



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Garzón (Huila), julio de 2025

Señor (a)

**Emilcen Gutierrez Nuñez**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7390826**

Coordinadora de Formación

Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

Garzón- Huila

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio del año 2025

**Referencia:** No.7390826 del año 2025

GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 13379645 de Convención (N de S), en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como el valor total para el contrato la suma de **\$51.833.293 (CINCUENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS MCTE)** Esta suma será pagada por el SENA al contratista en un (1) pago de \$4.424.793 (CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTICUATRO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS MCTE), y segundo (10) pagos de \$4.740.850 (CUATRO MILLONES SETECIENTOS CUARENTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE), por los meses de Julio a diciembre de acuerdo con el anexo no. 3 que hace parte integral de los estudios previos, Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por el centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila, en la CUENTA DE AHORROS No. 82046-1911-09 BANCOLOMBIA, cuyo titular es el (la) contratista.



**Plazo:** Será hasta el (31) de (diciembre) de 2025.

**OBJETO:**

Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como guionista y validador de recursos educativos, para realizar la construcción, verificación, revisión y ajuste de los guiones, además de la validación y aprobación en la producción de los Podcast de los recursos educativos de los programas del SENA.

**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar las actividades de preproducción audiovisual que se requieran para el desarrollo de los recursos educativos digitales, tales como: creación de guion literario, guion técnico y/o escaleta, diseño de diálogos y/o personajes.	<p>Se realizó la preproducción audiovisual para el desarrollo de los siguientes recursos:</p> <p><b>Técnicas para la preparación de derivados cárnicos</b></p> <p><b>InfoPrograma</b>            CF01 Intro Generalidades de la carne            CF01 T1 P1 Tejidos musculares            CF01 T2 P1 Composición química            CF01 T3 P1 características sensoriales            CF02 Intro Ingredientes y aditivos usados en el procesamiento de carnes            CF02 T1 P1 Ingredientes aditivos no cárnicos            CF02 T2 P1 El ahumado            CF03 Intro Emulsiones defectos de embutidos</p>	Evidencias anexas en documento.



		<p>crudos y equipos utilizados en la industria cárnica</p> <p>CF03 T1 P1 Emulsiones cárnicas</p> <p>CF03 T2 P1 Defectos de maduración</p> <p>CF03 T3 P1 Equipos y utensilios esenciales</p> <p>CF04 Intro Clasificación y elaboración de productos cárnicos procesados</p> <p>CF04 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos</p> <p>CF04 T2 P1 Tripa utilizada para embutidos</p> <p>CF04 T3 P1 Proceso de elaboración</p> <p>RESUMEN CF1</p> <p>RESUMEN CF2</p> <p>RESUMEN CF3</p> <p>RESUMEN CF4</p> <p><b>Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas</b></p> <p>Información del programa</p> <p>CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas</p> <p>CF1 T1 P1</p> <p>Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos</p> <p>CF1 T1 P2 Muestreo en aguas</p> <p>CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas</p>	
--	--	--	--



		<p>CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos</p> <p>CF02 Intro Reporte de resultados</p> <p>CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales</p> <p>CF2 T1 P2 Informes de medición</p> <p>RESUMEN CF1</p> <p>RESUMEN CF2</p> <p><b>Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne</b></p> <p>Información del programa</p> <p>CF01 Intro Monitoreo y verificación de la Implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne</p> <p>CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG)</p> <p>CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina</p> <p>CF1 T1 P3 Monitoreo</p> <p>CF1 T1 P4 Indicadores de gestión</p> <p>CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales</p> <p>CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)</p> <p>CF02 Intro Gestión y Evaluación en Ganadería de Carne</p> <p>CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción</p>	
--	--	--	--



		<p>CF2 T1 P2 Gestión de personal          CF2 T1 P3 Evaluación          CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.</p> <p>RESUMEN CF1          RESUMEN CF2</p>	
2	<p>Desarrollar guiones detallados y coherentes a partir del material del recurso educativo proporcionado, asegurando que la información se adapte de manera efectiva al formato de podcast, utilizando un lenguaje apropiado para la audiencia objetivo y asegurándose de que la narrativa sea coherente y fácil de seguir.</p>	<p>Se desarrollaron los guiones de los siguientes programas para su locución:</p> <p><b>Técnicas para la preparación de derivados cárnicos</b></p> <p><b>InfoPrograma</b>          CF01 Intro Generalidades de la carne          CF01 T1 P1 Tejidos musculares          CF01 T2 P1 Composición química          CF01 T3 P1 características sensoriales          CF02 Intro Ingredientes y aditivos usados en el procesamiento de carnes          CF02 T1 P1 Ingredientes aditivos no cárnicos          CF02 T2 P1 El ahumado          CF03 Intro Emulsiones defectos de embutidos crudos y equipos utilizados en la industria cárnica          CF03 T1 P1 Emulsiones cárnicas          CF03 T2 P1 Defectos de maduración          CF03 T3 P1 Equipos y utensilios esenciales</p>	<p>Evidencia en documento anexo.</p>



		<p>CF04 Intro Clasificación y elaboración de productos cárnicos procesados CF04 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos CF04 T2 P1 Tripa utilizada para embutidos CF04 T3 P1 Proceso de elaboración</p> <p>RESUMEN CF1 RESUMEN CF2 RESUMEN CF3 RESUMEN CF4</p> <p><b>Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas</b></p> <p>Información del programa CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas CF1 T1 P1 Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos CF1 T1 P2 Muestreo en aguas CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos CF02 Intro Reporte de resultados CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales CF2 T1 P2 Informes de medición</p>	
--	--	---	--



		<p>RESUMEN CF1 RESUMEN CF2</p> <p><b>Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne</b></p> <p>Información del programa CF01 Intro Monitoreo y verificación de la Implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG) CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina CF1 T1 P3 Monitoreo CF1 T1 P4 Indicadores de gestión CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) CF02 Intro Gestión y Evaluación en Ganadería de Carne CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción CF2 T1 P2 Gestión de personal CF2 T1 P3 Evaluación CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.</p> <p>RESUMEN CF1 RESUMEN CF2</p>	
3	Proporcionar especificaciones técnicas relevantes, como duración estimada del episodio,	No aplica durante la ejecución del mes.	



	pautas de tiempo y estilo de locución, para guiar al locutor y al productor de podcast.		
4	Dar cumplimiento con la entrega de productos asignados en los tiempos definidos de acuerdo con el plan de trabajo y/o cronograma establecido por el responsable del equipo y/o responsable del Ecosistema de recursos educativos para permitir la producción oportuna de los episodios de podcast.	<p>Se entregaron los siguientes productos solicitados en los tiempos asignados por la coordinación del proyecto:</p> <p><b>Técnicas para la preparación de derivados cárnicos</b></p> <p><b>InfoPrograma</b>            CF01 Intro Generalidades de la carne            CF01 T1 P1 Tejidos musculares            CF01 T2 P1 Composición química            CF01 T3 P1 características sensoriales            CF02 Intro Ingredientes y aditivos usados en el procesamiento de carnes            CF02 T1 P1 Ingredientes aditivos no cárnicos            CF02 T2 P1 El ahumado            CF03 Intro Emulsiones defectos de embutidos crudos y equipos utilizados en la industria cárnica            CF03 T1 P1 Emulsiones cárnicas            CF03 T2 P1 Defectos de maduración            CF03 T3 P1 Equipos y utensilios esenciales            CF04 Intro Clasificación y elaboración de productos cárnicos procesados</p>	Evidencia en documento anexo.



