

## Seguridad alimentaria SafeConsume – Animación del Itinerario del usuario – Transcripción descriptiva

Time	Audio	Visual
0:00-0:02	<i>Sin audio</i>	Logotipo de SafeConsume
0:02-0:10	En la superficie de los alimentos hay millones de microorganismos diferentes. Y aunque la mayoría son inocuos, algunos pueden provocarnos enfermedades	Carne y verduras en un plato. Una lupa sobre el plato muestra las bacterias de los alimentos, etiquetadas como Salmonella y Campylobacter.
0:10-0:15	Veamos cómo es posible prevenir fácilmente y en casa las enfermedades que transmiten los alimentos con algunos ejemplos.	
0:16-0:20	Vemos a Emily desarrollando la compra para la cena de esta noche	Emily deja dos bolsas de la compra sobre la encimera, una bolsa verde con verduras y otra bolsa roja con carne
0:20-0:27	El pollo crudo a menudo contiene bacterias que se transmiten a través de los alimentos, por lo que se debe guardar lejos de las verduras y otros alimentos	Emily saca el pollo crudo de la bolsa; sobre él, una lupa muestra las bacterias que hay en la superficie
0:28-0:31	Ensalada sin Campylobacter hoy, muchas gracias.	Una cruz roja aparece sobre la bolsa de la ensalada
0:31-0:34	Hablemos ahora sobre el almacenamiento	Dentro del interior del frigorífico hay verduras, queso, carne cruda, un frasco y dos botellas de agua
0:34-0:38	Los alimentos se guardan en las distintas zonas del frigorífico, según sus características	Las verduras y el queso en la balda de arriba, con la etiqueta de «alimentos frescos», y en la balda de abajo, la carne cruda, con la etiqueta de «carne y pescado crudo»
0:38-0:45	El pollo crudo debe colocarse siempre en la parte de abajo del frigorífico, lejos de las verduras para prevenir la contaminación cruzada	Emily coloca el pollo crudo en la balda de abajo del frigorífico
0:46-0:50	Los huevos deben guardarse en el frigorífico para que no se desarrollen los microbios	Emily coloca los huevos en la balda de arriba del frigorífico y cierra la puerta
0:51-1:00	Antes de preparar y cocinar los alimentos, es fundamental lavarse las manos. Esa es una buena cantidad de jabón, María; y sí, lo has adivinado, también debes limpiar las superficies	María se está lavando las manos con agua y jabón en la cocina
1:01-1:07	Lavarse las manos y limpiar las superficies con regularidad ayuda a reducir la contaminación cruzada y a conservar los alimentos de forma segura	Dos paños de colores diferentes cuelgan junto a María, con las etiquetas de «para las manos» y «para las superficies»
1:07-1:10	Una buena seguridad alimentaria también incluye lavar los alimentos	Tomás está lavando un tomate en el fregadero

<b>1:10-1:15</b>	Lavar las frutas y las verduras sirve para acabar con las bacterias que haya en sus superficies	Aparece un <i>banner</i> que indica «HAY QUE lavar las frutas y las verduras»
<b>1:15-1:18</b>	Pero, Tomás, ¡no laves el pollo crudo!	El teléfono de Tomás suena en la encimera. Tomás coge una pechuga de pollo cruda y la coloca bajo el agua del grifo. Aparece un <i>banner</i> que indica «NO HAY QUE lavar la carne cruda»
<b>1:18-1:24</b>	Es fácil distraerse mirando el teléfono... No queremos extender los <i>Campylobacter</i> por toda la cocina	Tomás silencia el sonido del teléfono. En un <i>banner</i> se lee: «Cuando cocine, tenga cuidado con: - las distracciones - las superficies que toque»
<b>1:24-1:29</b>	Tras la limpieza, comienza la cocción, y parece que Lucas está ocupado en la cocina	Lucas está cortando un tomate en la cocina
<b>1:30-1:35</b>	Utilizar tablas y cuchillos distintos para cortar las verduras y la carne cruda previene la contaminación cruzada	Los tomates aparecen destacados en verde, sobre una tabla de cortar verde y un cuchillo de color también verde, con la etiqueta «verduras»; la carne cruda aparece destacada en rojo, sobre una tabla de cortar roja y un cuchillo de color también rojo, con la etiqueta «carne cruda»
<b>1:35-1:38</b>	Mmm... Algo huele muy bien en casa de Katerina	Katerina está cocinando carne en una sartén
<b>1:39-1:44</b>	Cocinar bien los alimentos elimina bacterias como el <i>Campylobacter</i> . Echemos un vistazo	
<b>1:44-1:50</b>	Sin manchitas de color rosa ni líquidos viscosos, y con una temperatura de cocción óptima... ¡Por favor, que alguien me pase un tenedor!	Katerina sostiene un trozo de carne con una espátula, y un <i>banner</i> indica «sin manchas rosas ni líquidos viscosos». Se introduce un termómetro en la pieza de carne que está en la sartén y un <i>banner</i> indica «utilice un termómetro»
<b>1:50-1:57</b>	Parece que Carmen ha cocinado en grandes cantidades otra vez. Es importante guardar las sobras adecuadamente en el frigorífico o en el congelador	Carmen coloca un recipiente con sobras de comida en el frigorífico. El <i>banner</i> indica «guarde siempre las sobras en el frigorífico o en el congelador»
<b>1:58-2:04</b>	El frigorífico debe estar siempre a 4 grados o menos para detener el crecimiento de los microbios	El termómetro del frigorífico aparece destacado en amarillo mostrando «4 °C»
<b>2:05-2:15</b>	Y ya está. Viva donde que viva, cualquiera que sea la receta, con quien quiera que vaya a compartirla, haga de cada comida una	Aparecen varios platos sobre unas tablas de cortar, cada uno con la bandera de un país

	comida especial y segura, sea un campeón de la seguridad alimentaria	
<b>2:16-2:23</b>	Para saber más sobre seguridad alimentaria, visite el sitio web e-Bug o la página de Public Health England (Salud Pública de Inglaterra)	Entre los platos van apareciendo los siguientes sitios web: “www.safeconsume.eu” “www.e-Bug.eu”
<b>2:24-2:30</b>	Sin sonido	Los logotipos e-Bug y SafeConsume aparecen junto a la bandera de la UE con la siguiente mención: «Este proyecto ha recibido financiación del programa de investigación Horizonte (Horizon) 2020 de la Unión Europea, según el acuerdo de subvención núm. 727580»