

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR****ÉPREUVE : ESPAGNOL****GROUPE 16****Durée : 2 heures**

Spécialités	Coefficient
Analyses Biologiques	1
Biochimiste	2
Biotechnologie	1
Esthétique Cosmétique	1,5
Hygiène Propreté Environnement	2
Industries Céréalières	2
Métiers de l'eau	2
Qualité dans les industries alimentaires et les Bio-industries	2

*Dictionnaire bilingue autorisé*  
*Calculatrice interdite*

**Ce sujet comporte 3 pages (y compris celle-ci)**

## El secreto del chocolate

Por unos u otros motivos recientemente salieron a relucir noticias del chocolate . Es que existe interés en que la química revele el secreto de sus encantos, que hacen que muchas personas caigan en amarga dependencia. Y digo lo de amarga no por sus consecuencias indeseables, que como mucho suponen unas calorías o alguna crisis de migraña de más, sino por su sabor agradablemente amargo.

(...)

En el chocolate hay unos 1.200 compuestos químicos, y sólo en las semillas de cacao tostadas se han identificado 369 sustancias volátiles. Con tanto componente, y con infinidad de variaciones posibles en sus proporciones es complicado atribuir propiedades. Una cosa que ha sorprendido a los químicos y que aparecía hace cosa de un año en la revista *Nature* es que hay compuestos presentes en el chocolate que actúan sobre el mismo receptor cerebral que la marihuana, pero a diferencia del THC (tetrahidrocannabinol, el ingrediente activo de la yerba), los componentes del chocolate activan sólo unas regiones concretas del cerebro. En teoría uno podría colocarse<sup>(1)</sup> con chocolate, pero necesitaría tomar más de 11 kilos de una sentada<sup>(2)</sup>. Parece que la clave de las sustancias psicoactivas del chocolate no está tanto en que actúen como tónico o antidepresivo, sino en que intensifican las capacidades sensoriales, amplificando así las posibilidades de la experiencia gustativa.

Considerando en general la composición de sus semillas secas, se ve que alrededor de la mitad de su peso es la “manteca de cacao”, una agradable grasa que funde a temperatura ligeramente inferior a la de nuestro cuerpo y que no se enrancia, hay también proteínas y almidón –menos de un 10 por ciento–, y el resto corresponde a ese millar largo de sustancias que integran lo que conjuntamente se llaman “sólidos del cacao”. Las sustancias responsables de que uno se convierta en adicto al chocolate (los americanos les llaman “chocoholics”) son la cafeína y la teobromina. Para los químicos éstas son dos metilxantinas, compuestos orgánicos complejos que están en el 10 por 100 de las plantas.

(...)

Los olmecas tomaban el chocolate bebido, y así se usó exclusivamente durante siglos. Hoy, las calidades comerciales se controlan mejor en las formas sólidas. Para quien quiera entrar sin riesgos en este mundo de placer, recomendaría el chocolate más negro. Es más intenso, tiene menos calorías y es más caro, lo que sin duda contribuye a prevenir la adicción.

Ramón Núñez, in “Muy interesante”, Diciembre 1997

### Vocabulaire :

<sup>(1)</sup> colocarse (fam.) : se droguer

<sup>(2)</sup> de una sentada : en une seule fois.

## QUESTIONS

### **I. COMPRÉHENSION**

- 1) Vous ferez un compte rendu de ce texte en français, en en dégageant les idées essentielles (en 100 mots maximum).
- 2) Vous traduirez de la ligne 25 “Para quien quiera...” à la fin du texte “... prevenir la adicción.”

### **II. EXPRESSION**

- 1) ¿Cuáles son los efectos del chocolate – tanto los buenos como los malos – sobre el organismo ? (10 lignes maximum)
- 2) Dice el articulista que “recomendaría el chocolate más negro”.  
¿Comparte usted su opinión ?  
Explique por qué. (10 lignes maximum)

### **BARÈME PROPOSÉ**

<b>I.</b>	: 10 points	1)	: 6 points
		2)	: 4 points
<b>II.</b>	: 10 points	1)	: 5 points
		2)	: 5 points