		<p>CF04 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos</p> <p>CF04 T2 P1 Tripa utilizada para embutidos</p> <p>CF04 T3 P1 Proceso de elaboración</p> <p>RESUMEN CF1</p> <p>RESUMEN CF2</p> <p>RESUMEN CF3</p> <p>RESUMEN CF4</p> <p><b>Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas</b></p> <p>Información del programa</p> <p>CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas</p> <p>CF1 T1 P1</p> <p>Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos</p> <p>CF1 T1 P2 Muestreo en aguas</p> <p>CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas</p> <p>CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos</p> <p>CF02 Intro Reporte de resultados</p> <p>CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales</p> <p>CF2 T1 P2 Informes de medición</p> <p>RESUMEN CF1</p> <p>RESUMEN CF2</p>	
--	--	---	--



		<p><b>Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne</b></p> <p>Información del programa            CF01 Intro Monitoreo y verificación de la Implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne            CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG)            CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina            CF1 T1 P3 Monitoreo            CF1 T1 P4 Indicadores de gestión            CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales            CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)            CF02 Intro Gestión y Evaluación en Ganadería de Carne            CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción            CF2 T1 P2 Gestión de personal            CF2 T1 P3 Evaluación            CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.</p> <p>RESUMEN CF1            RESUMEN CF2</p>	
5	Colaborar en la validación del producto final o episodio de podcast proporcionando retroalimentación sobre la coherencia del contenido y su	Se revisaron y se notificaron hallazgos y/o validaciones en los recursos:	Evidencia en documento anexo.



	<p>cumplimiento con los guiones originales.</p>	<p><b>Técnicas para la preparación de derivados cárnicos</b></p> <p><b>InfoPrograma</b>          CF01 Intro Generalidades de la carne          CF01 T1 P1 Tejidos musculares          CF01 T2 P1 Composición química          CF01 T3 P1 características sensoriales          CF02 Intro Ingredientes y aditivos usados en el procesamiento de carnes          CF02 T1 P1 Ingredientes aditivos no cárnicos          CF02 T2 P1 El ahumado          CF03 Intro Emulsiones defectos de embutidos crudos y equipos utilizados en la industria cárnica          CF03 T1 P1 Emulsiones cárnicas          CF03 T2 P1 Defectos de maduración          CF03 T3 P1 Equipos y utensilios esenciales          CF04 Intro Clasificación y elaboración de productos cárnicos procesados          CF04 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos          CF04 T2 P1 Tripa utilizada para embutidos          CF04 T3 P1 Proceso de elaboración</p> <p>RESUMEN CF1          RESUMEN CF2          RESUMEN CF3          RESUMEN CF4</p>	
--	---	---	--



		<p><b>Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas</b></p> <p>Información del programa CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas CF1 T1 P1 Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos CF1 T1 P2 Muestreo en aguas CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos CF02 Intro Reporte de resultados CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales CF2 T1 P2 Informes de medición</p> <p>RESUMEN CF1 RESUMEN CF2</p> <p><b>Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne</b></p> <p>Información del programa CF01 Intro Monitoreo y verificación de la Implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne</p>	
--	--	---	--



		<p>CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG)</p> <p>CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina</p> <p>CF1 T1 P3 Monitoreo</p> <p>CF1 T1 P4 Indicadores de gestión</p> <p>CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales</p> <p>CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)</p> <p>CF02 Intro Gestión y Evaluación en Ganadería de Carne</p> <p>CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción</p> <p>CF2 T1 P2 Gestión de personal</p> <p>CF2 T1 P3 Evaluación</p> <p>CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.</p> <p>RESUMEN CF1</p> <p>RESUMEN CF2</p>	
6	Realizar los ajustes reportados según aplicación de lista de chequeo y resolverlos dentro de los tiempos establecidos en el plan de trabajo entregado por el responsable del equipo y/o responsable del Ecosistema de recursos educativos.	Se realizaron los ajustes solicitados por la dirección instruccional en los tiempos acordados.	
7	Asistir a las reuniones de seguimiento agendadas por la línea de producción y en general por la Dirección de Formación Profesional, contando con la disposición para compartir pantalla y	No se realizaron actividades relacionadas para este periodo	



	exponer avances de las tareas asignadas.		
8	Realizar informes de actividades y demás requeridos por el supervisor y/o la Dirección de Formación Profesional, asociados a los avances de las responsabilidades asignadas con el cronograma de trabajo	Se realiza el cronograma de actividades y responsabilidades contractuales correspondiente al mes de julio de 2025.	Evidencia en documento anexo
9	Dar respuesta diaria y oportuna a las comunicaciones recibidas por parte de todos los roles que componen la línea de producción y en general de la Dirección de Formación Profesional.	Se mantiene comunicación constante y oportuna con el equipo de producción del proyecto campesena radial.	
10	Brindar respaldo desde la función asignada a las acciones orientadas a la planificación, ejecución y fortalecimiento de la formación virtual y distancia del SENA.	No aplica para ejecución del mes	
11	Participar en procesos de revisión, retroalimentación y actualización -en articulación con los roles necesarios de la línea de producción- tanto de los insumos recibidos como de los productos elaborados, atendiendo los requerimientos respectivos.	No aplica para ejecución del mes	

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.



ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de planilla No. 87407953 de la planilla, Miplanilla, correspondiente al mes de junio. Decreto 1273 de 2018. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (35) folios

Cordialmente,

Firma

GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS

BARRANCO

Contratista

C.C. No. 13379645 De Convención



Recibí a satisfacción:

Emilcen Gutierrez Nuñez

SUPERVISOR(A) CONTRATO No.

CO1.PCCNTR.7390826

Coordinadora de Formación

Centro Agroempresarial y desarrollo

Pecuario del Huila

Garzón- Huila



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

---

**Actividad:** Se realizó la preproducción audiovisual para el desarrollo de los siguientes recursos:

**PROGRAMAS Y COMPONENTES FORMATIVOS**

**Técnicas para la preparación de derivados cárnicos**

**InfoPrograma**

CF01 Intro Generalidades de la carne  
CF01 T1 P1 Tejidos musculares  
CF01 T2 P1 Composición química  
CF01 T3 P1 características sensoriales  
CF02 Intro Ingredientes y aditivos usados en el procesamiento de carnes  
CF02 T1 P1 Ingredientes aditivos no cárnicos  
CF02 T2 P1 El ahumado  
CF03 Intro Emulsiones defectos de embutidos crudos y equipos utilizados en la industria cárnica  
CF03 T1 P1 Emulsiones cárnicas  
CF03 T2 P1 Defectos de maduración  
CF03 T3 P1 Equipos y utensilios esenciales  
CF04 Intro Clasificación y elaboración de productos cárnicos procesados  
CF04 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos  
CF04 T2 P1 Tripa utilizada para embutidos  
CF04 T3 P1 Proceso de elaboración

RESUMEN CF1  
RESUMEN CF2  
RESUMEN CF3  
RESUMEN CF4

**Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas**

Información del programa  
CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas

CF1 T1 P1 Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos  
CF1 T1 P2 Muestreo en aguas  
CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas  
CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos  
CF02 Intro Reporte de resultados  
CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales  
CF2 T1 P2 Informes de medición

RESUMEN CF1  
RESUMEN CF2

**Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne**

Información del programa  
CF01 Intro Monitoreo y verificación de la Implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne  
CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG)  
CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina  
CF1 T1 P3 Monitoreo  
CF1 T1 P4 Indicadores de gestión  
CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales  
CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)  
CF02 Intro Gestión y Evaluación en Ganadería de Carne  
CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción  
CF2 T1 P2 Gestión de personal  
CF2 T1 P3 Evaluación  
CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

RESUMEN CF2

RESUMEN CF1

Evidencias de los recursos enunciados: pantallazo y links.

