AVICOLA LA DOMINGA	FICHA TECNICA DEL HUEVO LA DOMINGA ENTERO EN CASCARA	VERSION 3 ACTUALIZACION JULIO-2020
	HUEVOS LA DOMINGA	

NOMBRE DEL PRODUCTO: HUEVOS LA DOMIGA

El huevo es un alimento natural, proviene de la ovoposición de la gallina.

Las gallinas criadas en la Avicola La Dominga pertenecen a la raza Hyline y son alimentada con una dieta natural a base de maíz, soya, aceites vegetales, complementos cálcicos entre otros mircoelementos enmarcados en una dieta natural y balanceada.

Se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda afectar la calidad del mismo.

CARACTERISTICAS FÍSICAS:

Cascara: Está compuesta por CaCO3, y representa el 11% del peso total del mismo. En condiciones optimas debe estar entera, limpia y libre de roturas, se aceptan rugosidades, no uniformidad en el color, presencia de manchas y pequeñas deformaciones.

Clara: constituida en por agua en un 88% y por proteínas en un 11%. Su principal función es la porteccion de la yema. Equivale al 56% del peso total del huevo.

Yema: Está compuesto por 31% de lípidos, 16% de proteínas y 50% de agua. Conctituye el 33% del peso total del huevo, debe ser de color amarillo, uniforme, sin impurezas y redonda.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETRO	RESULTADOS	METODO	REFERENCIA
Salmonella	Negativo en 25 gr de muestra	NTC 4574 Metodo horizontal para la detección de Salmonella	NTC 1240 Segunda Actualización

AVICOLA LA DOMINGA	FICHA TECNICA DEL HUEVO LA DOMINGA ENTERO EN CASCARA HUEVOS LA DOMINGA	VERSION 3 ACTUALIZACION JULIO-2020

COMPOSICION NUTRICIONAL

Información nutricional

Tamaño por porción 1 unidad (50 g)

Porciones por envase 30

Cantidad por porción		
Calorías 80	Calorías de grasa 45	
		Valor Diario*
Grasa total 5 g		**8%**
Grasa saturada 1.5 g		8%
Grasa trans 0 g		
Colesterol 213 mg		**71%**
Sodio 70 mg		**3%**
Carbohidrato total 1 g		**0%**
Fibra dietaria 0 g		
Azúcares 0 g		
Proteína 6 g		**12%**

Vitamina A 6% Hierro 4% Calcio 2%

No es fuente de vitamina C

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

CARACTERISTICAS SENSORIALES.

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES
Aspecto	Forma ovoidal, cascara limpia, según NTC 1240.
Color	Rojo característico de Hyline Brown.
Olor	Caracteristico
Textura	Cascara lisa
Sabor	Caracteristicos a huevo de gallina.

CLASIFICACION:

AVICOLA LA DOMINGA	FICHA TECNICA DEL HUEVO LA DOMINGA ENTERO EN CASCARA	VERSION 3 ACTUALIZACION JULIO-2020
	HUEVOS LA DOMINGA	

El huevo fresco se clasifica en categorías según su peso, la clasificación según la norma técnica colombiana NTC 1240 se anexa a continuación:

CATEGORIA	Masa (g)
Jumbo	>78
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46,0 a 52,9
C	<46,0

REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO

CASCARA: Debe estar entera, sin grietas o fisuras apreciables a simple vista. Debe estar limpio, si existe presencia de sangre, polvo, excrementos de aves, restos de huevo, esta debe ser menor o igual al 25% de la superficie.

PROPIEDADES DEL HUEVO

- Capacidad Coagulante
- Capacidad Espumante
- Capacidad emulsionante
- Capacidad colorante
- Capacidad aromatizante
- Capacidad Anticristalizante

PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón, que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas o sensoriales del producto. De acuerdo a las necesidades del cliente, se presentan:

- Bandejas de cartón por 30 unidades
- Bandejas de cartón por 15 unidades

AVICOLA LA DOMINGA	FICHA TECNICA DEL HUEVO LA DOMINGA ENTERO EN CASCARA	VERSION 3 ACTUALIZACION JULIO-2020
	HUEVOS LA DOMINGA	

- Cajas de cartón por 6
- Cajas de cartón por 12
- Estuche plástico por 12



CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE

Bandejas de cartón y cajas de carton: Las bandejas de cartón presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.

Estuche plástico: Son fabricados en plástico transparente, dicho empaque puede ser reciclable.

