

Taller Formativo de Chocolatería

EMPRENDIMIENTO Y AHORRO

Índice

Centro del muchacho trabajador 2
Ser emprendedor 4
Historia del chocolate 6
Importancia y beneficios 8
Tipos de chocolate 9
Simbología 10
Precauciones 11
Costos de los ingredientes, materiales y costos 12
Antes de cocinar 14
Preparación 15
A cocinar: Juega haciendo chocolate 16
¿Qué hacer con las ganancias? 18
¿De donde viene el dinero? 20
¿Qué es el ahorro? 21
Notas 22

Taller Formativo de Chocolatería

EMPRENDIMIENTO Y AHORRO



Centro del Muchacho Trabajador

Una historia de constancia, esfuerzo y dedicación

El padre Juan Halligan llegó hace ya varios años a Ecuador con el misión de ayudar a quienes mas lo necesitaban.

Comenzó su labor trabajando con comunidades indígenas en la sierra, pero un día se le presentó la **oportunidad** de ir a Quito y **emprender** un nuevo proyecto.

Así desde el ático de la iglesia de la Compañía de Jesús empezó un sueño, que 50 años después sigue creciendo y generando **nuevas oportunidades**, así es como se creo el Centro del Muchacho Trabajador.



Al principio no fue fácil, él era nuevo en la ciudad y algunas personas no entendían lo que quería hacer.

Niños lustrabotas se preguntaban si lo que el padre les decía era verdad, que mediante el **trabajo y constancia** los niños podría mejorar sus vidas.

Les enseño a leer y a escribir, también lo importante que es aseo personal, les brindo un lugar donde había comida caliente y donde podían jugar.

Viendo esto mas niños se unieron al Centro y sus familias empezaron a ir también ayudando con la comida y con la limpieza, cuidándose entre sí, todos **colaboraban** para que el Centro vaya creciendo.

Y así consiguieron que Centro del Muchacho Trabajador sea la gran familia que es hoy.

Ser emprendedor es:

- Descubrir oportunidades y aprovecharlas
- Aportar a una vida mejor
- Ser responsable, honesto y sincero
- Crear e innovar
- Alcanzar metas
- Trabajar en equipo
- Lograr objetivos
- Generar ideas

Escriba:¿Qué es ser emprendedor para ti?

Historia del chocolate

El chocolate comenzó hace mucho tiempo atrás en México un país en donde habitaba un pueblo llamado los Mayas, ellos descubrieron que si las semillas de cacao se tostaban y se mezclaban con agua y otros ingredientes como el maíz, el resultado era una bebida rica y nutritiva.

Lo llamaron **"Xocolatl"**, que significa "agua amarga"

Otro pueblo llamado Azteca preparaba un chocolate muy parecido. La diferencia era que los mayas lo tomaban caliente y los aztecas frío.

¿De donde viene el Chocolate?

El chocolate viene de un fruto llamado cacao. Dentro del fruto están las semillas que se preparan para ser convertidas en manteca de cacao y en chocolate.

Al llegar a América los españoles, vieron por primera vez el árbol y las semillas de cacao. Bebieron el chocolate y les pareció riquísimo.

1492

Los barcos empezaron a regresar a España cargados de granos de cacao y la receta para preparar el chocolate. Como era una bebida amarga, le añadieron azúcar y vainilla y el resultado fue espectacular.

Siglo XVII

El chocolate empezó a ser conocido en el resto de Europa convirtiéndose en un producto muy apreciado.

Siglo XVIII

En Inglaterra, se fabricó el primer chocolate sólido, que se podía masticar.

Importancia y beneficios

El chocolate tiene delicioso sabor, además grandes beneficios y con moderación es un alimento saludable.



El chocolate nos ayuda cuando estamos tristes o nerviosos porque hace que el cerebro produzca sustancias químicas naturales que nos hacen sentir mejor.







También tiene minerales, por que el cacao contiene potasio, magnesio y fósforo.



Aumenta nuestra energía y nos mejora el humor.

Además, es bueno para el correcto funcionamiento del cerebro y del corazón



Tipos de chocolate

Chocolate negro



Cuando tiene mas cacao, el sabor es más amargo y contiene menos azúcares y grasas.

