|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Título componente** | **Video Motion** | | |
| **Título del video** | Más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos. | | |
| **Texto descriptivo** |  | | |
| **Escena** | **Imagen** | **Narración (voz en off)** | **Texto** |
| **Escena 1** | * Un plato con carne magra (res o pollo) acompañado de íconos nutricionales (proteína, hierro, zinc, B12). * Un termómetro marcando temperatura de refrigeración (4 °C). * Un fondo con un entorno limpio y técnico (representando una planta de procesamiento o una cocina profesional). * Un ícono de alerta para señalar su vulnerabilidad (gota de agua, bacterias microscópicas). | ¡Bienvenidos! En este componente exploraremos por qué la carne es un alimento fundamental en nuestra alimentación. Su riqueza en proteínas, vitaminas del complejo B y minerales como el hierro y el zinc la convierte en una fuente esencial de nutrientes. Sin embargo, su composición la hace altamente perecedera, lo que exige cuidados especiales desde la producción primaria para mantener su calidad e inocuidad. | * La carne nutritiva * Rica en nutrientes esenciales * La carne necesita cuidados especiales desde su origen para evitar alteraciones y garantizar su seguridad. |
| **Escena 2** | * Diagrama o animación mostrando embutidos, carnes curadas y ejemplos de alteraciones (viscosidad, agriado, enverdecimiento). | Durante la cadena de producción, la carne puede verse afectada por microorganismos alterantes. Embutidos, carnes curadas y secas son especialmente sensibles a bacterias, levaduras y mohos si no se almacenan adecuadamente. Por ello, el control de factores como temperatura y humedad es crucial. | * Bacterias y hongos pueden deteriorar la carne. * Controla el ambiente para evitarlo. |
| **Escena 3** | * Un operario con uniforme blanco, guantes, mascarilla y gorro, desollando una canal. * Mesa de trabajo y cuchillos señalizados como “desinfectados”. * Íconos de: limpieza de herramientas, contaminación cruzada y sello de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). | El control sanitario en la cadena cárnica no termina con la producción. Durante el proceso de faenado es esencial aplicar medidas rigurosas de higiene en el desollado, el eviscerado y la inspección veterinaria; cada paso debe realizarse con utensilios limpios, personal capacitado y protocolos estandarizados, además, en la elaboración de productos cárnicos derivados como embutidos o carnes curadas, es fundamental garantizar condiciones tecnológicas adecuadas, aplicar tratamientos térmicos si es necesario y mantener la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte.  El cumplimiento de estas prácticas asegura que el alimento conserve sus propiedades y llegue al consumidor con la calidad e inocuidad requeridas. | * Faenado seguro: higiene en cada corte. * Utensilios limpios, personal capacitado y separación de zonas garantizan una carne libre de contaminación. |