



CHOCOLATE

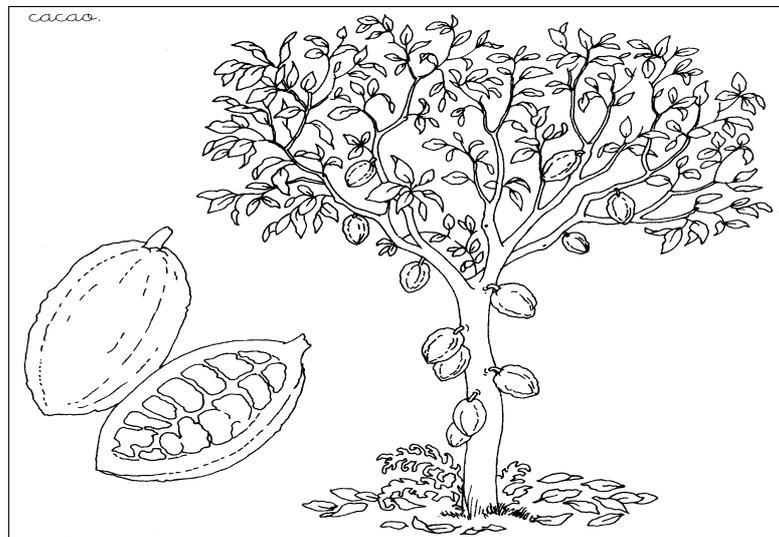


El chocolate es uno de los productos del Sur que más consumimos en el Norte. Pero ¿Sabes de dónde procede?. ¿Quiénes lo cultivan? ¿Cómo se hace? ¿Qué problemas tienen las personas que lo trabajan?

INFORMATE

EL VIAJE DE LAS SEMILLAS DE CACAO DESDE LA MAZORCA A LA TAZA

PRODUCCION DE LAS SEMILLAS



* Los frutos maduros del árbol se cortan y se abren a golpes de machete. Con la mano se sacan los granos, separándolos de la mazorca

* Los granos de cacao se dejan fermentar dos o tres días en el mismo lugar donde se producen, cubiertos con hojas de platanero.

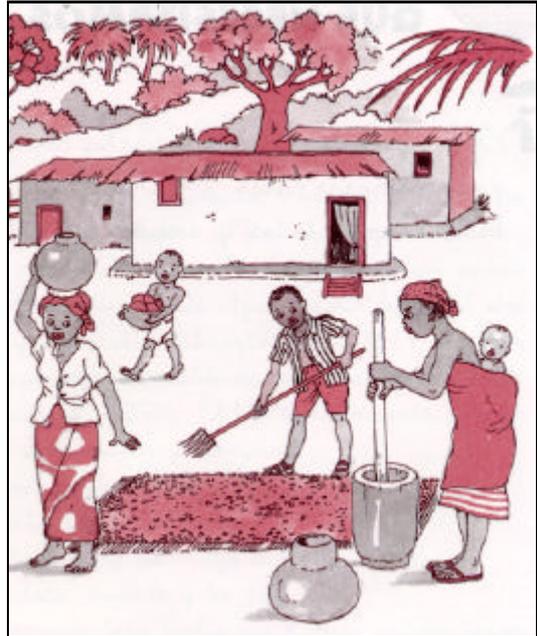
* Se recogen los granos y se transportan hasta unas eras donde se extienden y se dejan secar al sol.

* Cuando están bien secas las semillas se recogen y se meten en sacos de 40 kilos.

