Escribe de nuevo la receta pero añadiendo conectores adecuados.**

*Solución: Primero (1). Luego/Después (2). A continuación (3). Por último (4).*

Una vez realizados los ejercicios 1 y 2 de este apartado, se puede preguntar a los alumnos si conocen alguna receta en la que el cacao sea un ingrediente o bien una receta de una comida o bebida que se tome como desayuno o merienda. Puede ser un pastel, un bizcocho, un batido, unas tortitas, unas crepes... En pareja o en grupo se les puede pedir que escriban o cuenten (ejercicio escrito u oral) la receta que conocen y que luego la intercambien con otra pareja o grupo (igualmente de forma escrita u oral).

**DESPUÉS**

Este ejercicio es para comprobar que el alumno ha comprendido lo que ha leído y es capaz de distinguir la diferencia que hay entre dos cosas similares que se han explicado, de forma que ha prestado atención a los rasgos distintivos y no sólo a los análogos que es lo más fácil que hacemos al leer. Es una estrategia que es muy útil incluso cuando buscamos palabras del mismo campo en el diccionario, donde debemos atender a sus diferencias y no sólo a sus similitudes.

**1 En pareja. Pregunta a tu compañero.**

Alumno A

¿Qué diferencia hay entre el chocolate a la española y el chocolate a la francesa?

Alumno B

¿Qué diferencia hay entre los churros y las porras?

---

*Solución: El chocolate a la española es más espeso y se toma con alguna pasta; el chocolate a la francesa es más líquido y se toma sólo bebido. Las porras son más gordas que los churros y llevan un producto más (bicarbonato); el churro es más fino y sólo lleva harina, agua y sal.*

## DESPUÉS DE LEER EL LIBRO

Las ilustraciones de la obra se pueden aprovechar a lo largo de toda la lectura para mejorar la comprensión de determinada información textual, pero aquí también para que el alumno trabaje la descripción con léxico que posiblemente ha aprendido con la lectura del texto. Más allá de todo eso, la fotografía tiene una evidente finalidad estética que se puede también aprovechar para expresar gustos y emociones relacionados o no con el tema tratado en la obra.

El profesor en clase puede pedir que la descripción de la siguiente actividad sea escrita o sea oral (frente a un compañero, un grupo o toda la clase, según convenga) y siempre y cuando el alumno haya tenido tiempo de prepararlo previamente.

### **1 Elige una de las fotografías del libro. Haz una descripción y explica por qué la has elegido.**

*Solución: Respuesta libre.*

En la siguiente actividad se anima al alumno a realizar una lectura. Recomendamos la lectura de *Sabor a chocolate*, por su corta extensión y estructura sencilla, además de su narración salpicada de hechos históricos verídicos que llegan a nuestros días y de la historia de amor y sueños que presenta. También recomendamos que si el profesor tiene oportunidad, lleve a clase algunos pequeños fragmentos de las obras citadas, que se pueden dar a todos los alumnos o repartirlos a alumnos distintos.

### **2 Anímate a leer en español alguna de las obras que te hemos recomendado en el apartado de libros.**

*Solución: Respuesta libre.*

Al final del libro hay un apartado llamado "Repasemos..." que puede servir para hacer una puesta en común sobre lo aprendido con la lectura del libro. También se puede aprovechar esa puesta en común para que los alumnos hagan una valoración de la lectura.

### **3 Marca la respuesta correcta en el apartado "Repasemos..." y compara con tus compañeros.**

*Solución: Respuesta libre.*

Propuesta  
de actividades de lectura  
Alumno  
**EL CHOCOLATE**

**1 ¿Qué sabes del cacao? ¿Y del chocolate? Escribe cuatro cosas sobre el cacao y cuatro sobre el chocolate. Luego compara con tu compañero/a.**

**CACAO**

*Con el cacao se hace el chocolate.*

**CHOCOLATE**

*El chocolate lleva azúcar.*

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

**2 Aquí tienes el índice de la obra, relaciona en qué capítulo puedes encontrar la respuesta a cada pregunta de la lista.**

1. Del cacao al chocolate. Breve historia del chocolate
2. Un largo camino. La producción del chocolate.
3. Negro, con leche, blanco. Tipos de chocolate.
4. Mi chocolate favorito. Los nuevos chocolateros.
5. Un templo al chocolate. Museos del chocolate.
6. Bueno para la salud.
7. Cine, libros, música y chocolate.
8. Chocolates famosos.
9. Una receta clásica: chocolate a la taza.