[GUION - Información del programa.docx](#)

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Información del programa		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 20 de junio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]		
#	LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
		INICIA CORTINA MUSICAL <a href="https://pixabay.com/es/music/optimista-the-upbeat-corporate-333223/">https://pixabay.com/es/music/optimista-the-upbeat-corporate-333223/</a>
1	DON CAMPOS	Hola <u>hola</u> a todos los amigos carnívoros en potencia y futuros maestros del embutido artesanal. Comenzamos el curso "Técnicas para la preparación de derivados cárnicos" traído a ustedes por nada más y nada que menos que CAMPESENA RADIAL.
	ASUSENA	Este curso hará sudar al matadero más cercano y dejará a la abuela orgullosa... o indignada, dependiendo de cuánto respeten la receta secreta para preparar una buena morcilla.
2	DON CAMPOS	Aunque pueda sonar a ritual oscuro de cocina rural, vamos a transformar carne en productos deliciosos, sanos, duraderos y, sobre todo, vendibles.

[GUION - CF1 Intro.docx](#)

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	CF1 Intro		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 20 de junio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]		
#	LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
		INICIA CORTINA MUSICAL <a href="https://pixabay.com/es/music/optimista-motivational-uplifting-corporate-301049/">https://pixabay.com/es/music/optimista-motivational-uplifting-corporate-301049/</a>
1	ASUSENA	Bienvenidos amantes de la carne, embutidores en entrenamiento y guardianes de las recetas familiares... aquí comienza el primer componente formativo sobre las generalidades de la carne, pero tranquilos, no vamos a diseccionar nada en vivo.
	DON CAMPOS	Este componente estará dedicado con cariño a todos esos productores rurales, criadores de animales, amas de casa valientes y emprendedores con cuchillo en mano, que no se conforman con hacer morcilla por intuición.
2	ASUSENA	Lo primero que veremos es que la carne no es magia, ni viene de la nevera del supermercado. Sale del músculo de los animales. Sí, de esas



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

**GUION - CF1 T1 P1 Tejidos musculares.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	CF1 Tejidos musculares		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 20 de junio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]		
#	LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
	DON CAMPOS	Muy bien, señoras, señores y demás fanáticos de la tripa rellena: llegó el momento de mirar la carne... por dentro... literalmente ¿cierto <u>Asusena</u> ?
1	ASUSENA	Si señor porque empezamos con el primer capítulo de este componente formativo donde hablaremos de los tejidos musculares de la carne, ya saben, ese universo oculto que hace la diferencia entre un chorizo digno de feria y uno que parece borrador de colegio viejo. Bienvenidos a CAMPESENA RADIAL
		INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/optimista-agriculture-music-farmer-field-harvest-agro-background-intro-theme-263143/">https://pixabay.com/es/music/optimista-agriculture-music-farmer-field-harvest-agro-background-intro-theme-263143/</a>
2	DON CAMPOS	Cuando se sacrifica un animal, no se está obteniendo “un pedazo de carne” así nomás. Se está cosechando músculo, músculo que en vida

**GUION - CF1 T1 P2 Composición química.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Composición química		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 25 de junio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]		
#	LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
	ASUSENA	Hola de nuevo amigos de la producción cárnica, bienvenidos a otro nuevo episodio de CAMPESENA RADIAL, donde todas las vaquitas se van felices al reino de los embutidos gourmet, jajaja.
1	DON CAMPOS	Hoy en el menú tiene para ofrecerles un tema que es de suma importancia tenerlo en cuenta, sí, yo sé siempre decimos lo mismo, pero qué culpa si así es.
	ASUSENA	Hablaremos de la composición química de la carne, no crean que es solo agua y carne, aunque sí, pero también actúan otros protagonistas que según el trato que le demos, puede darnos un delicioso bistec o algo más parecido a una chancla vieja. Comencemos.
2		INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/m%C3%BAsica-pop-food-mood-strains-of-poise-361299/">https://pixabay.com/es/music/m%C3%BAsica-pop-food-mood-strains-of-poise-361299/</a>



**EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO**  
**CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO**

**GUIÓN - CF1 T1 P3 Características sensoriales.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Características sensoriales		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 25 de junio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]		
#	LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
	DON CAMPOS	Hola qué tal amigos y amantes de los chorizos, las butifarras, las longanizas, y bueno, de todos los embutidos en general, bienvenidos al CAMPESENA RADIAL, el podcast donde le sacamos el jugo a la carne, literalmente.
1	ASUSENA	Así es, hoy, mis queridos poetas de la carne, hablaremos sobre las características sensoriales de la carne, y no me refiero a que nos pongamos sentimentales al sacrificar una vaca.
	DON CAMPOS	Esto es poesía pura, pero como siempre decimos, debe hacerse usando ciertas técnicas y siguiendo nuestros consejos, para no parecer un primíparo en medio de un asado familiar. ¡Vamos!
2		INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/blues-moderno-cooking-blues-170742/">https://pixabay.com/es/music/blues-moderno-cooking-blues-170742/</a>

**GUIÓN - CF2 Intro.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	CF2 Introducción al componente formativo		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 25 de junio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]		
#	LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
	DON CAMPOS	¿Sí, buenas? Qué tal amigos embutidores olímpicos, sean todos bienvenidos al componente formativo No.2 del gran universo que <u>comforman</u> las técnicas para la preparación de derivados cárnicos.
1	ASUSENA	En este componente, exploraremos esos misteriosos ingredientes aditivos que transforman un simple pedazo de carne en un embutido legendario nivel <u>chuck norris</u> .
	DON CAMPOS	Comenzaremos recordando esos secretos ancestrales: sal de mina, ajo, cebolla, pimienta, comino, orégano y achiote. Esos ingredientes no únicamente aportan sabor.
2	ASUSENA	Resulta que también preservan nuestros productos evitando que la carne decida rebelarse contra nosotros de maneras desagradables. Cuando veamos la sal, entenderemos su importancia esencial, activando proteínas, reteniendo humedad y haciendo el entorno incómodo para bacterias indeseadas.



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

**GUION - CF2 T1 P1 Ingredientes aditivos no cárnicos.docx**

NOMBRE DEL PROGRAMA:	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
TEMA DEL PROGRAMA:	Ingredientes aditivos no cárnicos		
FRECUENCIA:	SEMANAL	Guionista:	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 25 de junio de 2025

PERSONAJES:

DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]		
#	LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
	ASUSENA	Hola qué tal mi gente del embutido casero, soy <u>Asusena</u> y hoy en CAMPESENA RADIAL vamos a hablar de un tema interesante y sospechosamente adictivo ¿y cuál es Don Campos?
1	DON CAMPOS	Pues son los ingredientes aditivos no cárnicos, o sea, todo aquello que añadimos al embutido para que le <u>de</u> un toque más de sabor, pero que nadie quiere admitir en voz alta. Comencemos.
		INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canguelo-tasty-unity-strains-of-poise-361297/">https://pixabay.com/es/music/canguelo-tasty-unity-strains-of-poise-361297/</a>
2	ASUSENA	Iniciamos con el más emocionante de todos: el agua... o hielo, si se sienten sofisticados. Aunque parezca la sustancia más aburrida del planeta, es nuestro héroe invisible.