TRANSFORMACIÓN DE LAS SEMILLAS

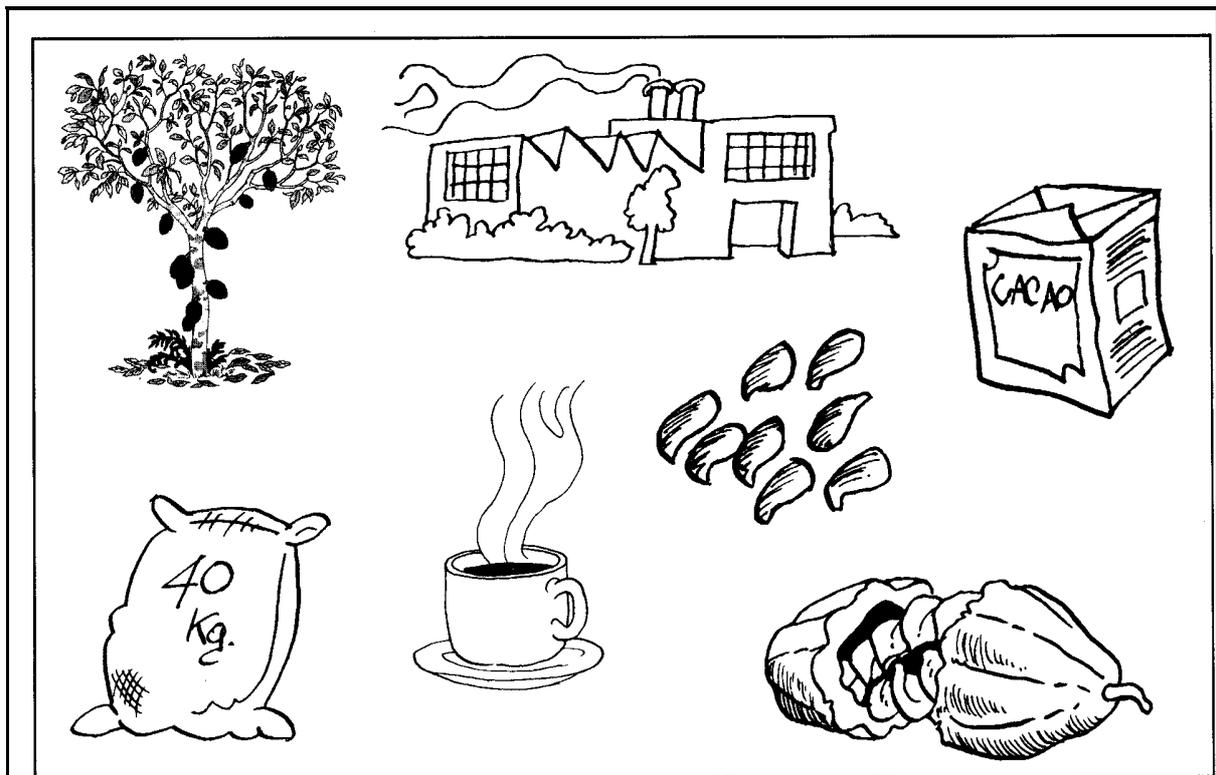
*Las semillas secas se tuestan y se trituran hasta conseguir licuar el producto. Es la pasta de cacao.

* Se separa la grasa de la pasta de cacao y se obtiene la manteca de cacao y el cacao en polvo.



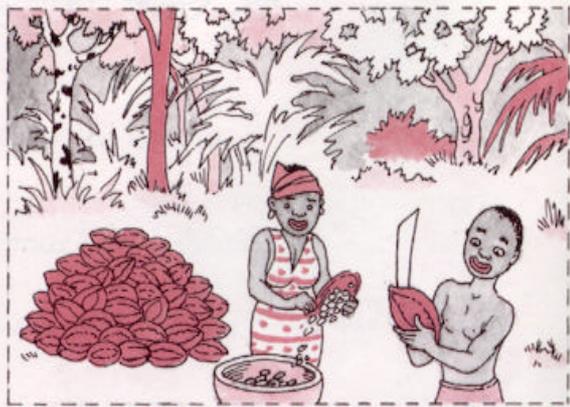
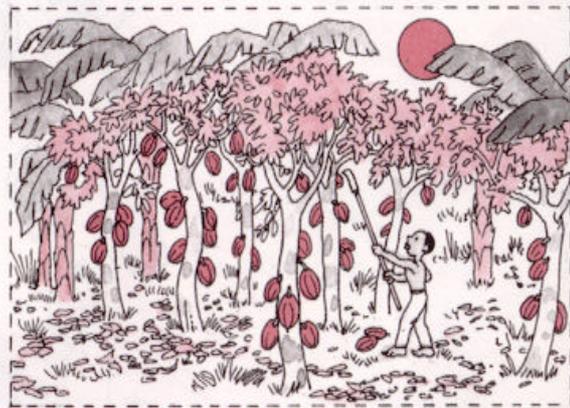
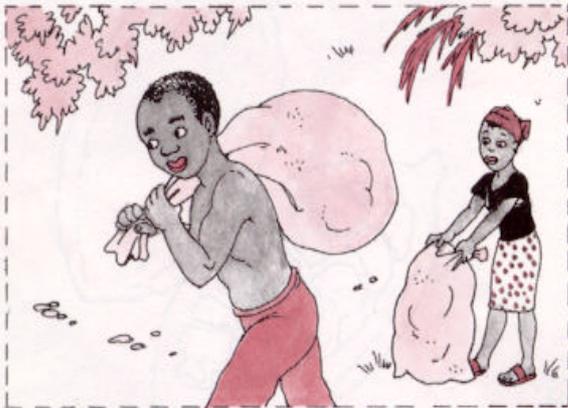
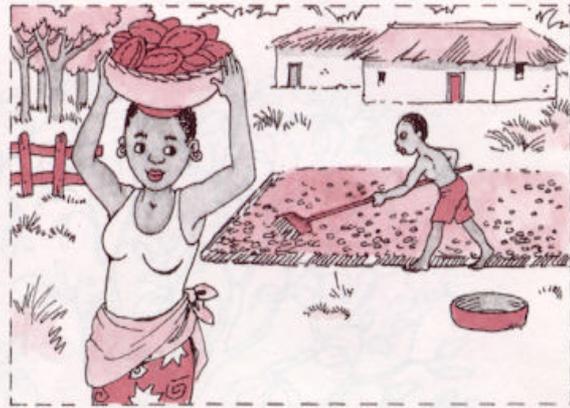
ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE

*A partir de la pasta de cacao que tiene grasa, manteca de cacao y azúcar se elabora el chocolate de diferentes clases.



* A partir de la información aportada, y teniendo en cuenta que los dibujos del recuadro están desordenados, ordénalos para que se siga el proceso desde la mazorca a la taza de chocolate.

RECORTA, ORDENA Y PEGA



EL CACAO EN EL PAÍS DE KEVIN

Observa, recorta y pega en su lugar las viñetas dibujadas en la página anterior.

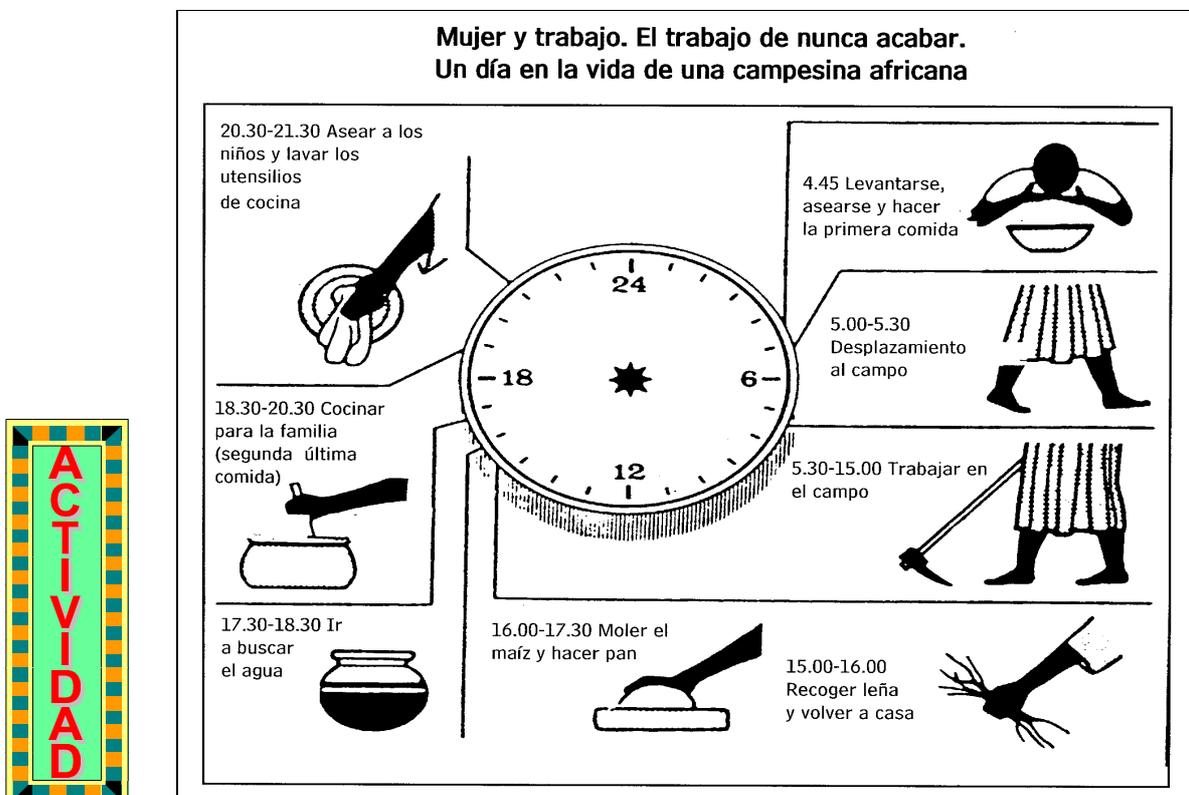
El árbol del cacao necesita sombra y muchos cuidados.	Los frutos del cacao se cortan con un machete y una pica.
Se abren los frutos del cacao y se sacan todos los granos.	Los granos se dejan fermentar dos o tres días tapados con hojas de bananero.
Se recogen y se trasladan hasta unas explanadas donde les dé el sol.	Una vez bien secos se meten en sacos y se llevan a vender.