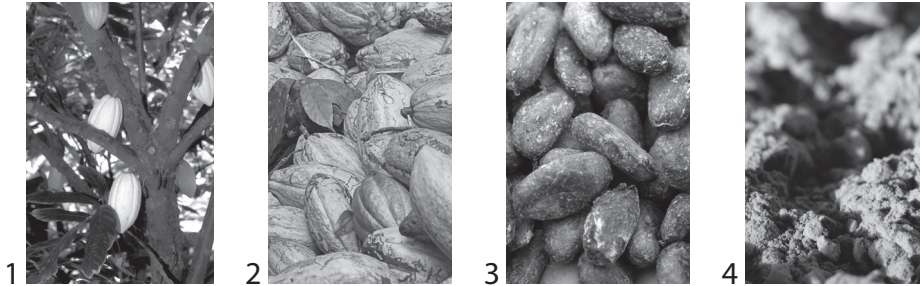
a) ¿El chocolate engorda? .....	6
b) ¿Cuándo se inventó el huevo Kinder? .....	
c) ¿De dónde viene el cacao? .....	
d) ¿Cuándo se empezó a tomar chocolate? .....	
e) ¿Por qué es blanco el chocolate blanco? .....	
f) ¿Cómo se toma el chocolate a la taza? ¿Claro o espeso? .....	
g) ¿Hay un Museo del Chocolate en Madrid? .....	
h) ¿Quién escribió <i>Charlie y la fábrica de chocolate</i> ? .....	
i) ¿Qué se hace primero con el cacao: tostarlo, molerlo o secarlo? .	
j) ¿Hay tiendas que sólo venden chocolate?.....	
k) ¿Hay distintos tipos de árboles que dan cacao? .....	
l) ¿Cuáles son los bombones más famosos? .....	
m) ¿Dónde se puede ver cómo se hace el chocolate? .....	
n) ¿Qué significa «chocolate de comercio justo»? .....	
ñ) ¿Es malo el chocolate para los dientes? .....	

**3 Haz el test del chocolate y comprueba las respuestas. En grupo, según el resultado de cada uno, comprobad cuál de vosotros es más adicto al chocolate.**

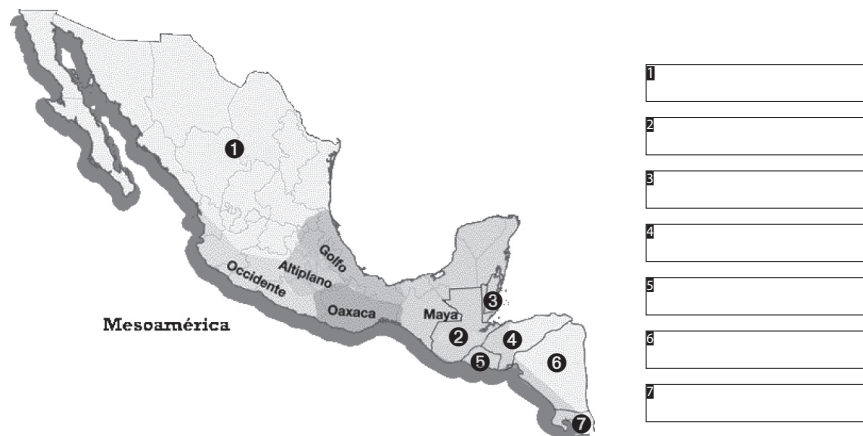
DEL CACAO AL CHOCOLATE. BREVE HISTORIA DEL CHOCOLATE

ANTES

1 En el texto verás que se le llama cacao a cosas distintas. Fíjate en las fotografías, todo es cacao, pero relaciona cada fotografía con una de estas palabras: semillas, fruto, polvo, árbol.



2 Con ayuda de un atlas, escribe el nombre de los países de la región de Mesoamérica que son: Guatemala, México, Costa Rica, Belice, El Salvador, Honduras y Nicaragua.



3 En pareja. Responded brevemente a las preguntas.

a) ¿Quiénes fueron los olmecas, mayas, toltecas y aztecas?

.....  
.....

b) ¿Quiénes fueron Cristóbal Colón y Hernán Cortés?

.....  
.....

c) ¿Quiénes fueron los colonos?

.....  
.....

d) ¿Quiénes fueron, en la época de la industrialización, Philippe Suchard, Rodolphe Lindt y John Cadbury?

.....  
.....

## DESPUÉS

### 1 Explica qué relación tienen los siguientes siglos con la historia del chocolate.

a) Siglo II a.C. al siglo XIV:

.....  
.....

b) Siglos XV y XVI:

.....  
.....

c) Siglos XVII y XVIII:

.....  
.....

d) Siglo XIX:

.....  
.....

e) Siglos XX y XXI:

.....  
.....

### 2 ¿Puedes encontrar el vídeo de History Channel en youtube? Mira las imágenes sin audio y ordena las siguientes frases sólo con ayuda de las imágenes. Luego, mira y escucha el vídeo y comprueba si has ordenado bien el texto.