**GUION - CF2 T1 P2 El ahumado.docx**

NOMBRE DEL PROGRAMA:	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
TEMA DEL PROGRAMA:	El ahumado		
FRECUENCIA:	SEMANAL	Guionista:	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 27 de junio de 2025

PERSONAJES:

DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]		
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN	
DON CAMPOS	Hola de nuevo <u>amigos y amigas</u> de todas esas delicias cárnicas, me refiero a los derivados, no sean malpensados, jajaja. Espero que estén preparados y hambrientos también para embutir en su mente mucho más conocimiento.	
ASUSENA	Hoy sacamos los delantales, alistamos carbones y prendemos fogones porque vamos a hablar de una de las técnicas milenarias más conocidas para la preparación de los cárnicos, el ahumado. Bienvenidos.	
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/jazz-tradicional-jazz-lounge-street-food-132943/">https://pixabay.com/es/music/jazz-tradicional-jazz-lounge-street-food-132943/</a>	
DON CAMPOS	Lo primero que debemos hacer es poner la carne cerca del humo. ¿por qué? no es por darle ambiente de fogata de campamento... es para que no se pudra antes de tiempo. Básicamente, el humo es como ese amigo	



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

**GUION - CF3 Intro.docx**

NOMBRE DEL PROGRAMA:	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
TEMA DEL PROGRAMA:	CF3 <u>Intro</u>		
FRECUENCIA:	SEMANAL	Guionista:	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 27 de junio de 2025

PERSONAJES:

DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	Qué tal mi gente, productores del campo, amantes de la carne y fabricantes de embutidos que confían más en el ojo que en la ciencia. Bienvenidos al componente formativo No.3 donde prácticamente vamos a hablar de todo lo que se debe hacer para evitar que el próximo lote de chorizos termine siendo... bueno... un homenaje a la salmonela.
	INICIA CORTINA MUSICAL <a href="https://pixabay.com/es/music/melod%C3%ADas-para-ni%C3%Blos-felices-cooking-food-advertising-background-music-312872/">https://pixabay.com/es/music/melod%C3%ADas-para-ni%C3%Blos-felices-cooking-food-advertising-background-music-312872/</a>
ASUSENA	En los próximos capítulos, vamos a meternos de lleno en tres temas que, aunque suenan a clase de química de octavo... son básicamente la diferencia entre vender un producto delicioso o terminar regalándolo por lástima.
DON CAMPOS	Primero, hablaremos de emulsiones cárnicas. Ese maravilloso proceso donde carne, grasa y agua... que en circunstancias normales ni se miran...

**GUION - CF3 T1 P1 Emulsiones cárnicas.docx**

NOMBRE DEL PROGRAMA:	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
TEMA DEL PROGRAMA:	Emulsiones cárnicas		
FRECUENCIA:	SEMANAL	Guionista:	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 27 de junio de 2025

PERSONAJES:

DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
ASUSENA	Hola hola amigos aspirantes a chefs, carniceros frustrados y amantes del riesgo alimentario, bienvenidos una vez más a CAMPESENA RADIAL, el podcast donde nadie se muere de hambre, o bueno, eso depende de cada quien.
DON CAMPOS	Hoy hablaremos de un tema que suena más a examen de química que a cocina... pero tranquilos, nadie va a salir con trauma, por el momento. Vamos a meternos de lleno en el maravilloso y viscoso mundo de las emulsiones cárnicas.
	INICIA CORTINA MUSICAL <a href="https://pixabay.com/es/music/grupo-ac%C3%BAstico-cooking-food-background-music-363284/">https://pixabay.com/es/music/grupo-ac%C3%BAstico-cooking-food-background-music-363284/</a>
ASUSENA	Primero, mi primaria: ¿qué es una emulsión cárnica?, tranquilos que no es un baño de carne molida, vamos a resumirlo diciendo que es un trío



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

**GUIÓN - CF3 T1 P2 Defectos de maduración.docx**

1		2		3		4		5		6		7		8	
<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>		Técnicas para la preparación de derivados cárnicos													
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>		Defectos de maduración													
<b>FRECUENCIA:</b>		SEMANAL		<b>Guionista:</b>		Gustavo Contreras									

**FECHA DE ENTREGA:** 01 de julio de 2025

**PERSONAJES:**

DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	Hola <u>hola</u> a todos los carniceros caseros, emprendedores de la proteína y demás entusiastas artesanales de la carne procesada, sean bienvenidos a otro nuevo episodio de CAMPESENA RADIAL, donde hablaremos de otro tema importante para no morir intoxicados, jajaja.
ASUSENA	Está como muy trágico <u>ud</u> ¿no? No se asusten, pero es muy importante saber procesar muy bien los embutidos para que no se conviertan en un arma biológica.
DON CAMPOS	Hoy hablaremos sobre una de esas verdades incómodas sobre los embutidos que prefieren barrer debajo de la alfombra... o en este caso... debajo de la nevera, los defectos en la maduración. Comencemos.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/optimista-science-background-music-laboratory-experiment-ambient-intro-328258/">https://pixabay.com/es/music/optimista-science-background-music-laboratory-experiment-ambient-intro-328258/</a>

**GUIÓN - CF3 T1 P3 Equipos y utensilios.docx**

1		2		3		4		5		6		7		8	
<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>		Técnicas para la preparación de derivados cárnicos													
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>		Equipos y utensilios esenciales													
<b>FRECUENCIA:</b>		SEMANAL		<b>Guionista:</b>		Gustavo Contreras									

**FECHA DE ENTREGA:** 01 de julio de 2025

**PERSONAJES:**

DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
ASUSENA	Hola de nuevo, maestros de la carne que todavía siguen usando el cuchillo que heredaron de su abuelo y los que sueñan algún día con tener una embutidora que no parezca una trampa mortal.
DON CAMPOS	Llegamos al episodio que muchos estaban esperando... o temiendo... porque sí... toca hablar de equipos y utensilios para la producción de embutidos. O dicho en lenguaje práctico: "Todo lo que hace falta para dejar de terminar con dolor de espalda y productos de calidad cuestionable".
ASUSENA	Porque está claro que se puede hacer un chorizo con una piedra y un cuchillo sin filo... igual que se puede hacer una mesa con un machete oxidado... pero el resultado... queda en esa fina línea entre lo artesanal... y lo trágico. Aquí comienza CAMPESENA RADIAL.
	INICIA CORTINA MUSICAL



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

**GUION - CF4 Intro.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Introducción del componente formativo 4		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 02 de julio de 2025

PERSONAJES:  
DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canquelo-casino-funk-groove-299241/">https://pixabay.com/es/music/canquelo-casino-funk-groove-299241/</a>
ASUSENA	Hola a todos los productores del campo y carniceros de corazón Arrancamos con el componente formativo No.4 para desentrañar todas las Técnicas para la preparación de derivados cárnicos, donde el objetivo será uno solo: aprender a hacer productos de calidad... sin improvisaciones... y sin sustos sanitarios.
DON CAMPOS	En los próximos episodios... se va a entrar en terrenos que muchos prefieren ignorar... hasta que llega la visita de la autoridad sanitaria... o peor... la primera queja de un cliente con algo más que dolor de panza, <u>uds</u> saben a qué me refiero.
ASUSENA	Lo primero que veremos es la clasificación de productos cárnicos procesados. Aquí vamos a entender en qué cajón entra cada producto. Se

**GUION - CF4 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Clasificación de productos cárnicos		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 02 de julio de 2025

