

Agora pense e responda de acordo com a informações apresentadas pelo Doutor Chocolate:

- a)** Qual você pensa ser o motivo da escolha do título da entrevista: “Doutor Chocolate”? A quem se refere este título?
- b)** Quais são as responsabilidades e atividades desempenhadas por Josélio Vieira, o Doutor Chocolate, em seu dia a dia?
- c)** Após a leitura da entrevista, como você explicaria aos seus colegas a forma de evitar que apareçam manchas esbranquiçadas no chocolate após ser exposto ao calor?
- d)** Chocolate branco também é uma delícia! Em que ele difere do chocolate ao leite?
- e)** Você concorda que o Doutor Chocolate tem o melhor emprego do mundo, considerando também todas as suas responsabilidades?

Respostas possíveis:

- a)** O título “Doutor Chocolate” foi escolhido por fazer referência ao químico brasileiro Josélio Vieira, que trabalha no Centro de Tecnologia de Chocolate da Nestlé, na Inglaterra, e tem entre suas tarefas diárias degustar várias amostras do produto. Além disso, recentemente, Josélio publicou uma pesquisa que explicava por que os chocolates ficam esbranquiçados – um problema que causa grande prejuízo à indústria. Portanto, o “apelido” veio por conta de seu trabalho e pesquisa com chocolates.
- b)** O Doutor Chocolate é responsável pela busca de novas tecnologias e por fornecer direcionamento e conselhos técnicos a projetos de desenvolvimento de produtos. Seu dia a dia é repleto de reuniões com técnicos internos e externos. Também é um pesquisador preocupado com o desenvolvimento de processos mais sustentáveis na fabricação de chocolates.
- c)** A melhor maneira de evitar as manchas esbranquiçadas no chocolate é guardando-o em um lugar fresco e à sombra. Caso o chocolate tenha sido exposto ao calor e tenha ficado mole, não o colocar na geladeira, pois isso vai acelerar o esbranquiçamento. O melhor é deixá-lo resfriar naturalmente.
- d)** O chocolate branco não contém cacau, e sim derivados, especificamente a manteiga de cacau. Apesar de geralmente conter o mesmo teor de açúcar que o chocolate ao leite, o chocolate branco pode parecer mais doce, pois faltam certos componentes aromáticos do cacau que mascaram a sensação doce.
- e)** Os alunos podem responder que sim, apesar de tantas responsabilidades ele possui o melhor emprego do mundo, pois trabalha com essa delícia e pode comer chocolate todos os dias. Porém, podem também responder que, mesmo trabalhando com chocolates, possui muitas responsabilidades e seu trabalho pode ser cansativo e estressante como tantos outros.