

INDUSTRIA DEL CHOCOLATE

Nombre: León Galarza Keedy Jordan



Origen y Historia del chocolate

El chocolate tuvo su origen en México, en el período prehispánico americano, mayas y aztecas preparaban con el cacao una bebida a base de cacao que llamaron "xocolatl", la cual consideraban una bebida sagrada.



Introducción

- Origen y Historia del chocolate
- Proceso de elaboración de chocolate
- Descripción de maquinaria
- Diagrama de flujo
- Porcentaje de producción y consumo por países
- Beneficios y recomendaciones



- Al llegar la bebida a las manos de los españoles, ellos le agregaron azúcar y especias a la amarga bebida **xocolat**, y al transcurso del tiempo llegó a convertirse en lo que hoy conocemos como chocolate



Azúcar

-posibles aditivos alimentarios que controlan el aroma, el sabor y la textura .



Proceso de elaboración de chocolate

VIDEO del proceso productivo



https://www.youtube.com/watch?v=_jQMd55nvsA

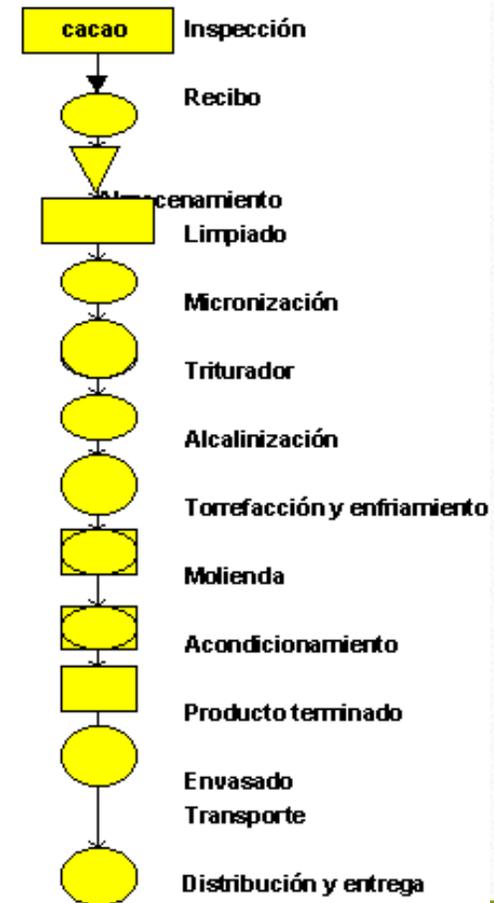
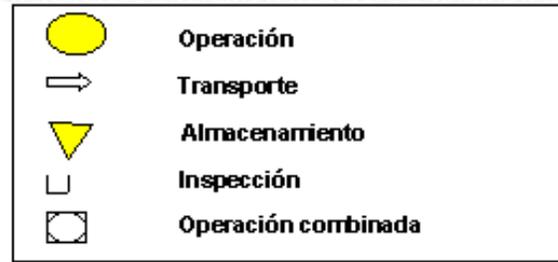
maquina de chocolate para templado



Procesos de fabricación de chocolate



Diagrama de flujo



Productos industriales mayor consumido por países

Consumidores:

1. Chile
2. Uruguay
3. Brasil. 5%
4. Colombia 4%
5. Perú



Mayor productor:

Africa - Costa de marfil 38%

Beneficios y Recomendaciones del Chocolate

- El chocolate negro tiene una alta concentración de antioxidantes .
- Aumenta el colesterol bueno .
- No se debe consumir en exceso , lo recomendable es 15gr - 20gr diarios .
- Contiene feniletilamina , que es un antidepresivo no narcótico.
- Beneficia la circulación en de la sangre.

Gracias ...