Chocolate con leche



Tipo de chocolate que tiene leche y es mas dulce que el chocolate negro.

Chocolate blanco

Este chocolates esta hecho con manteca de cacao, azúcar y leche.

Chocolate con frutas



A chocolate que puede ser negro o con leche se le añade frutas, enteras o en trocitos o confitadas.

Chocolate con frutos secos o cereales



Es un chocolate que puede ser negro o con leche al que se le ha pone avellanas, almendras, nueces o cereales tostados.

Simbología

Lb Libra	Kg Kilos	Taza
Cucharaditas	Gotitas	Pedacitos
Cocinar	Llama alta	Llama baja
Enfriar	Batir o mezclar	Objeto caliente

PRECAUCIONES

- Trabajar en una superficie limpia
- Asegurarse de apagar bien la cocina después de utilizarla
- Tener cuidado al utilizar cuchillos o tijeras
- Utilizar guantes de cocina o un trapito para tocar objetos calientes
- Evitar que le caiga agua al chocolate
- Colocar los chocolates lejos del sol para que no se derrita
- No comer mientras se prepara el chocolate

Costos de los ingredientes y materiales

Ingrediente	Costos	
Cobertura de chocolate	Lb	Pedazo
Manteca de cacao	Lb	Pedazo
Esencia de vainilla	Frasco	Gotas
Arroz crocante	Lb	Taza

Ingrediente	Costos	
Coco rallado	Lb	Taza
Nueces	Lb	Taza
Grajeas	Lb	Taza
Fruta confitada	Lb	Taza

Materiales	Costos	
Moldes	Grande	Pequeño
Palos de plastico	Ciento	C/U
Fundas plasticas	Ciento	C/U
Cinta	Metros	C/U
Pirotines	Paquete	C/U

Para poder sacar los costos dividimos el precio total del ingrediente para las cantidades que nos salgan, estas depende de las unidades de medida que se utilizará, estas pueden ser una taza, una cucharada o unas cuantas gotitas.

UNIDADES DE MEDIDA

1 KG = 2 LB

Ejemplo: 5 Kg=10 Lb

Antes de cocinar



Lavarse las manos antes de comenzar a cocinar



Tener un trapito cerca para limpiar el lugar donde vamos a trabajar

Leer la receta y asegurarse de tener todos los ingredientes y utensilios de cocina

Ingredientes base

Cobertura de chocolate



Manteca de cacao



Esencia de vainilla



Utensilios

Cuchillo



Cucharas



Olla



Bandejas



Moldes



Ver que los utensilios estén secos y limpios

Preparación

1. Cortamos en trocitos la barra de chocolate utilizando solo lo que necesitamos
2. Prendemos la cocina y calentamos agua
3. Cuando el agua esta lista en una olla derretimos el chocolate a baño maría con llama baja
4. Colocamos la manteca de cacao para que sea mas manejable, movemos constantemente para que no se queme
5. Añadimos unas gotitas de esencia de vainilla y mesclamos nuevamente
6. Si queremos un chocolate mas elaborado se puede poner arroz crocante, fruta confitada o coco rallado a la mezcla
7. Una vez listo sacamos la olla del fuego y ponemos la mezcla en los moldes, dejamos enfriar en un lugar seguro
8. Cuando estén completamente duros retiramos de los moldes y decoramos



A cocinar!



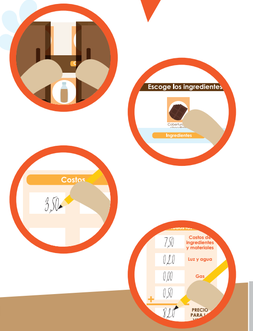
¿Como se juega?



El objetivo del juego es escoger los ingredientes para crear diferentes tipos de chocolates, sumar los costos de los ingredientes, materiales y la mano de obra para que nuestros chocolates nos den ganancias.

Saca los ingredientes de la despensa, completa tu receta, escribe el costo de cada ingrediente y material para luego sumar todo y sacar el precio de venta.





