

Servicios de valor añadido en Procesamiento de alimentos, Ciencia Alimentaria y Seguridad Alimentaria

Audience: Mexico –Chihuahua Secretary of Ag; Ag business professionals

Main message: ACES has comprehensive facilities for value-added services and research that benefit economies, community and family wellbeing.

Overall structure: Big conventional research and services, oil press, wine, industry services; students; ends with microgravity; shots of communities and, if possible, families.

Primary Use: For a workshop in Chihuahua on the topics of dairy, pecans, peppers, and wine

Notes: Each lab or activity should include a general description and its purpose/significance.

Working Title: Teaching, Research, and Extension through Value-Added Services

TRANSLATION NOTES:

Please translate the “Narration” and “On-Screen Text” columns.

Use this [Spanish Translation Guide](#) for common college-related wording and titles.

ESCENA	NARRACIÓN	VIDEO	Texto en la pantalla
Introducción	La Facultad de Ciencias de la Agricultura, del Consumidor y del Medio Ambiente de la Universidad Estatal de Nuevo México está fomentando el futuro del procesamiento sustentable de alimentos y el desarrollo agrícola. El Centro de Excelencia en Sistemas Alimentarios y Agrícolas Sustentables de la Facultad, conocido como CESFAS (por sus siglas en inglés), coordina y apoya la investigación, la extensión y las asociaciones	• Fotos aéreas del campus de ACES • ¿Montaje del trabajo? • Granjas • Ranchos • ¿Familias comiendo? [fotos similares en la conclusión]	Logotipo de la Facultad de Ciencias de la Agricultura, del Consumidor y del Medio Ambiente de NMSU Centro de Excelencia en Sistemas

ESCENA	NARRACIÓN	VIDEO	Texto en la pantalla
	industriales centradas en convertir las materias primas agrícolas en productos más seguros y de mayor valor. Científicos innovadores, estudiantes y socios industriales trabajan en todo el sistema alimentario, desde la tierra y las semillas hasta los estantes y la mesa.	(En lo sucesivo, una pequeña tecla en la parte inferior de la pantalla durante todo el vídeo dice "Facultad de Ciencias de la Agricultura, del Consumidor y del Medio Ambiente de NMSU," con el nombre oficial de los laboratorios encima.	Alimentarios y Agrícolas Sustentables (CESFAS)
Fábrica de piensos	El ecosistema comienza con la tierra y los animales. En la Instalación de Nutrición Animal y Fabricación de Alimentos , los investigadores desarrollan dietas ganaderas sustentables que utilizan subproductos locales como cáscaras de nueces pacanas y residuos de chile, equilibrando el rendimiento con la sustentabilidad. Esta investigación apoya directamente a los ganaderos de Nuevo México, y fomenta la salud y la nutrición de los animales.	• Fotos exteriores de la fábrica de alimentos • Alimentos pasando por la maquinaria de investigación • Fotos individuales de equipos a escala piloto [Se pueden añadir esquemas si es necesario]	Instalación de Nutrición Animal y Fabricación de Alimentos

ESCENA	NARRACIÓN	VIDEO	Texto en la pantalla
		• Vacas comiendo	
Procesamiento de la carne	En nuestro Laboratorio de Ciencia de la Carne , estudiantes y especialistas colaboran en innovaciones cárnicas de valor añadido. Esta instalación, inspeccionada por el gobierno federal, incluye la investigación de productos desde la cosecha hasta el envasado, y sirve como canal para el desarrollo de la fuerza laboral, formando a la próxima generación de procesadores de carne y profesionales de la seguridad alimentaria. También es la cede de nuestra propia línea de productos: Pistol Pete Meats.	• Instructor y estudiantes con carcasas • Instructor y estudiantes cortando carne de vacuno • Foto de Pistol Pete Meats • [Se necesitan los pasillos del ganado, matadero]	Laboratorio de Ciencia de la Carne
Análisis del vino	En el Laboratorio de Análisis del Vino del CESFAS, los químicos alimentarios colaboran con los viticultores regionales para garantizar una producción de vino de alta calidad, supervisando la fermentación, el desarrollo del sabor y la seguridad desde la uva hasta la copa. Esta investigación innovadora contribuye a impulsar las crecientes industrias vinícola y destiladora del estado.	Se está volviendo a filmar el proceso de análisis.	Laboratorio de Análisis del Vino del CESFAS
Laboratorio de alimentos	La Facultad también apoya los cultivos especializados de Nuevo México a través de la ciencia alimentaria avanzada. En nuestra Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos , los investigadores presan aceite de	• Prensa de aceite • Leche en polvo/secadora por aspersión	Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos

ESCENA	NARRACIÓN	VIDEO	Texto en la pantalla
	nueces pacanas, liofilizan leche en polvo y desarrollan nuevos ingredientes estables, todo ello diseñado para aumentar el valor y el potencial comercial de los productos básicos locales.		
Helados	Y en nuestros laboratorios de productos lácteos y helados , los investigadores exploran la química del sabor, la textura y el comportamiento de fusión, impulsando el desarrollo de productos que mejoran la calidad y la satisfacción del consumidor.	Nuevas fotos • Sergio al microscopio mostrando cristales de helado. • Medición de la fusión del helado	Laboratorios de Productos Lácteos y Helados
Granja de contenedores	El CESFAS está liderando cambios en los métodos de producción agrícola. Nuestra Granja de Contenedores para Investigación y Demostración es una instalación totalmente automatizada y de ambiente controlado. Desarrollada en colaboración con la Facultad de Ingeniería, el Doña Ana Community College y líderes del sector, esta aula viva y plataforma de investigación permite a investigadores y estudiantes experimentar con la producción de cultivos durante todo el año utilizando sensores, iluminación inteligente y sistemas de ahorro de agua.	Nuevas fotos • Fotos exteriores • Encendiendo el equipo • Instalando el equipo • Varios componentes • Instalando la iluminación • Iluminación sobre las plantas de chile	Granja de Contenedores para Investigación y Demostración
Laboratorio de Microbiología y Seguridad Alimentaria	La seguridad es un valor fundamental en la Facultad. Nuestro Laboratorio de Seguridad Alimentaria utiliza diagnósticos moleculares de vanguardia para detectar patógenos y contaminantes en el suministro de	• Ayudante de laboratorio bajo la campana con una pipeta	Laboratorio de Seguridad Alimentaria del CESFAS

ESCENA	NARRACIÓN	VIDEO	Texto en la pantalla
	alimentos, lo que ayuda a los productores a cumplir con las normativas y reducir los riesgos antes de que los productos lleguen al mercado.	• Utilizando un analizador sofisticado • Utilizando una máquina de extracción de ADN	
Análisis Químico	El Programa de Núcleos de Investigación Laboratorio de Análisis Químico e Instrumentación apoya la elaboración de perfiles de sabores y la verificación de compuestos para una amplia gama de productos alimenticios y bebidas. Ya sea identificando compuestos bioactivos o evaluando la calidad, ofrecemos apoyo analítico que impulsa la innovación.	• Escena con 4 monitores • Brazo robótico que avanza y retrocede	Programa de Núcleos de Investigación - Laboratorio de Análisis Químico e Instrumentación
Estudiantes Luis / Trabajo de laboratorio	En el Laboratorio de Investigación en Microbiología Alimentaria, los investigadores están explorando formas de alterar las biopelículas nocivas y combatir los patógenos que plantean problemas persistentes en los entornos de procesamiento de alimentos. Nuestro trabajo ayuda a las empresas alimentarias a funcionar con seguridad y eficacia. El CESFAS no se limita al descubrimiento; los profesores están formando a la próxima generación. En nuestros laboratorios, los estudiantes adquieren experiencia	• Dos estudiantes trabajando en un experimento • Vista cercana del experimento • Observando placas de Petrie -agar rosa • 18 estudiantes - Clase Luis • Extracciones de alimentos	Laboratorio de Investigación en Microbiología Alimentaria

ESCENA	NARRACIÓN	VIDEO	Texto en la pantalla
	práctica en microbiología, química alimentaria, fermentación y análisis. Mediante nuestro enfoque de aprendizaje integrado, los estudiantes no solo estudian; también <i>hacen</i>. Ponen a prueba hipótesis, realizan experimentos y contribuyen directamente a soluciones del mundo real. Esta participación directa garantiza que los graduados adquieran los conocimientos y habilidades necesarios para liderar en la industria, el mundo académico y el gobierno.	Vasos de precipitados y pipetas	
		Nuevas fotos - Un estudiante analiza las cebollas - Un estudiante mide y analiza aceites	
Laboratorio oscuro	En el Laboratorio de Soluciones Sustentables del CESFAS, los investigadores están estudiando cómo crecen las plantas en microgravedad - continuando la orgullosa herencia de Nuevo México como pionero en la ciencia espacial. Esta investigación de vanguardia vincula las innovaciones pasadas del estado en materia de vuelo y	Un estudiante estudia los efectos de la microgravedad en el laboratorio oscuro	Laboratorio de Soluciones Sustentables del CESFAS

ESCENA	NARRACIÓN	VIDEO	Texto en la pantalla
	exploración con el futuro de la agricultura sustentable, tanto en el planeta Tierra como más allá de él.		
	En el CESFAS, todo está conectado. Desde el desarrollo de productos de valor añadido hasta las pruebas reglamentarias, desde la resiliencia del sistema alimentario hasta la capacitación de los estudiantes, proporcionamos las herramientas, el talento y la tecnología para convertir los retos en oportunidades. Le invitamos a asociarse con nosotros para crecer, innovar y prosperar juntos. Porque, al fin y al cabo, cada descubrimiento que hacemos, cada producto que desarrollamos y cada estudiante que formamos contribuye a algo universal: una comida segura y nutritiva compartida con nuestros seres queridos. CESFAS: Donde la ciencia se une a la sustentabilidad, y donde la agricultura se une a las oportunidades.	Fotos del campus de ACES Granjas Ranchos Foto óptima con familias/mesa de cena	Centro de Excelencia en Sistemas Alimentarios y Agrícolas Sustentables (CESFAS) [logotipo de ACES]