|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Título componente** | **Video Animado o Motion** | | |
| **Título del video** | **Métodos de conservación y preparación de conservas de frutas y verduras** | | |
| **Texto descriptivo** |  | | |
| **Escena** | **Imagen** | **Narración (voz en off)** | **Texto** |
| **Escena 1** |  | Estimado aprendiz,  Le damos la bienvenida al componente formativo titulado “Métodos de conservación y preparación de conservas de frutas y verduras”. | **Métodos de conservación y preparación de conservas de frutas y verduras** |
| **Escena 2** |  | Este componente le brindará conocimientos esenciales para conservar y preparar frutas y verduras | conservar y preparar frutas y verduras |
| **Escena 3** |  | de manera que mantengan su sabor, frescura y valor nutritivo durante más tiempo. | Mantengan  Frescura  valor nutritivo |
| **Escena 4** |  | Se explorarán los métodos de conservación, que incluyen técnicas como el envasado, la deshidratación y la congelación. | Explorarán  Métodos  Conservación  Deshidratación |
| **Escena 5** |  | Cada método tiene sus ventajas y aplicaciones específicas, y conocerlos le permitirá elegir | Ventajas  Aplicaciones  Conocerlos  Permitirá |
| **Escena 6** |  | la técnica más adecuada según el tipo de alimento y el propósito de la conservación. | Técnica  Adecuada  Alimento  Conservación |
| **Escena 7** |  | Asimismo, la preparación de conservas de frutas, que abarca desde la selección y el lavado | Preparación  Conservas  Abarca  selección y el lavado |
| **Escena 8** |  | de las frutas hasta el uso de métodos como el almíbar o la mermelada. | Frutas  Métodos  Almíbar  Mermelada |
| **Escena 9** |  | Estos procedimientos permiten conservar el sabor y la frescura de las frutas, | Procedimientos  Permiten  Conservar  Frescura |
| **Escena 10** |  | proporcionando un producto seguro y delicioso que se puede disfrutar durante más tiempo. | Proporcionando  Producto  Delicioso  Disfrutar |
| **Escena 11** |  | Finalmente, se abordará la preparación de conservas de vegetales, | Preparación  Conservas  vegetales |
| **Escena 12** |  | detallando los pasos de limpieza, corte, escaldado y envasado. | Detallando  Limpieza  Corte  Envasado |
| **Escena 13** |  | Los vegetales requieren procesos específicos para mantener sus propiedades y evitar contaminaciones, | Vegetales  Procesos  Específicos  Mantener  Ropiedades |
| **Escena 14** |  | asegurando que las conservas sean de alta calidad y se mantengan seguras para el consumo. | Asegurando  Conserva  alta calidad |
| **Escena 15** |  | ¡Le invitamos a apropiarse y aplicar los conceptos disponibles para llevar | Apropiarse  Aplicar  Conceptos |
| **Escena 16** |  | a cabo los métodos de conservación y preparación de conservas de frutas y verduras! | Métodos  Conservación  Reparación  Frutas  Verduras |