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

Condiciones de almacenamiento en el hogar:

- El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. • Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños

- Puede almacenarse refrigerado o al medio ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frio). Condiciones de almacenamiento en bodega:

- Las bodegas de almacenamiento son libres de cualquier tipo de humedad y se evita la luz directa del sol.

- No almacenar directamente sobre el piso

- Las bodegas cumplen con condiciones sanitarias adecuadas para el almacenamiento de alimentos

- Se debe mantener el producto alejado de cualquier presencia de solventes, productos químicos o contaminantes naturales, de alimentos u otros materiales que emanen olores fuertes

VIDA UTIL

Treinta (30) días, en cuanto no tengan ningún tipo de alteración (Rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños).

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

El campo es de todos | Minagricultura

RESOLUCIÓN No. 00017250
(28/10/2019)

Por medio de la cual se certifica la granja avicola comercial LA DOMINGA, como granja avicola biosegura de postura.

EL GERENTE SECCIONAL HUILA DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO – ICA

En ejercicio de sus atribuciones legales y estatutarias, en especial las conferidas por el artículo 7 de la Resolución No. 3651 del 13 de noviembre de 2014.

CONSIDERANDO

Que el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, es la entidad responsable de proteger la sanidad agropecuaria del país con el fin de prevenir la introducción y propagación de enfermedades que puedan afectar el sector agropecuario nacional.

Que la Ley 1255 de 2008, declaró de interés social nacional y como prioridad sanitaria la creación de un programa que preserve el estado sanitario de país libre de influenza aviar, así como el control y erradicación de la enfermedad del Newcastle en el territorio nacional y se dictan otras medidas encaminadas a fortalecer el desarrollo del sector avícola nacional.

Que en virtud de lo anterior el ICA consideró necesario establecer las condiciones de bioseguridad que deben cumplir las granjas avícolas comerciales con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de agentes patógenos al predio, para lo cual profirió la Resolución No.3651 del 13 de noviembre de 2014, por la cual se establecen los requisitos para la certificación de granjas avícolas bioseguras de postura y se dictan otras disposiciones.

Las medidas de bioseguridad que se establezcan en las granjas avícolas comerciales contribuyen a la prevención y el control de las enfermedades como Influenza Aviar, Newcastle y Salmonelosis las cuales causan un impacto económico y sanitario en el comercio de aves y sus productos.

Que el Sr. RODRIGO GALINDO POLANIA, identificado con cedula de ciudadanía N° 12.115.680 de Neiva, quien actúa como representante legal de la empresa avícola LA DOMINGA S.A.S, identificada con Nit. 813003497-1, la cual es propietaria del predio avícola LA DOMINGA, ubicada en la vereda ARENOSO, en el municipio de RIVERA – HUILA. Solicitó al ICA – Seccional Huila según oficio radicado el día 29 de

RESOLUCIÓN No. 00017250
(28/10/2019)

Por medio de la cual se certifica la granja avicola comercial LA DOMINGA, como granja avicola biosegura de postura.

---

agosto de 2019, visita de verificación para obtener la Certificación Sanitaria como Granja Avícola Biosegura de postura.

Que mediante visita realizada el día 18 de octubre de 2019 con concepto favorable y cumplidos los presupuestos legales exigidos por la Resolución No. 3651 de 2014 expedida por el ICA, es procedente acceder a la solicitud y en consecuencia el Gerente Seccional Huila del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, ordenará la certificación como granja avícola biosegura de postura.

Que, en mérito de lo expuesto, la Gerencia Seccional Huila,

RESUELVE

ARTÍCULO 1.- Otorgar el **Certificado como Granja Avícola Biosegura de postura** a la granja avícola LA DOMINGA, ubicada en la vereda ARENOSO en el municipio de RIVERA departamento del HUILA, cuyo propietario es la empresa avícola LA DOMINGA S.A.S, identificada con Nit. 813003497-1, cuyo representante legal es el Sr. RODRIGO GALINDO POLANIA, identificado con cedula de ciudadanía N° 12.115.680 de Neiva (H).

ARTÍCULO 2.- La presente certificación de granja biosegura tiene una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su expedición y está limitada por el cumplimiento de los requisitos citados en la resolución No.3651 de 2014 o la norma que la modifique o derogue.

PARÁGRAFO. - El productor deberá solicitar al ICA la renovación de la certificación, con una antelación mínima de treinta (30) días calendario al vencimiento de ésta, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la Resolución No. 3651 de 2014 o la norma que la modifique o derogue. Así mismo deberá informar por escrito al ICA cualquier cambio realizado en la granja (tipo de explotación, cambio de arrendatario, propietario o venta, terminación de la actividad comercial, entre otros).

