

XIX CONGRESO DE INVESTIGACIÓN.

TÍTULO: "El Chocolate"

AUTOR: Elena Andrea Oseguera Villar y Mariana Rodríguez Castañeda

PROFESOR ASESOR: Gabriela Carranza Salvay

ESCUELA: "ESCUELA DE LA CIUDAD DE CUERNAVACA".

AREA: HUMANÍSTICA.

RESUMEN. Es un alimento vivificante con propiedades estimulantes, que reanima y reconforta el cuerpo. Es una excelente terapia para subir el ánimo y ayuda a eliminar la fatiga. Su sabor dulce aumenta el nivel de serotonina. La calidad de un chocolate viene determinada por el origen y porcentaje de componentes del cacao, el resto de ingredientes y por su proceso de elaboración. Los chocolates que se elaboran con cacao de Ecuador, Venezuela, Ghana y Costa Rica son de buen sabor y gusto fino, los de Indonesia poseen un sabor suave, los de Brasil aportan un sabor y aroma muy variables, mientras que los de la República Dominicana son los menos sabrosos. En general, los chocolates de mayor calidad son los que contienen un alto porcentaje de componentes de cacao (cacao y manteca de cacao) y los que se someten a un proceso denominado "concheado". Éste consiste en remover el chocolate líquido en una máquina entre doce horas y siete días. Lo ideal es prolongarlo una semana, ya que de este modo el chocolate se enriquece en sabor, desaparece todo resto de amargor y su textura queda más aterciopelada. Respecto a otros ingredientes, cabe destacar que con el extracto puro de vainilla se fabrican chocolates de primera calidad, mientras que para el resto se recurre a la vainillina, un sustituto más económico.

ANTECEDENTES. **Theobroma cacao L.** es el [nombre científico](#) que recibe el árbol del cacao o cacaotero. Theobroma. En [griego](#), significa 'alimento de los dioses'; cacao viene del [maya](#) Ka'kaw. El nombre científico lleva añadida al final una abreviatura; en este caso L., que es la inicial del apellido del famosísimo naturalista sueco que clasificó la planta, [Carlos Linneo](#). **Theobroma cacao** es el nombre del árbol del cacao (o cacaotero). Según estudios de su materia genética, es nativa de América del Sur, de la cuenca del río Orinoco y río Amazonas. Ahora se extiende desde Brasil a México en las Américas, en zonas tropicales, y la siembra en el oeste de África también. Según el mismo estudio de su materia genética, fue domesticado en América del Sur. El **cacaotero** es un árbol necesitado de humedad y calor, de hoja [perenne](#) y siempre floreciente, crece entre los 6 y los 10 [m](#) de altura. Requiere sombra (crecen a la sombra de otros árboles más grandes como cocoteros y plataneros). Su importancia en la economía de [la colonia](#) fue enorme, ya que era uno de los productos del nuevo continente más

codiciados por los europeos. El árbol del cacao normalmente tiene entre 10 y 15 frutos, pero en algunas ocasiones puede llegar a 20. Hay dos tipos de cacao: uno es rojo y al madurar se transforman en morado y el otro es verde y cuando madura se torna amarillo. El cacao tiene unas semillas que se pueden chupar como un mamón o una guanábana. Estas semillas están cubiertas por una sustancia gelatinosa. Son dulces y muy sabrosas.

**OBJETIVO.** Identificar el origen del chocolate, su uso, características y variedades, como uno de los productos de más gusto a nivel mundial.

**METODOLOGÍA.** Investigamos en diversas páginas de internet y libros sobre el tema a exponer.

- Analizamos la información investigada.
- Escogimos los puntos más importantes de la información obtenida.
- Redactamos nuestro informe de investigación.
- Buscamos imágenes sobre el tema.
- Elaboramos un cartel donde plasmamos imágenes e información.

**MARCO TEÓRICO.** El chocolate comenzó como una bebida que fue popularizada en [Mesoamérica](#) por los [Olmecas](#), pero la evidencia indica una popularidad más temprana. En los primeros tiempos el consumo parece haber sido en forma de una especie de [cerveza](#), es decir una bebida basada en la [fermentación](#) más que de los granos del cacao de la pulpa del mismo. Tal cerveza de chocolate cuyos restos se hallan en las vasijas cerámicas de Puerto Escondido tendrían una importante función [ritual](#) y muy probablemente se utilizaban en las celebraciones de matrimonios. Bastante posteriormente los olmecas, mayas y [mexicas](#) (entre otras civilizaciones mesoamericanas) comenzaron a consumir el chocolate derivado de la pasta de los granos aliñada o aderezada con [chile](#). En forma semilíquida y líquida, el chocolate solía ser la bebida preferida de las realezas que le consumían en vasos especiales ([jícaras](#)). Igualmente era considerado (con razón) un alimento tonificante o energizante que se podía consumir mezclado en una masa de harina de maíz mezclada con chiles y miel. Siglos después de los [mayas](#), los mexicas ([aztecas](#)) continuaron el gusto por el *chocolha* maya. Se sabe que el emperador [Moctezuma](#) gustaba de beber una taza de éste diluido en agua. Una leyenda dice, en México, que el mismo dios [Quetzalcoatl](#) (casi equivalente al Kukulcán maya) en tiempos ancestrales dio a los hombres en sus manos las primeras semillas de cacao. Era un alimento muy común entre los [aztecas](#) y [mayas](#). Su preparación se efectuaba de la siguiente manera: las semillas eran primero tostadas y luego trituras para hacer una pasta que después se mezclaba con agua. Esta mezcla se calentaba hasta que la manteca o grasa del cacao subía a la superficie. Se le quitaba la espuma y luego se volvía a mezclar -según ciertas proporciones con la bebida; finalmente se batía enérgicamente para formar un líquido con una espuma consistente que se bebía frío. A esta preparación de base se le añadían -según el gusto- diferentes ingredientes, como [chile](#), [achiote](#), [vainilla](#) y [miel](#) como endulzante y [harina de maíz](#)

como emulsionante básico para absorber la manteca de cacao. El resultado era una bebida sumamente energética pero también muy amarga y picante. En la región de Mesoamérica en México, las semillas de cacao eran tan apreciadas por los aztecas que eran usadas como moneda corriente para el comercio de la época.

**CONCLUSIONES.** Llegamos a la conclusión de que el chocolate es muy importante en la dieta alimenticia de distintas sociedades, ya que es utilizado de diferentes maneras mundialmente. A lo largo de la historia, especialmente americana y europea ha sido incorporado en la vida cotidiana como un agasajo al paladar. La difusión del cacao por todo el planeta Además hemos aprendido que su buen consumo, es benéfico para la salud, por sus propiedades curativas, afrodisíacas y energéticas

#### **BIBLIOGRAFÍA.**

Joaquín García Icazbalceta. "El cacao en la historia de México". Edit. Burt Franklin. Universidad de Texas. 1968. EE.UU

"Cacao: Historia, Economía y Cultura". Editado por Nestlé. Suiza. 2000.

Antonio Lavedan."Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del café, té, chocolate y tabaco". Imprenta Real. 1796 (Libro digitalizado). Madrid. España.

[www.webdehogar.com](http://www.webdehogar.com)