LAS MUJERES LAS MÁS PERJUDICADAS

En uno de los países productores de cacao como Malasia, las mujeres son las que más trabajan: ellas recogen el cacao, ellas envasan las semillas en sacos de 40 kilos y los arrastran hasta la carretera principal, a más de 1 kilómetro, dañándose la espalda y las manos. Por todo ello las mujeres jornaleras cobran un salario muy bajo. La dureza del trabajo y el uso de pesticidas repercute gravemente en su salud.



UN DIA EN LA VIDA DE UNA MUJER AFRICANA



* Elabora un esquema: **UN DIA EN LA VIDA DE UNA MUJER EUROPEA**

¿Qué se hace con el chocolate?



Descubre la palabra escondida.

☉ Lee bien las pistas que te damos y piensa qué palabras te sugieren, teniendo en cuenta que todo son golosinas.

- A** Lo comemos deshecho; mojamos bizcochos, churros, pan...
- B** Las hay redondas, cuadradas, rectangulares, rellenas, envueltas...
- C** Las venden envueltas y son una porción individual de la protagonista de estas actividades.
- D** Los utilizamos para celebrar los cumpleaños, bodas y algunas fiestas importantes.
- E** Normalmente son pequeños y de distintas formas. Algunos son rellenos, otros con avellanas... Dentro de una caja son un goloso regalo.

A

B

C

D

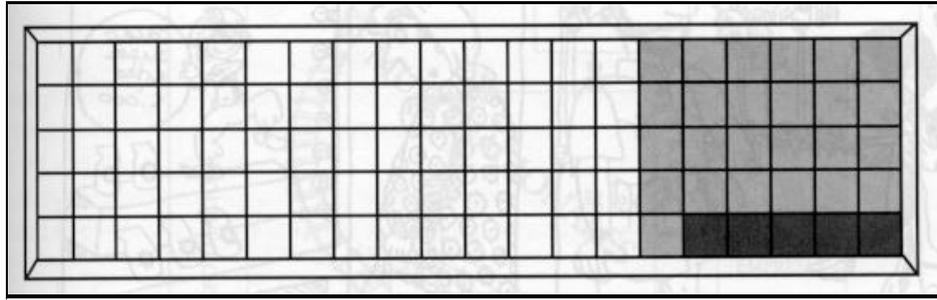
E

☉ Escribe la palabra que llena el espacio vertical enmarcado.

•

--	--	--	--	--

UN MAL REPARTO DE LA TABLETA DE CHOCOLATE



- * Observa la tableta. Está dividida en 100 cuadritos. Imagina que cada cuadro es una peseta de ganancia.
- * ¿Cuántas pesetas se lleva el fabricante? (Cuadritos blancos)
- * ¿Cuántas pesetas gana el intermediario? (Cuadros grises)
- * ¿Cuánto gana el que ha cultivado y recogido el cacao? (Cuadros negros)

OPINA

- * ¿Qué te parece el reparto de la ganancia de la venta del chocolate según el esquema de la tableta?
- * ¿Qué crees que es el comercio justo?