ARTÍCULO 3.- Notificar personalmente lo proveído anteriormente a el Sr. RODRIGO GALINDO POLANIA, en los términos y forma establecidos para los actos administrativos en los Artículos 66 y siguientes de la Ley 1437 de 2011, por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

RESOLUCIÓN No. 00017250
(28/10/2019)

Por medio de la cual se certifica la granja avicola comercial LA DOMINGA, como granja avicola biosegura de postura.

PARÁGRAFO. - Si no se pudiere hacer la notificación personalmente al cabo de cinco (5) días del envío de la citación, se realizará Notificación por Aviso en los términos establecidos en el art.69 Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO 4.- Contra el presente acto administrativo procede el recurso de reposición ante el Gerente Seccional Huila del Instituto Colombiano Agropecuario ICA, el cual deberá interponerse por escrito en la diligencia de notificación personal o dentro de los diez (10) siguientes a ella o a la notificación por aviso, o al vencimiento del término de publicación de conformidad con lo establecido por el artículo 76 de la ley 1437 de 2011, código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Neiva a los 28/10/2019

JUAN CARLOS ROJAS MENDEZ
Gerente Seccional Huila (E)

Proyectó: Omar Augusto Silva Silva - Dirección Técnica de Sanidad Animal
VoBo: Jose Ferney Liz Ome - Gerencia Seccional Huila

013

SUBGERENCIA DE PROTECCION ANIMAL
DIRECCIÓN TECNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL HUILA.

CERTIFICACION

Mediante Resolucion ICA No. 00017250 Del 28 de Octubre de 2019.

LA GRANJA: **AVICOLA LA DOMINGA** R.S.P.A No. **4161500014**
Localizada en el departamento del **Huila**, municipio **Rivera**, vereda **Arenoso**, tipo de explotacion: **Postura.**

Propietario/Poseedor/Tenedor(a): *AVICOLA LA DOMINGA S.A.S.*

HAN CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA RESOLUCIÓN ICA 3651 DE 2014 POR LO CUAL SE CERTIFICA COMO:

GRANJA AVICOLA COMERCIAL BIOSEGURA

ESTE CERTIFICADO TIENE VIGENCIA DE TRES AÑOS CONTADOS A PARTIR DE SU EXPEDICION

DADO EN NEIVA A LOS VEINTIOCHO (28) DIAS DEL MES DE OCTUBRE DE 2019.

GERENTE SECCIONAL.

FORMA 3-943 Versión 02-2016

Secretaría de Salud Dptal.

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA
ACTA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL ESTABLECIEMIENTOS DE ALTO RIESGO

SOMOS HUILENSES, SOMOS GRANDES — Gobernación del Huila

Acta No. 91298-001

INFORMACION GENERAL

OBJETO DE LA VISITA		SEGUIMIENTO DE VISITA		FECHA	DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD
Visita de oficio		VISITA			Secretaría Salud Dptal
Solicitud oficial		Visita Inicial			DEPARTAMENTO, CIUDAD O MUNICIPIO
Notificación comunitario /queja		1º Control		17-12-2024	Huila - Garzón
Solicitud del interesado		2º Control			FECHA DE VISITA
		3º Control			17-12-2024

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o Razón social	María Argenis Carvajal Nuñez					NIT. No.	52436315
Dirección y Barrio	cra 5 # 7-59					Teléfono	3214454573
Representante Legal	María Argenis Carvajal Nuñez			C.C	52436315	e-mail	gaia5271117@hotmail.com
Tipo de Establecimiento	BODEGA PRODUCTOS AGROPECU			Observaciones:	Agrícolas y demás		
Nº de Servicios sanitarios	SI	Hombres / Mujeres	1 / 1	Empleados	Hombres 1 / Mujeres 1	Personal administrativo	Hombres — / Mujeres —
Agua potable	SI	Nº de tanques	—	Ubicación	—	Capacidad (m3)	—
Fecha último lavado	—	—					

POBLACION

Población existente	Empleados	Hombres	1	Operativos	Hombres —		Personal administrativo	Hombres	—
		Mujeres	1		Mujeres —			Mujeres	—
Nº de empleados afiliados Riesgos Profesionales.			0	Nº de empleados afiliados al Sistema de Seguridad Social					2

CALIFICACIÓN: (C) Cumplimiento: 2; (CP)Cumple Parcial: 1; (NC) No cumplimiento : 0; No aplica: NA

