**GUION INTRODUCCIÓN COMPONENTE FORMATIVO 01**

Título del video:**Cacao y principios de recepción – introducción**

**Escena 1**  
Bienvenidos al componente formativo *“Cacao y principios de recepción”*, destacando la **importancia de la recepción en la cadena agroindustrial** como punto clave para garantizar la **calidad del producto**.

**Escena 2**  
Se explica el **concepto de recepción** como **primer control del cacao**, donde las **normas técnicas, sanitarias y procedimientos adecuados** aseguran la **trazabilidad e inocuidad** del grano.

**Escena 3**  
Se señalan los **factores críticos**: **humedad, fermentación, homogeneidad e impurezas**, junto con los recursos necesarios: **infraestructura, equipos y personal capacitado**.

**Escena 4**  
Se resalta la **estandarización de procesos**, el **registro de lotes** y el **control de calidad** como pilares para la **sostenibilidad, confianza y competitividad** del sector.

**Escena 5**  
El componente ofrece una **visión integral de la recepción del cacao**, resaltando su **valor estratégico** y las competencias para asegurar **eficiencia y calidad**.

TOTAL PALABRAS: 149