Este chocolate ha seguido un proceso que garantiza que Kevin y su familia, los productores de cacao, podrán vivir dignamente con el dinero que les paguen al comprarlo.



QUÉ PODEMOS HACER

Para mejorar la vida de las personas que trabajan el cultivo del cacao podemos hacer muchas cosas:

- * Participar en las campañas que organizan algunas ONGs para informar sobre el comercio justo.

- * No comprar chocolate que tenga menos cacao del 30 % o que tenga grasa vegetal, que además será un mal chocolate.

- * No comprar chocolate ni otros productos de empresas como Nestlé que no se portan bien con las personas necesitadas o con sus trabajadoras y trabajadores. A eso se llama hacer Boicot.



Boicot a Nestlé ¿Por qué?

-Trata injustamente a los campesinos que trabajan produciendo cacao y café, no pagando un sueldo justo.

-Regala leche en polvo a las madres africanas para que no le den leche materna a sus hijas e hijos recién nacidos y cuando se les gasta la tienen que comprar porque el bebé ya no quiere la de su madre. Muchas niñas y niños mueren porque sus madres no pueden lavar bien los biberones, el agua está contaminada o no le ponen la cantidad de leche suficiente porque no pueden comprarla.

-Mete en sus alimentos soja especial sin saber si es buena o mala para la salud.



ACTIVIDADES



Menos cacao

La Unión Europea ha aprobado una ley en la que se permite producir chocolate disminuyendo un 5 por ciento la manteca de cacao y aumentando los aditivos vegetales como el aceite de palma o de soja. Esta decisión tendrá como efecto una peor calidad del chocolate y el reducir fuertemente la exportación africana del cacao, con consecuencias muy graves para las economías de Costa de Marfil, Ghana, Camerún, Nigeria y Togo. Las cuatro grandes multinacionales (Nestlé, Mars, Philip Morris y Cadbury) ahorrarán miles de millones dado el menor costo de los aditivos vegetales.

1 Busca distintos envoltorios de marcas de chocolate y compara cuales el de mejor calidad. Por supuesto el que lleve mayor cantidad de cacao.

2.-Investiga en la tienda y compara precios y calidad de las diferentes marcas de chocolate, bien sea con leche o a la taza. Después saca tus propias conclusiones. ¿El más barato tiene menos cacao?, ¿A igual cantidad de cacao, hay diferentes precios? ¿Marcas con mucha publicidad son más caras? etc.

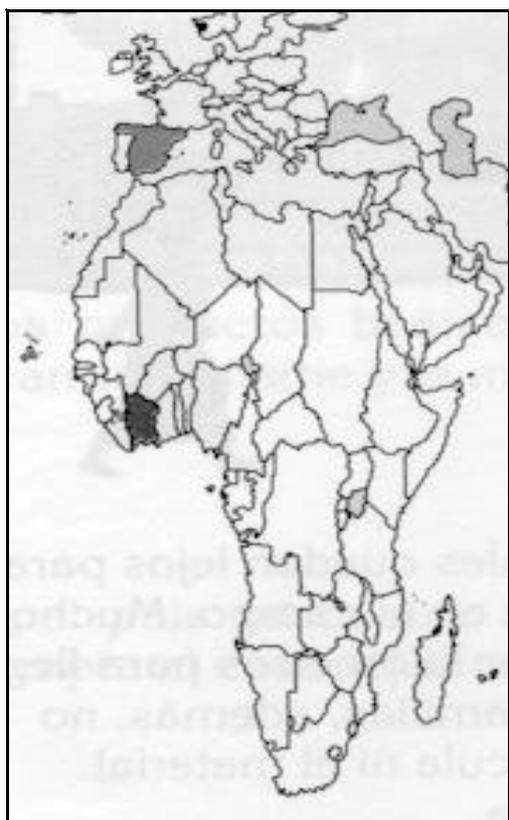
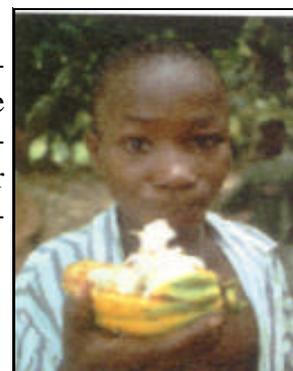
3.-Si eres consumidora o consumidor responsable informa a otras amigas y amigos, padres y familiares para que ellas y ellos también lo sean.