Aspectos generales a inspeccionar	Calificación / Cumplimiento				OBSERVACIONES
	C	CP	NC	NA	
1. REVISIÓN DOCUMENTAL PLAN DE SANEAMIENTO					
1.1. Programa de Manejo integral de plagas está documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2 ✓	1	0	NA	
1.2.Progrma de Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable. Está documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2 ✓	1	0	NA	
1.3.Programa de Manejo y disposición de residuos sólidos está documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2 ✓	1	0	NA	
1.4.Programa de Limpieza y desinfección de áreas está documentado e implementado.(Verificar registro de cronograma establecido)	2 ✓	1	0	NA	
2. CONDICIONES LOCATIVAS					
2.1. Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.	2 ✓	1	0	NA	
2.2. Sistemas contra incendio	2 ✓	1	0	NA	
2.3. Equipos de comunicación	2 ✓	1	0	NA	
2.4. Sistema eléctrico (protección)	2 ✓	1	0	NA	
2.5. Sistemas de conducción de vertimientos domesticos.	2 ✓	1	0	NA	
3. CONDICIONES SANITARIAS					
3.1. Los servicios sanitarios están en cantidades suficientes separados por sexo y con los elementos necesarios para su servicio (papel, jabon, toalla) y claramente visible el instructivo de lavado de manos.	2 ✓	1	0	NA	
3.2. El estado general del la edificación permite el funcionamiento adecuado y conforme a lo requerido en la legislación sanitaria.	2 ✓	1	0	NA	
3.3. Presenta recipientes para almacenamiento de residuos sólidos tanto peligrosos como no peligrosos que se generan y no son un riesgo de contaminación o Riesgo para la salud.	2 ✓	1	0	NA	

3.4. Presenta un buen estado de las condiciones higiénco-sanitarias de las instalaciones que permite el funcionamiento adecuado y conforme a lo requerido en la legislación Sanitaria, no presentan deterioro y su limpieza previene riesgo para la salud.	2 ✓	1	0	NA	
3.5. Tiene area de Residuos Solidos Ordinarios, que cumple con las Condiciones higiénco-sanitarias.	2 ✓	1	0	NA	
3.6. Las instalaciones para el almacenamiento de residuos solidos permiten una separación clara según el tipo de residuos, fácil limpieza y desinfección, iluminación y ventilación adecuada, pendientes que permitan una fácil evacuación de aguas de lavado de acuerdo a lo establecido en la normatividad ambiental vigente.	2 ✓	1	0	NA	
3.7. El control de plagas lo realiza con una empresa Aplicadoras de plaguicidas terrestre, avalada por la autoridad sanitaria competente. Solicitar certificado de afiliacion y escribir en observaicones ene el acta que empresa lo viene realizando.	2 ✓	1	0	NA	
3.8. No hay Presencia de plagas (artròpodos, roedores, insectos)	2 ✓	1	0	NA	
4. SALUD OCUPACIONAL					
4.1. Afiliación a ARL Y EPS . Entregar soporte.	2 ✓	1	0	NA	
4.2. Plan de evacuación ante una emergencia. Solicitar Copia del documento.	2 ✓	1	0	NA	
4.3. Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo documentado e implementado.	2 ✓	1	0	NA	
4.4. Dotación de elementos de protección personal conforme a la actividad desarrollada. Solicitar Copia de constancia de entrega de EPP a empleados.	2 ✓	1	0	NA	
4.5.Existe botiquín dotado y camilla, extintores o gabinetes contra incendios cargados y están señalizados para la prestación de primeros auxilios.	2 ✓	1	0	NA	
5. ESPACIOS 100% LIBRES DE HUMO					
5.1.Existe un aviso en un lugar visible al público de acuerdo a la Ley 1335 de 2009 señalización visible al público que desestimule el consumo de cigarrillo.	2 ✓	1	0	NA	
5.2. No cuenta con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados, Ej: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.	2 ✓	1	0	NA	
Resultados Obtenidos (Sumatoria de columnas 2 y 1)					

OBSERVACINES Y RECOMENDACIONES

" "

Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ___ dias, contados a partier del ___, del mes del ___ de ___ De acuerdo a la Ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demas disposiciones legales vigentes.

CONCEPTO DE LA VISITA

CALIFICACION		RESULTADO OBTENIDO EN PORCENTAJE (%)
48 - 43	FAVORABLE (100% - 90%)	100%
42 - 23	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO (89% - 51%)	
24 - 0	DESFAVORABLE (50% - 0%)	

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA		PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE	Ana Patricia Calderon C	NOMBRE	Mario Argenis Caraballo M
CC.	55191409	CC.	52436315
CARGO	T. Saneamiento	CARGO	Rpte Legal
PROFESION	Profesional Especializado		
FIRMA		FIRMA	