



Proceso de producción

- Hagan equipos de tres o cuatro integrantes y realicen una investigación del proceso de producción artesanal del chocolate.
- Enlisten uno a uno los pasos que deben seguirse desde la selección de materias primas hasta el consumo del producto. Luego describan cada una de las etapas.
- Descarguen imágenes para ilustrar cada una de las etapas de elaboración del chocolate y guárdenlas en una carpeta específica de su computadora o en una USB.
- Ahora realicen un video o una presentación para mostrar al resto del grupo y a su profesor el proceso de elaboración del chocolate. Utilicen una herramienta web como las que te sugerimos a continuación.

Ligas de enlace: vine.co/

videolean.com/

www.powtoon.com/home/es/

videolicious.com/