PERSONAJES:  
DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	Hola de nuevo a todos los futuros maestros de la carne procesada, bienvenidos a otro nuevo capítulo de CAMPESENA RADIAL, para seguir embutiendo conocimiento en nuestros cerebros.
ASUSENA	Sí señor porque abrimos esta lata de salchichas con un tema que es tan importante, pero tan ignorado como tener buena ortografía, me refiero a la clasificación oficial de productos cárnicos procesados según la normatividad colombiana. Vamos pues.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/casa-profunda-soul-of-fire-115625/">https://pixabay.com/es/music/casa-profunda-soul-of-fire-115625/</a>
DON CAMPOS	Recordemos que, los productos cárnicos son cualquier cosa que mezcle carne, grasa y subproductos animales... con algún toque de ingredientes vegetales, condimentos... y, claro... esos aditivos que tanto escandalizan



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

**GUION - CF4 T1 P2 Tripa utilizada para embutidos.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Tripa utilizada para embutidos		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 02 de julio de 2025

PERSONAJES:  
DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
ASUSENA	;Bienvenidos amigos del fascinante y ostentoso mundo de los embutidos cárnicos en CAMPESENA RADIAL! un glorioso espacio donde la carne, la ciencia y el sentido común se cruzan... a veces de manera accidentada, pero todos entendemos a la perfección.
DON CAMPOS	Hoy vamos a hablar de un tema que casi nadie le para bolas... hasta que el embutido termina pareciendo una pelota de playa desinflada después de un día en el sol, es decir, las tripas o fundas para embutidos. Comencemos.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canquelo-groovy-funk-310789/">https://pixabay.com/es/music/canquelo-groovy-funk-310789/</a>
ASUSENA	Resulta que el famoso "traje del embutido" no está ahí solo para que el producto no se desparrame por la mesa. La tripa tiene mucho más que

**GUION - CF4 T1 P3 Proceso de elaboración.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Proceso de elaboración		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 03 de julio de 2025

PERSONAJES:  
DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	;Sí señores! Bienvenidos al capítulo final de este curso de conocimos el universo que hay detrás de las técnicas para la preparación de derivados cárnicos que traemos para <u>uds</u> en CAMPESENA RADIAL.
ASUSENA	En este último episodio, nos enfocaremos en la parte más sabrosa de todo este cuento: los procesos prácticos de elaboración de productos específicos. Porque sí... la teoría es necesaria... pero nadie se come un decreto... la gente quiere un buen chorizo en la parrilla, entonces no se diga más y... ¡manos a la carne!
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canquelo-fun-funk-280579/">https://pixabay.com/es/music/canquelo-fun-funk-280579/</a>
DON CAMPOS	A lo largo de esta serie, hemos visto que las formulaciones cárnicas son como las recetas de la abuela: cada ingrediente cuenta, cada



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

**GUION - RESUMEN CF1.docx**

NOMBRE DEL PROGRAMA:	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
TEMA DEL PROGRAMA:	RESUMEN CF1		
FRECUENCIA:	SEMANAL	Guionista:	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 03 de julio de 2025
PERSONAJES: DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
ASUSENA	¡Hola a todos los profesionales embutidores de carne! Bienvenidos a esta edición especial de <u>Campesena Radial</u> , el podcast que mete cuchillo en lo profundo de la carne... sin miedo, sin romanticismos y con algo de humor.
DON CAMPOS	Aquí comenzamos el resumen por los temas vistos en el componente formativo No.1, para que nadie diga que se lo perdió y terminó rellenando embutidos con espuma, ni que fuera un peluche. Comencemos.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canguelo-funk-244706/">https://pixabay.com/es/music/canguelo-funk-244706/</a>
ASUSENA	Arranquemos por el primer capítulo, en el que se literalmente destripamos el tema de los tejidos musculares. Ahí aprendimos que cuando sacrificamos un animal no estamos comprando "carne" así porque sí, sino músculos, con nombre y apellido.

**GUION - RESUMEN CF2.docx**

NOMBRE DEL PROGRAMA:	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
TEMA DEL PROGRAMA:	RESUMEN CF2		
FRECUENCIA:	SEMANAL	Guionista:	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 03 de julio de 2025
PERSONAJES: DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	Bienvenidos amigos de carne embutida a este resumen del componente formativo No.2 del curso "Técnicas para la preparación de derivados cárnicos"
ASUSENA	Bien, pues hoy haremos un repaso por los temas relacionados con los ingredientes aditivos no cárnicos y la técnica milenaria del ahumado. Así que acomódense, afilen cuchillos, y prepárense para descubrir qué <b>diablos (eliminar esta palabra en edición)</b> le meten a los embutidos para que no maten a nadie y hasta sepan rico.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canguelo-funky-ride-317672/">https://pixabay.com/es/music/canguelo-funky-ride-317672/</a>
DON CAMPOS	En el primer capítulo lo dedicamos a desmitificar todo eso que se le añade a la carne y que algunos prefieren no mencionar. Ahí se habló, por ejemplo, del ingrediente estrella: el agua.



**EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO**  
**CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO**

**GUION - RESUMEN CF3.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	RESUMEN CF3		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 5 de julio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	Hola qué tal, amigos embutidores de toda Colombia, bienvenidos al resumen del componente formativo No.3 del curso sobre Técnicas para la preparación de derivados cárnicos.
ASUSENA	Hoy vamos a repasar otra trilogía de temas que más que necesario saber para preparar embutidos dignos de foto de perfil de <u>whatsapp</u> , bienvenidos a CAMPESENA RADIAL.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canguelo-positive-funk-310791/">https://pixabay.com/es/music/canguelo-positive-funk-310791/</a>
DON CAMPOS	Empezamos este resumen con el misterioso mundo de las emulsiones cárnicas. Para quienes lo olvidaron –o prefirieron bloquearlo– esto no es un baño de carne molida, sino un trío tóxico entre carne, grasa y agua.

**GUION - RESUMEN CF4.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Técnicas para la preparación de derivados cárnicos		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	RESUMEN CF4		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 6 de julio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
ASUSENA	Hola de nuevo amigos de los banquetes cárnicos, abrimos la página del cuarto y último componente formativo donde echaremos un vistazo por los temas vistos.
DON CAMPOS	Espero que estén preparados porque traemos mucha carne, un poco de ciencia y un arsenal de verdades incómodas que más de uno prefiere ignorar. Porque en el mundo de los embutidos, el que improvisa termina con un chorizo que da miedo... y no precisamente por su sabor. Comencemos.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/optimista-funky-summer-corporate-264338/">https://pixabay.com/es/music/optimista-funky-summer-corporate-264338/</a>
ASUSENA	Empezamos con un tema tan ignorado como incómodo: clasificar bien los productos. Porque sí, señoras y señores, hasta los embutidos tienen



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

**GUION - InfoPrograma.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Medición de variables ambientales en sistemas agrícola		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Información del programa		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 9 de julio de 2025

PERSONAJES:  
DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
ASUSENA	¿Quién dijo que hablar de variables ambientales y agroecosistemas debía sentirse igual que leer el reverso de una factura de agua? Error. Aquí se viene a aprender, sí, pero sin bostezar en el intento. Bienvenidos al curso: Medición de variables ambientales en sistemas agrícola en CAMPESENA RADIAL.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/optimista-positive-funky-321221/">https://pixabay.com/es/music/optimista-positive-funky-321221/</a>
DON CAMPOS	Prepárense para sumergirse en una experiencia formativa que, aunque no incluye efectos especiales ni dragones, va a dejar más huella que esa canción que no se les sale de la cabeza.
ASUSENA	¿La misión? Medir, analizar y reportar variables ambientales. Todo muy técnico, sí. Pero necesario, porque si no se cuida lo que queda, vamos a terminar comiendo pasto... y ni siquiera uno orgánico.