- a) Cristóbal Colón conoció las semillas del cacao al llegar a América y Hernán Cortés las llevó a Europa.
- b) Los indígenas de América central, los mayas y los aztecas, fueron los primeros en cultivar el árbol del cacao y fabricar con las semillas una bebida a la que llamaban chocolatl.
- c) Luego de la revolución industrial, el proceso de fabricación del chocolate hizo posible su perdurabilidad, logrando un producto exquisito, símbolo de dulzura y placer.
- d) Estas culturas consideraban al árbol del cacao como el del dios Quetzatcoatl.
- e) Tiempo más tarde, en España, le agregaron azúcar a la mezcla, creando el chocolate español que se popularizó en todo el mundo.

UN LARGO CAMINO. LA PRODUCCIÓN DEL CHOCOLATE

ANTES

**1 Lee las frases siguientes y relaciona las palabras en negrita con su definición.**

- 1) Uno de los procesos más importantes después de la recogida de las hojas de té es la **fermentación**, que es cuando el té toma su olor y sabor característicos.
- 2) Poco después de recoger la uva, se realiza el **prensado** para extraer todo el zumo con el que se hará el vino.
- 3) Lo que menos me gusta de los frutos secos como la avellana, la nuez o la almendra, es su **cáscara**, porque generalmente es muy dura y es muy difícil romperla.
- 4) Antiguamente la **moledura** era un proceso artesanal que se hacía sobre una piedra hasta conseguir polvo, por ejemplo con el trigo para conseguir harina.
- 5) Para una completa **disolución** del chocolate en la leche, es mejor si la leche está caliente.
- 6) La canela o la vainilla son excelentes **aromatizantes** para distintos tipos de comida.
- 7) No me gustan las cremas de verdura muy espesas, prefiero que tengan una **textura** más suave.
- 8) Mi primo hizo un curso de repostería con un famoso **maestro** chocolatero.

**Definiciones:**

- a) Proceso por el que se convierte algo en trozos muy pequeños o en polvo.
- b) Sustancia que se añade a un alimento para dar un aroma u olor especial.
- c) Transformación orgánica de un cuerpo.
- d) Sensación que algo produce al tacto o a la vista.
- e) Mezcla de una sustancia en un líquido.
- f) Persona que hace o dirige un trabajo artesanal. También se aplica al que es experto o sabe mucho de algún arte.
- g) Proceso en el que mediante una máquina se prensa, aplasta o reduce algo.
- h) Piel o capa exterior de una semilla.

**2 En pareja. Pregunta a tu compañero y toma nota de sus respuestas. Luego comparad vuestras respuestas con las de otra pareja de la clase y más tarde con la lectura del capítulo.**

<b>Alumno A</b>	<b>Alumno B</b>
1 ¿Qué país crees que es el mayor productor de cacao del mundo? .....	1 ¿Qué país crees que es el mayor consumidor de cacao en Europa? .....
2 ¿Qué es el comercio justo? ..... .....	2 ¿Qué es la agricultura ecológica? ..... .....



DESPUÉS

**1 En grupo. ¿Qué seis ingredientes básicos suele llevar un chocolate con leche y almendras?**

- a) ..... b) ..... c) ..... d) ..... e) ..... f) .....

**2 ¿Te animas a ver el vídeo de Intermon Oxfam propuesto en la lectura? Puedes ver cómo funciona y trabaja una cooperativa de cacao en Bolivia. Señala las cuatro partes principales en las que está dividido el vídeo.**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

NEGRO, CON LECHE, BLANCO. TIPOS DE CHOCOLATE

ANTES

**1 Busca una etiqueta de algún tipo de producto envasado de chocolate y llévalo a clase. Mira si hay alguien más que ha elegido tu mismo chocolate y haz pareja o grupo con él o ellos (¡o con alguien original que haya traído un producto único en la clase!). Decid al resto de la clase de qué producto se trata.**

**2 Vas a escuchar el texto de este capítulo. Toma nota de la siguiente información y responde. Luego lee el capítulo correspondiente.**

**1 Tipos de cacao:**

	Nombre	Producción	Procedencia	Calidad
a)	.....	.....	.....	.....
b)	.....	.....	.....	.....
c)	.....	.....	.....	.....

**2 Tipos de chocolate:**

- a) .....
- b) .....
- c) .....
- d) .....
- e) .....
- f) .....

**3 ¿Cuál es el que más te gusta a ti?**

.....

.....

.....

.....

