|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Título componente** | **Video Motion o Animación** | | |
| **Título del video** | **Generalidades de la carne y sus derivados: introducción** | | |
| **Texto descriptivo** | Un recorrido por las generalidades de la carne y sus derivados | | |
| **Escena** | **Imagen** | **Narración (voz en off)** | **Texto** |
| **Escena 1** | * Isométrico que muestre la cadena de elaboración y/o distribución de la carne.   Imagen de referencia:  <https://www.istockphoto.com/es/vector/isom%C3%A9tricos-infograf%C3%ADa-carne-de-res-de-la-cadena-de-distribuci%C3%B3n-gm477756016-66992651?searchscope=image%2Cfilm>   * Imágenes con gran variedad de carnes, productos cárnicos, embutidos, salchichas, jamón, piernas de cerdo maduradas, etc. | Le damos la bienvenida al componente formativo denominado generalidades de la carne y sus derivados.  En este componente abordaremos los conceptos básicos que nos permitirán comprender las generalidades de la carne entendiendo su importancia como alimento de alto valor nutricional.  Además, hablaremos sobre los productos cárnicos procesados y los ingredientes y aditivos que hacen parte de su formulación. | * Generalidades de la carne y sus derivados. * Alimento de alto valor nutricional. * Productos cárnicos. * Ingredientes y aditivos. * Formulación. |
| **Escena 2** | * Preparaciones de platos saludables con carne. * Persona alimentándose saludablemente con carne. | La carne es una de las fuentes de alimento con mayor valor nutricional, ya que en su composición química se encuentran compuestos como las proteínas, las grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales que contribuyen benéficamente al funcionamiento del cuerpo humano. | * Proteínas. * Grasas. * Carbohidratos. * Vitaminas y minerales. |
| **Escena 3** | * Cortes de carne roja y cortes de carne blanca. * Imagen relacionada con la carne de vaca. * Imagen relacionada con la carne de cordero y de oveja. * Imagen relacionada con la carne de cerdo. * Imagen relacionada con la carne de aves. | Las carnes se clasifican de manera general en dos grandes grupos conocidos como carnes rojas y carnes blancas. Sin embargo, existe una clasificación más específica según el tipo de animal del que provienen.  Es así que tenemos las carnes de vacuno, obtenidas principalmente de las vacas; las carnes de caprinos y ovinos provenientes de los corderos y de las ovejas; la carne de cerdo; y la carne de aves como el pollo y el pavo. | * Carnes rojas. * Carnes blancas. * Carnes de vacuno. * Carnes de caprinos y ovinos. * Carne de cerdo. * Carne de aves. |
| **Escena 4** | * Trabajador en planta de cárnicos cortando y/o moliendo carne. * Trabajador en planta de cárnicos elaborando un lote de embutidos (salchichas).   Imagen de referencia:  <https://www.josebernad.com/elaboracion-de-embutidos/>   * Recorrido por un cuarto de maduración de carnes y embutidos. * Imagen de la vista superior (desde arriba) de un *mice en place* con diversos ingredientes como carnes rojas, carnes blancas, especias, sal, vegetales. | La naturaleza perecedera de la carne llevó a la industria cárnica a desarrollar productos procesados derivados elaborados por procesos como la cocción, el escaldado, el ahumado y la maduración.  Son varios los ingredientes y aditivos que se usan en la formulación de los productos cárnicos procesados como mortadelas, salchichas y jamón, ya sea tanto para conservar la calidad organoléptica como para alargar su vida útil. | * Productos procesados derivados. * Cocción, escaldado, ahumado y maduración. * Calidad organoléptica. * Vida útil . |
| **Escena 5** | * Recorrido por una planta de producción de cárnicos. * Analista en laboratorio haciendo pruebas de control de calidad a la carne. | Hoy en día, la carne y lo productos cárnicos procesados pertenecen a una industria consolidada, que busca mejorar sus procesos y aumentar la calidad de sus productos, aplicando la normativa vigente y llevando a cabo actividades de control de calidad fisicoquímica, organoléptica y microbiológica. | * Industria cárnica consolidada. * Mejorar sus procesos. * Aumentar la calidad. |