**GUION - CF1 Intro.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Medición de variables ambientales en sistemas agrícola		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	<u>Intro CF1</u>		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

FECHA DE ENTREGA: 9 de julio de 2025

PERSONAJES:  
DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	¡ <u>Hola</u> amigos! Bienvenidos al componente formativo No.1 del curso sobre medición de variables ambientales en sistemas agrícolas, traído a ustedes por, obviamente, CAMPESENA RADIAL.
ASUSENA	Aquí no hay playa, no hay mojitos, no hay <u>influencers</u> tomándose fotos en sembradíos que no saben ni pronunciar. Acá se va directo al corazón del campo, al agua que no viene en botella, y al suelo que sí, ensucia... pero da vida.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canquelo-funky-in-fun-positive-loop-327295/">https://pixabay.com/es/music/canquelo-funky-in-fun-positive-loop-327295/</a>
DON CAMPOS	En este componente, hablaremos de tres protagonistas: el suelo, el agua y las comunidades hidrobiológicas, otro trío dinámico. Cada uno



**EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO**  
**CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO**

**GUION - CF1 T1 P1 Consideraciones generales.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Consideraciones generales		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 11 de julio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	Hola qué tal amigos con aspiraciones agrícolas. Sean bienvenidos a este primer capítulo del curso Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas.
ASUSENA	Abrimos las puertas de este manicomio de conocimiento con un tema dedicado al suelo que pisamos, al agua que hace crecer las lechugas y a esa fauna invisible que vive allí abajo... sí, la que no paga arriendo y ni avisa antes de mudarse. Aquí comienza CAMPESENA RADIAL.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/electr%C3%B3nico-funk-funky-beat-music-338194/">https://pixabay.com/es/music/electr%C3%B3nico-funk-funky-beat-music-338194/</a>
DON CAMPOS	Antes de lanzarse a cavar como topos sin brújula, hay que planear. Sí, lo sé: suena aburrido, suena académico, suena a profesor con sandalias

**GUION - CF1 T1 P2 Muestreo en aguas.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Muestreo en aguas		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 11 de julio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
ASUSENA	Hola que tal mi gente defensora de los agroecosistemas colombianos, bienvenidos a <u>campesena</u> radial, el único podcast donde embarrarse hasta los dientes cuenta como método científico y no como accidente.
DON CAMPOS	En el capítulo de hoy, nos lanzamos a un océano de datos, aparatos y protocolos con más reglas que una suegra religiosa. Así que amárense las botas porque, comenzamos.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canquelo-funk-funky-beat-music-333510/">https://pixabay.com/es/music/canquelo-funk-funky-beat-music-333510/</a>
ASUSENA	Pónganle mucho <u>cuidao</u> porque el muestreo de aguas no es llenar un frasco con agua turbia y subir la foto a Instagram. Esto es ciencia, con olor a humedad y un toque de tragedia campesina.
DON CAMPOS	Lo primero que hay que decidir es cómo recoger el agua. Y aquí aparecen dos caminos. Manual: perfecto para lugares accesibles, con



**EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO**  
**CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO**

**GUIÓN - CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Muestreo en comunidades		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 11 de julio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	Hola <u>hola</u> amigos del campo, bienvenidos a <u>Campesña Radial</u> , el único espacio donde mirar bichos microscópicos cuenta como activismo ambiental y no como rareza.
ASUSENA	En el capítulo de hoy nos vamos a sumergir, no en agua, sino en conocimiento técnico para hablar sobre esas comunidades hidrobiológicas que casi nadie ve y que sin embargo pueden arruinarle el día a cualquier agroecosistema mal manejado. Bienvenidos.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canguelo-funky-and-happy-groovy-loop-306483/">https://pixabay.com/es/music/canguelo-funky-and-happy-groovy-loop-306483/</a>
DON CAMPOS	Nos referimos a esos organismos diminutos con nombres tan raros como su aspecto: macroinvertebrados, fitoplancton, zooplancton... pequeños, callados, pero más chismosos que la vecina. Su presencia o ausencia

**GUIÓN - CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos.docx**

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA:</b>	Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas		
<b>TEMA DEL PROGRAMA:</b>	Muestreo de macroinvertebrados acuáticos		
<b>FRECUENCIA:</b>	SEMANAL	<b>Guionista:</b>	Gustavo Contreras

<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 11 de julio de 2025
<b>PERSONAJES:</b> DON CAMPOS, ASUSENA

[Inicio del programa]	
LOCUTOR	DESCRIPCIÓN
DON CAMPOS	Hola fieles y nuevos seguidores de la estrategia CAMPESENA RADIAL, el único podcast donde hablar de gusanos del río no espanta a nadie... o casi.
ASUSENA	Bienvenidos al capítulo 4 de este componente formativo donde vamos a conocer a unos pequeños grandes aliados que viven donde nadie quiere meter las manos: los macroinvertebrados acuáticos.
	INICIA CORTINA MUSICAL  <a href="https://pixabay.com/es/music/canguelo-funky-in-fun-positive-loop-327295/">https://pixabay.com/es/music/canguelo-funky-in-fun-positive-loop-327295/</a>
DON CAMPOS	En otras palabras, son esos bichos casi invisibles que habitan el fondo, entre piedras y plantas, llevan siglos chismeando sobre la salud del agua. Especialmente los bentónicos, los que viven pegados abajo, como suegra vigilando desde la esquina.



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

---

**Actividad:** Se entregaron los siguientes productos solicitados en los tiempos asignados por la coordinación del proyecto:

**PROGRAMAS Y COMPONENTES FORMATIVOS:**

**Técnicas para la preparación de derivados cárnicos**

**InfoPrograma**

CF01 Intro Generalidades de la carne  
CF01 T1 P1 Tejidos musculares  
CF01 T2 P1 Composición química  
CF01 T3 P1 características sensoriales  
CF02 Intro Ingredientes y aditivos usados en el procesamiento de carnes  
CF02 T1 P1 Ingredientes aditivos no cárnicos  
CF02 T2 P1 El ahumado  
CF03 Intro Emulsiones defectos de embutidos crudos y equipos utilizados en la industria cárnica  
CF03 T1 P1 Emulsiones cárnicas  
CF03 T2 P1 Defectos de maduración  
CF03 T3 P1 Equipos y utensilios esenciales  
CF04 Intro Clasificación y elaboración de productos cárnicos procesados  
CF04 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos  
CF04 T2 P1 Tripa utilizada para embutidos  
CF04 T3 P1 Proceso de elaboración

RESUMEN CF1  
RESUMEN CF2  
RESUMEN CF3  
RESUMEN CF4

**Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas**

Información del programa

CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas  
CF1 T1 P1 Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos  
CF1 T1 P2 Muestreo en aguas  
CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas  
CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos  
CF02 Intro Reporte de resultados  
CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales  
CF2 T1 P2 Informes de medición

RESUMEN CF1  
RESUMEN CF2

**Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne**

Información del programa  
CF01 Intro Monitoreo y verificación de la Implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne  
CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG)  
CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina  
CF1 T1 P3 Monitoreo  
CF1 T1 P4 Indicadores de gestión  
CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales  
CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

---

CF02 Intro Gestión y Evaluación en  
Ganadería de Carne  
CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción  
CF2 T1 P2 Gestión de personal  
CF2 T1 P3 Evaluación



















CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.  
RESUMEN CF1  
RESUMEN CF2