DESPUÉS

**1 En pareja o en grupo. Pegad la parte representativa de la etiqueta del producto elegido anteriormente en la parte superior de una hoja o cartulina. Luego, haced un nuevo diseño para ese producto en la parte inferior. Podéis cambiar el color, el tipo de letra, el logo, las imágenes que aparezcan o cualquier otra cosa para que vuestro diseño resulte novedoso. Mostrad el resultado al resto de la clase.**

MI CHOCOLATE FAVORITO. LOS NUEVOS CHOCOLATEROS  
DESPUÉS

---

**1 En grupo. Cada grupo debe consultar al menos una de las webs que se facilitan en el capítulo y contar al resto de la clase su contenido. Para eso, os puede ayudar responder a las siguientes preguntas:**

¿Qué contenidos o apartados hay en la web?

.....  
.....  
.....

¿Cuál os ha parecido que es el mejor apartado?

.....  
.....  
.....

¿Qué producto es el más curioso, especial u original?

.....  
.....  
.....

¿Cómo son las fotografías, vídeos y/o música que se presentan?

.....  
.....  
.....

¿Dónde están situadas las tiendas?

.....  
.....  
.....

¿Se pueden comprar sus chocolates por internet?

.....  
.....  
.....

¿Qué es lo más llamativo de la web?

.....  
.....  
.....

¿Recomendáis a vuestros compañeros que visiten la web? ¿Por qué?

.....  
.....  
.....

UN TEMPLO AL CHOCOLATE. MUSEOS DE CHOCOLATE

---

ANTES

**1 En pareja. ¿Qué crees que puedes encontrar en un Museo del Chocolate? Haz una lista de cuatro cosas y compárala con la de tu compañero.**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

**2 En pareja. Explicad qué pensáis que es una Ruta del Cacao y en qué países se ofrece este tipo de viaje.**

.....  
.....  
.....

DESPUÉS

**1 En pareja. Revisad las respuestas que habéis dado antes de leer el capítulo. ¿Habéis acertado o podéis añadir o modificar algo más después de leerlo?**

BUENO PARA LA SALUD

---

DESPUÉS

**1 Marca si la afirmación es verdadera (V) o falsa (F) según lo que has escuchado y luego comprueba con la lectura.**

- |  | V                        | F                        |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Las propiedades del cacao son beneficiosas para la salud. ....                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. No debemos incluir chocolate en nuestra dieta. ....                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. El grano de cacao está compuesto de un 50% de proteínas. ....                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. El cacao estimula el sistema nervioso y potencia el buen humor. ....          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. El cacao no contiene ni vitaminas ni minerales, eso es un mito. ....          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. El cacao es una buena fuente de energía. ....                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. El chocolate provoca caries en los dientes. ....                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. La chocoterapia consiste en alimentarse<br>un tiempo sólo con chocolate. .... | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

CINE, LIBROS, MÚSICA Y CHOCOLATE  
DESPUÉS

---

**1 Escribe cada nombre en la columna correspondiente:** *Chocolat*, Alfredo 'Chocolate' Armenteros, director, *Charlie y la fábrica de chocolate*, película, Laura Esquivel, producción, Tim Burton, Óscar, escritor/a, canción, *Como agua para chocolate*, Willy Wonka, trompetista, actor/actriz, *Sabor a chocolate*, Roald Dahl, personaje, *Music from the Chocolate Lands*, Johnny Depp, José Carlos Carmona, ritmo tropical.

**CINE**

.....  
.....  
.....

**LIBROS**

.....  
.....  
.....

**MÚSICA**

.....  
.....  
.....

CHOCOLATES FAMOSOS

---

ANTES

**1 En grupo. Comenta con tus compañeros qué anuncios de chocolates se pueden ver actualmente en televisión. ¿Cómo son los anuncios? ¿Quién aparece en la imagen? ¿Cómo es la música? ¿Qué te parece esa publicidad?**

DESPUÉS

**1 En pareja. Lee y si puedes escucha la canción del Cola Cao y comenta con tu compañero. ¿Qué te parece la letra? ¿A quién se dirige la canción? ¿Por qué crees que tuvo tanto éxito?**

UNA RECETA CLÁSICA: CHOCOLATE A LA TAZA

ANTES

**1 Ordena la siguiente receta. Luego, escucha el capítulo y comprueba si lo has hecho correctamente.**

- Removemos poco a poco para que se disuelva con la leche.
- En un cazo ponemos la leche, la calentamos y añadimos el chocolate.
- Lo retiramos del fuego y lo servimos en unas tazas grandes.
- Removemos constantemente para que no se pegue en el cazo y dejamos que hierva.

**2 Escribe de nuevo la receta pero añadiendo conectores adecuados.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DESPUÉS

**1 En pareja. Pregunta a tu compañero.**

Alumno A

¿Qué diferencia hay entre el chocolate a la española y el chocolate a la francesa?

Alumno B

¿Qué diferencia hay entre los churros y las porras?