4.- Busca 10 nombres de productos diferentes que se puedan elaborar con chocolate:

A	R	G	E	S	P	I	C	U	T	G	B	N	A	D	I	E	D	L
C	O	T	S	A	F	E	R	Q	U	T	J	I	L	L	K	O	S	T
A	H	U	E	V	O	S	D	E	P	A	S	C	U	A	G	S	D	A
T	R	O	L	S	P	N	C	R	I	E	B	N	A	V	I	M	O	F
B	S	G	C	V	A	A	D	Q	E	G	A	F	B	O	C	E	I	L
I	O	D	J	O	R	C	V	U	E	O	L	L	A	D	I	G	D	N
L	L	F	H	E	L	A	D	O	S	S	B	A	T	S	U	U	D	I
T	E	U	V	S	R	A	E	Z	F	L	O	N	A	R	R	I	D	R
Q	M	E	I	T	U	I	T	A	I	G	N	E	A	D	A	V	D	A
U	A	G	T	H	J	R	O	I	X	A	E	S	A	D	T	B	G	C
C	R	U	F	S	U	F	S	E	N	O	B	M	O	B	S	A	A	L
A	A	O	M	F	S	E	O	S	A	A	R	N	A	D	O	E	L	I
R	C	T	A	S	W	O	P	T	T	L	S	N	A	D	C	S	L	T
M	A	S	T	L	L	R	S	E	L	E	T	S	A	P	I	C	E	E
S	L	G	R	A	L	A	E	G	O	T	L	E	Q	U	A	R	T	P
T	Ñ	O	E	D	E	N	D	I	O	E	I	S	A	R	E	T	A	M
O	S	Y	E	S	E	T	A	R	H	R	F	N	N	A	D	I	S	A

HISTORIA DE KEVIN

Kevin vive en Costa de Marfil que es un país del oeste de África. La mayoría de las personas viven en poblados en el campo. Vive en una zona de la selva. En su país hay muchos árboles y animales diferentes a los que viven en el nuestro, como el agutí, que es un roedor parecido al conejo de indias. Sus costumbres y formas de vida son diferentes a las nuestras.



Las escuelas y hospitales quedan lejos y muchas niñas y niños no pueden ir a la escuela porque han de caminar muchos kilómetros o no pueden pagar el material que necesitan. A veces tampoco pueden ir porque tienen que trabajar

En la mayoría de las casas no hay agua. Las mujeres por la mañana van a buscarla al río o a la fuente.

Mujer haciendo futú de banana



La lengua oficial es el francés, pero como viven 65 etnias diferentes cada una tiene su propia lengua y costumbres.

Se alimentan principalmente de arroz, ñame y mandioca. Se prepara con el futú, como lo hace esta mujer.

Costa de Marfil es el principal productor de cacao del mundo y España le compra el cacao que necesita.

Hace muchos, muchos años, en Costa de Marfil, no había plantaciones de cacao. Fueron los europeos los que nos hicieron cambiar el tipo de cultivo y en lugar de nuestros cultivos tradicionales plantaron en nuestras tierras café y cacao para su consumo. El cacao aquí les quedaba más cerca de sus países y su transporte era más rápido y barato. Se obligó a nuestros antepasados a trabajar como esclavos, a hacer trabajos forzados. De esta manera, los productos resultaban mucho más económicos y el beneficio que obtenían era muy superior. Ahora no somos esclavos, pero nuestras mejores tierras continúan utilizándose para el cultivo del cacao y el café, y nosotros debemos comprar muchos alimentos básicos fuera de nuestro país.



LEE LO QUE LE CUENTA UN ANCIANO DE SU POBLADO A KEVIN

* ¿Qué se cultivaba en Costa de Marfil hace muchos años?

* ¿Por qué hay plantaciones de cacao en el país de Kevin?

* ¿Qué tienen que hacer los habitantes de Costa de Marfil para conseguir sus alimentos básicos?