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

---






















**Evidencias: Pantallazos tomados de planner**

- |   |                           |
|---|---------------------------|
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 20 de junio de 2025 9:39  |
| Buenos días, GUIÓN - Información del programa, listo para su locución.  |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 24 de junio de 2025 13:59 |
| Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas    |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 25 de junio de 2025 16:04 |
| Buenas tardes, podcast revisado y aprobado         |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 20 de junio de 2025 10:14 |
| Buenos días, GUIÓN - CF1 Intro, listo para su locución.   |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 24 de junio de 2025 14:02 |
| Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas  |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 25 de junio de 2025 16:02 |
| Buenas tardes, podcast revisado y aprobado       |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 20 de junio de 2025 10:55 |
| Buenos días, GUIÓN - CF1 T1 P1 Tejidos musculares, listo para su locución.  |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 24 de junio de 2025 13:56 |
| Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas  |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 25 de junio de 2025 17:39 |
| Buenas tardes, podcast revisado y aprobado       |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 25 de junio de 2025 6:37  |
| Buenos días, GUIÓN - CF1 T1 P2 Composición química, listo para su locución.   |                           |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 26 de junio de 2025 17:38 |
| Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas  |                           |



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO



















---

-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 2 de julio de 2025 7:15  
Buenos días, podcast revisado y aprobado 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 25 de junio de 2025 6:58  
Buenos días, GUIÓN - CF1 T1 P3 Características sensoriales, listo para su locución.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 26 de junio de 2025 17:00  
Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 1 de julio de 2025 6:42  
Buenos días, podcast revisado y aprobado 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 17 de junio de 2025 17:57  
Buenas tardes, GUIÓN - CF2 T1 P2 Estrategias comerciales y Calidad del servicio, listo para su locución.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 19 de junio de 2025 9:31  
Buenos días, locuciones revisadas y aprobadas 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 25 de junio de 2025 15:58  
Buenas tardes, podcast revisado y aprobado 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 25 de junio de 2025 18:20  
Buenas tardes, GUIÓN - CF2 Intro, listo para su locución.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 26 de junio de 2025 17:45  
Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 1 de julio de 2025 6:45  
Buenos días, podcast revisado y aprobado 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 26 de junio de 2025 17:51  
Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 2 de julio de 2025 7:42  
Buenos días, podcast revisado y aprobado 



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO





















---

-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 27 de junio de 2025 15:56  
Buenas tardes, GUION - CF2 T1 P2 El ahumado, listo para su locución.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 1 de julio de 2025 6:47  
Buenos días, locución de DON CAMPOS revisada y aprobada   
Pendiente locución de ASUSENA.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 11 de julio de 2025 19:53  
Buenas noches, podcast revisado y aprobado 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 27 de junio de 2025 17:03  
Buenas tardes, GUION - CF3 Intro, listo para su locución.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 1 de julio de 2025 6:49  
Buenos días, locución de DON CAMPOS revisada y aprobada   
Pendiente locución de ASUSENA.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 2 de julio de 2025 8:00  
Buenos días, podcast revisado y aprobado 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 27 de junio de 2025 16:50  
Buenas tardes, GUION - CF3 T1 P1 Emulsiones cárnicas, listo para su locución.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 2 de julio de 2025 8:18  
Buenos días, locución de ASUSENA revisada y aprobada 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 2 de julio de 2025 20:45  
Buenas noches, podcast revisado y aprobado 
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 1 de julio de 2025 9:17  
Buenos días, GUION - CF3 T1 P2 Defectos de maduración, listo para su locución.
-  Gustavo Adolfo Contreras Barranco 2 de julio de 2025 7:19  
Buenos días, podcast revisado y aprobado 



EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO  
CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO

---

- |   |                          |
|---|--------------------------|
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 2 de julio de 2025 9:50  |
| Buenos días, GUIÓN - CF4 Intro, listo para su locución.   |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 2 de julio de 2025 20:39 |
| Buenas noches, locuciones revisadas y aprobadas    |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 7 de julio de 2025 9:32  |
| Buenos días, podcast revisado y aprobado           |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 2 de julio de 2025 9:02  |
| Buenos días, GUIÓN - CF4 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos, listo para su locución.   |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco                 | 3 de julio de 2025 17:15 |
| Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas    |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 5 de julio de 2025 12:44 |
| Buenas tardes, podcast revisado y aprobado       |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 2 de julio de 2025 9:29  |
| Buenos días, GUIÓN - CF4 T1 P2 Tripa utilizada para embutidos, listo para su locución.  |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 3 de julio de 2025 17:20 |
| Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas  |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 5 de julio de 2025 12:27 |
| Buenas tardes, podcast revisado y aprobado       |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 3 de julio de 2025 19:22 |
| Buenas noches, GUIÓN - CF4 T1 P3 Proceso de elaboración, listo para su locución.  |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 7 de julio de 2025 13:14 |
| Buenas tardes, locuciones revisadas y aprobadas  |                          |
|  Gustavo Adolfo Contreras Barranco               | 8 de julio de 2025 15:01 |
| Buenas tardes, podcast revisado y aprobado       |                          |



**EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO**  
**CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO**

**Actividad:** Se realiza el cronograma de actividades y responsabilidades contractuales correspondiente al mes de JULIO de 2025.

**CRONOGRAMA PLANEACIÓN ACTIVIDADES LÍNEA DE PRODUCCIÓN HUILA**

Nombre del contratista	ROL	Obligaciones	Actividades	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	N	J	V	L	M	M	J	V	L	M	
				2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	27	28	29	
Gustavo Adolfo Contreras Barranco	Guionista - validador de recursos	Realizar las actividades de pre-producción audiovisual que se requieran para el desarrollo de los recursos educativos digitales, tales como: creación de guion literario, guion técnico y/o escaleta, diseño de diálogos y/o personajes.	<p>Se realizó la preproducción audiovisual para el desarrollo de los siguientes recursos:</p> <p>Técnicas para la preparación de derivados cárnicos</p> <p>InfoPrograma</p> <p>CF01 Intro Generalidades de la carne</p> <p>CF01 T1 P1 Tejidos musculares</p> <p>CF01 T2 P1 Composición química</p> <p>CF01 T3 P1 características sensoriales</p> <p>CF02 Intro Ingredientes y aditivos usados en el procesamiento de carnes</p> <p>CF02 T1 P1 Ingredientes aditivos no cárnicos</p> <p>CF02 T2 P1 El ahumado</p> <p>CF03 Intro Emulsiones defectos de embutidos crudos y equipos utilizados en la industria cárnica</p> <p>CF03 T1 P1 Emulsiones cárnicas</p> <p>CF03 T2 P1 Defectos de maduración</p> <p>CF03 T3 P1 Equipos y utensilios esenciales</p> <p>CF04 Intro Clasificación y elaboración de productos cárnicos procesados</p> <p>CF04 T1 P1 Clasificación de productos cárnicos</p> <p>CF04 T2 P1 Tripa utilizada para embutidos</p> <p>CF04 T3 P1 Proceso de elaboración</p> <p>RESUMEN CF1</p> <p>RESUMEN CF2</p> <p>RESUMEN CF3</p> <p>RESUMEN CF4</p>																							
			<p>Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas</p> <p>Información del programa</p> <p>CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas</p> <p>CF1 T1 P1 Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos</p> <p>CF1 T1 P2 Muestreo en aguas</p> <p>CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas</p> <p>CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos</p> <p>CF02 Intro Reporte de resultados</p> <p>CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales</p> <p>CF2 T1 P2 Informes de medición</p> <p>RESUMEN CF1</p> <p>RESUMEN CF2</p>																							
			<p>Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne</p> <p>Información del programa</p> <p>CF01 Intro Monitoreo y verificación de la Implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne</p> <p>CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG)</p> <p>CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina</p> <p>CF1 T1 P3 Monitoreo</p> <p>CF1 T1 P4 Indicadores de gestión</p> <p>CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales</p> <p>CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)</p> <p>CF02 Intro Gestión y Evaluación en Ganadería de Carne</p> <p>CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción</p> <p>CF2 T1 P2 Gestión de personal</p> <p>CF2 T1 P3 Evaluación</p> <p>CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.</p> <p>RESUMEN CF1</p> <p>RESUMEN CF2</p>																							



**EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO**  
**CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO**

		<p>Desarrollar guiones detallados y coherentes a partir del material del recurso educativo proporcionado, asegurando que la información se adapte de manera efectiva al formato de podcasts, utilizando un lenguaje apropiado para la audiencia objetivo y asegurándose de que la narrativa sea coherente y fácil de seguir.</p>	<p>Se desarrollaron los guiones de los siguientes programas para su locución:</p> <p><b>Cultivo de palma de aceite</b></p> <p><b>InfoPrograma</b>          CF01 Intro Previveros y viveros          CF01 T1 P1 Generalidades del cultivo          CF01 T2 P1 Selección de material vegetal          CF01 T3 P1 El vivero          CF02 Intro Siembra de palma de aceite en sitio definitivo          CF02 T1 P1 Reconocimiento del terreno          CF02 T2 P1 Diseño de la plantación          CF02 T3 P1 Siembra de plantas          CF03 Intro Mantenimiento del cultivo de palma de aceite          CF03 T1 P1 Control de malezas          CF03 T2 P1 Manejo de plagas y enfermedades          CF03 T3 P1 Poda          CF04 Intro Cosecha del fruto          CF04 T1 P1 Estado de madurez del fruto          CF04 T1 P2 Pronósticos de producción          CF04 T1 P3 Recolección y transporte</p> <p>RESUMEN CF1          RESUMEN CF2          RESUMEN CF3          RESUMEN CF4</p>												
			<p><b>Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas</b></p> <p><b>Información del programa</b>          CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas          CF1 T1 P1 Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos          CF1 T1 P2 Muestreo en aguas          CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas          CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos          CF02 Intro Reporte de resultados          CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales          CF2 T1 P2 Informes de medición</p> <p>RESUMEN CF1          RESUMEN CF2</p>												
			<p><b>Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne</b></p> <p><b>Información del programa</b>          CF01 Intro Monitoreo y verificación de la Implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne          CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG)          CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina          CF1 T1 P3 Monitoreo          CF1 T1 P4 Indicadores de gestión          CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales          CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)          CF02 Intro Gestión y Evaluación en Ganadería de Carne          CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción          CF2 T1 P2 Gestión de personal          CF2 T1 P3 Evaluación          CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.</p> <p>RESUMEN CF1          RESUMEN CF2</p>												



**EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO**  
**CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO**

	<p>Dar cumplimiento con la entrega de productos asignados en los tiempos definidos de acuerdo con el plan de trabajo y/o cronograma establecido por el responsable del equipo y/o responsable del Ecosistema de recursos educativos para permitir la producción oportuna de los episodios de podcast.</p>	<p>Se entregaron los siguientes productos solicitados en los tiempos asignados por la coordinación del proyecto:</p> <p>Planificación e implementación de Buenas Prácticas Ganaderas en la producción de carne bovina</p> <p>Info Programa            CF01 Intro Conceptualización en buenas prácticas ganaderas para bovinos de carne            CF01 T1 P1 Empresa ganadera            CF01 T2 P1 BPG y bienestar animal            CF01 T3 P1 Recursos para BPG            CF01 T4 P1 Seguridad del personal            CF02 Intro Implementación de buenas prácticas ganaderas en bovinos de carne            CF02 T1 P1 Plan de implementación            CF02 T2 P1 Concepto procedimientos y metodología            CF02 T3 P1 Protocolos y registros            CF02 T4 P1 Gestión documental</p> <p>RESUMEN CF1            RESUMEN CF2</p>												
		<p>Manejo de la información Turística</p> <p>Info Programa            CF01 Intro Asesoría turística basada en necesidades y expectativas del cliente            CF1 T1 P1 Caracterización de clientes            CF1 T1 P2 Consumidor turístico y comportamiento del consumidor            CF1 T1 P3 Inventario turístico valoración de los atractivos turísticos y otros servicios complementarios            CF02 Intro Promoción de productos y servicios e informes de servicio            CF2 T1 P1 Tipos de servicios turísticos            CF2 T1 P2 Generalidades de informes de servicio</p> <p>RESUMEN CF1            RESUMEN CF2</p> <p>Medición de variables ambientales en sistemas agrícolas</p> <p>Información del programa            CF01 Intro Muestreo de variables ambientales en agroecosistemas            CF1 T1 P1 Consideraciones generales del plan de muestreo y Muestreo en suelos            CF1 T1 P2 Muestreo en aguas            CF1 T1 P3 Muestreo en comunidades hidrobiológicas            CF1 T1 P4 Muestreo de macroinvertebrados acuáticos            CF02 Intro Reporte de resultados            CF2 T1 P1 Registros para la medición de variables ambientales            CF2 T1 P2 Informes de medición</p> <p>RESUMEN CF1            RESUMEN CF2</p>												
		<p>Evaluación de Buenas Prácticas Ganaderas en bovinos de carne</p> <p>Información del programa            CF01 Intro Monitoreo y verificación de la implementación de BPG en Ganadería Bovina de Carne            CF1 T1 P1 Buenas Prácticas Ganaderas de carne bovina (BPG)            CF1 T1 P2 Plan de implementación de las BPG de carne bovina            CF1 T1 P3 Monitoreo            CF1 T1 P4 Indicadores de gestión            CF1 T1 P5 Crisis sanitarias y ambientales            CF1 T1 P6 Contingencia en el monitoreo de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)            CF02 Intro Gestión y Evaluación en Ganadería de Carne            CF2 T1 P1 Trazabilidad de la producción            CF2 T1 P2 Gestión de personal            CF2 T1 P3 Evaluación            CF2 T1 P4 Estrategias correctivas.</p> <p>RESUMEN CF1            RESUMEN CF2</p>												



**EVIDENCIA DOCUMENTAL – MES: JULIO**  
**CONTRATO No. 7390826 - GUSTAVO ADOLFO CONTRERAS BARRANCO**

	<p>Realizar los ajustes reportados según aplicación de lista de chequeo y resolverlos dentro de los tiempos establecidos en el plan de trabajo entregado por el responsable del equipo y/o responsable del Ecosistema de recursos educativos.</p>	<p>Se realizan los ajustes solicitados por la dirección instruccional en los tiempos acordados.</p>												
	<p>Asistir a las reuniones de seguimiento agendadas por la línea de producción y en general por la Dirección de Formación Profesional, contando con la disposición para compartir pantalla y exponer avances de las tareas asignadas.</p>	<p>no aplica para este periodo</p>												
	<p>Realizar informes de actividades y demás requeridos por el supervisor y/o la Dirección de Formación Profesional, asociados a los avances de las responsabilidades asignadas con el cronograma de trabajo</p>	<p>Se realiza el cronograma de actividades y responsabilidades contractuales correspondiente al mes de JUNIO de 2025.</p>												
	<p>Dar respuesta diaria y oportuna a las comunicaciones recibidas por parte de todos los roles que componen la línea de producción y en general de la Dirección de Formación Profesional.</p>	<p>Se mantiene comunicación constante y oportuna con el equipo de producción del proyecto campesina radial.</p>												

Olga Constanza Bermúdez  
 Jaimes  
**Responsable línea regional Huila**