Escoge los ingredientes

Ingredientes

Temperatura

Cantidades

Utensilios

Costos



Escoge el molde

Materiales

Temperatura

Costos

Utensilios



Escoger la decoración

Materiales

Costos



Suma todos los costos

Costos de ingredientes y materiales

Luz y agua

Gas

Mano de obra

+

PRECIO PARA LA VENTA

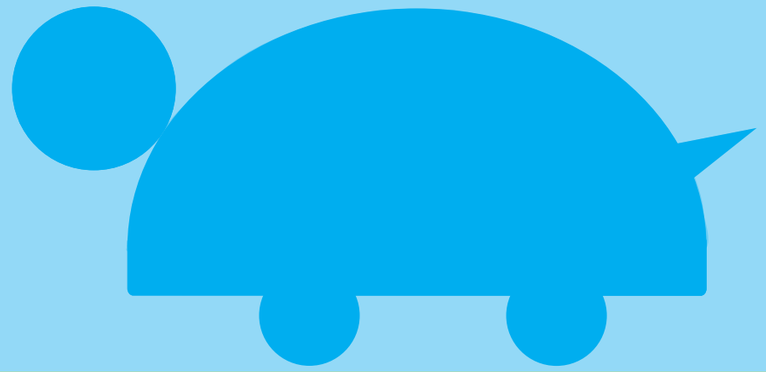


Colocar los chocolates lejos del sol para que no se derrita

¿Qué hacer con las ganancias?







¿De donde viene el dinero?

El dinero se gana con **trabajo, esfuerzo y constancia.** Las personas reciben dinero a cambio de vender productos o realizar servicios.

El dinero también sirve para ayudar

Cuando ganamos dinero trabajando en los talleres formativos debemos pensar en **ayudar a nuestras familias** y en ahorrar para luego poder **invertir** en nuestro **emprendimiento.**

Escribe la cantidad de dinero para cada una de ellas:

Familia	Ahorros

Deposita el dinero de los ahorros en la alcancia.

¿Qué es el ahorro?

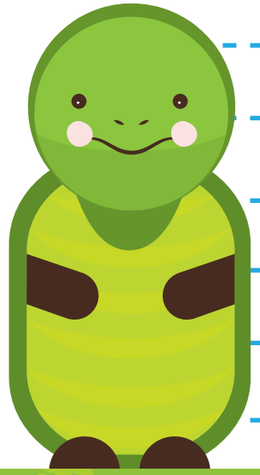
El ahorro es guardar una parte del dinero para poder gastarla más adelante.

¿Por qué ahorrar?

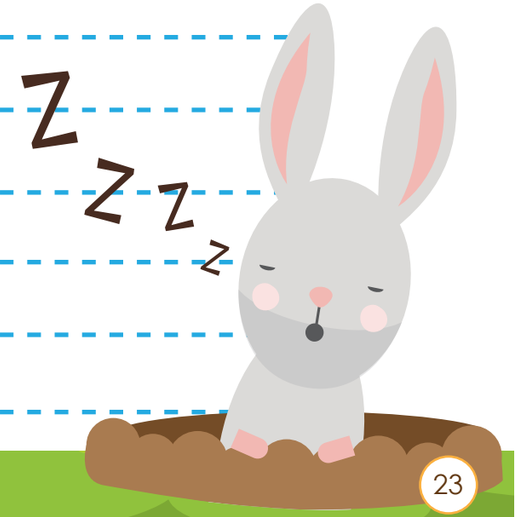
Ahorrar es importante ya que permite hacer frente en el futuro a gastos necesarios o imprevistos y **mejora la calidad de vida**.

¿Qué es el ahorro para ti?

Notas



Notas



Centro del Muchacho Trabajador
UNA FAMILIA DE FAMILIAS

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SERÉIS MIS TESTIGOS

facultad de
arquitectura, diseño y artes
PUCE

Diseño gráfico y diagramación: Carolina González Sanmiguel

Los valores del CMT

El objetivo del Centro del Muchacho Trabajador es crear valores morales mediante cambio de actitudes y comportamientos a base de programas de formación y ayuda.
El proceso de cambio se torna alrededor de diez áreas importantes de la vida:

- Formación personal
- Lealtad
- Familia
- Religión
- Introducción
- Economía
- Trabajo
- Recreo
- Salud
- Vivienda