



Nivel  
1

Año

Institución de origen  
Unión Británica

## REQUISITOS:

- 1 Describir el proceso por el cual los granos de cacao se hacen en chocolate.
- 2 Hacer una lista de 6 beneficios para la salud del chocolate.
- 3 Discutir las diferencias entre el chocolate con leche, el chocolate dulce, el chocolate amargo, el chocolate blanco y el algarrobo.
- 4 Hacer una lista de 10 usos del chocolate en recetas.
- 5 Decir el almacenamiento adecuado para el chocolate.
- 6 Discutir las propiedades del chocolate en:
  - a. Temperaturas frías
  - b. Temperaturas tibias
  - c. Temperaturas calientes
  - d. Temperaturas muy calientes
- 7 Hacer 2 de los siguientes:
  - a. Huevo de chocolate
  - b. Conejo de chocolate
  - c. Chocolates con centros suaves
  - d. Bizcocho de chocolate
  - e. Galletas con trocitos de chocolate
- 8 Demostrar la manera correcta de derretir el chocolate.
- 9 Responder a la pregunta planteada en Jueces 14:18.