



Guía de lectura: ECUADOR TIERRA DEL CACAO

Descubrimientos arqueológicos, variedades de cacao, chocolate artesanal vs. industrializado y superalimento.

La siguiente guía de lectura está diseñada para ayudar a lectores y estudiantes a aprovechar al máximo su experiencia de lectura de ECUADOR TIERRA DEL CACAO, libro que trata sobre los últimos descubrimientos arqueológicos relacionados con el primer consumo de cacao por parte de los humanos hace más de 5000 años.

También explora las diferentes variedades de cacao en el Ecuador, la importancia de usar cacao de alta calidad, la comparación entre el chocolate artesanal y el industrializado, y los beneficios de consumir superalimentos. Siguiendo esta guía, los estudiantes obtendrán una comprensión completa de estos temas y su relevancia para la salud humana, la economía y la sociedad.

1. Descubrimientos arqueológicos: Los orígenes del cacao

- a. Lee el capítulo que discute los descubrimientos arqueológicos del primer consumo de cacao por parte de los humanos hace más de 5000 años.
- b. Toma notas sobre la importancia de estos descubrimientos y su impacto en las antiguas civilizaciones.
- c. Reflexiona sobre cómo ha evolucionado el consumo de cacao a lo largo del tiempo y la importancia cultural que tiene.

2. Variedades de cacao en el Ecuador: Explorando el mundo del chocolate

- a. Lee las secciones que cubren las diferentes variedades de cacao en Ecuador.
- b. Presta atención a las características asociadas con cada variedad.
- c. Investiga información adicional sobre el cultivo y la producción de estas variedades de cacao para ampliar tus conocimientos.

3. Cacao de alta calidad: La importancia de la excelencia

a. Investiga el impacto del cacao de alta calidad en el sabor y el valor nutricional de los productos de chocolate.

4. Chocolate artesanal en el Ecuador. Compara la situación de los artesanos chocolateros y el chocolate industrializado. Discute el valor de apoyar a pequeños comercios, y a marcas de chocolate elaboradas en los países productores de cacao. Así como el vino se procesa en su lugar de origen, generando negocios y economías rurales vigorosas, si el cacao se procesa en origen la brecha enorme que existe entre los países productores de cacao y los países chocolateros industrializados se reduciría.

a. Analiza las ventajas y desventajas de cada método de producción, teniendo en cuenta factores como el sabor, los ingredientes y las consideraciones éticas.

c. Explora estudios de casos o ejemplos reales de pequeños negocios en la industria del chocolate y sus contribuciones a las economías locales y las prácticas sostenibles.

5. Superalimento y salud humana: Comprendiendo el concepto

a. Revisa el capítulo que introduce el concepto de superalimentos y sus beneficios para la salud humana.

b. Identifica los superalimentos específicos mencionados en el libro y sus propiedades nutricionales.

c. Realiza investigaciones adicionales sobre los superalimentos, su papel en el mantenimiento de una dieta saludable y su impacto potencial en el bienestar.

Mediante esta guía de lectura, los estudiantes y lectores obtendrán una comprensión del significado histórico del cacao, las diferentes variedades de cacao en el Ecuador, la importancia del cacao de alta calidad, la comparación entre el chocolate artesanal y el industrializado, y el concepto de superalimentos.

Anima a los lectores a reflexionar sobre la información que han aprendido y a participar en discusiones o actividades para afianzar su comprensión.



Te recomiendo ver estos videos disponibles en YouTube sobre el tema:

[Cacao ecuatoriano vs. chocolate alemán](#)

[The ancient civilisation that discovered chocolate – BBC REEL](#)