

EL CAMINO DEL CHOCOLATE

1. LEAN CON AYUDA LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE. LUEGO, **RECORTEN Y PEGUEN** CADA IMAGEN EN EL LUGAR QUE CORRESPONDE.

1

SE COSECHAN LOS GRANOS DE LA PLANTA DE CACAO. LUEGO, SE TUESTAN Y SE LES QUITA LA CÁSCARA.

EN LOS COMERCIOS, SE VENDEN DE DIFERENTES MANERAS.

2

SE MUELEN LOS GRANOS DE CACAO PARA OBTENER UNA PASTA DE CACAO QUE YA ES CHOCOLATE.

LA PASTA SE PRENSA, SE DERRITE, Y SE COLOCA EN MOLDES PARA DARLES DISTINTAS FORMAS.

LOS CHOCOLATES SE EMPAQUETAN Y SE DISTRIBUYEN EN LOS COMERCIOS.

5

3

4

