

Produccion y Certificacion de Huevos Organicos

Coperativa Agraria Bio- Organica Condesuyos

Vicente Medina Medina

Presidente

Crianza Organica

- Según el reglamento Técnico para los Productos Orgánicos indica: Que la crianza orgánica se debe desarrollar como parte del ciclo y movimiento de nutrientes de la unidad productiva, a fin de maximizar los recursos, como el consumo de sub-productos de la actividad agrícola
- Plan de Manejo y trabajo Anual plan agrícola pecuario y registros
- Cumplir con los requisitos de manejo No estabulación permanente, ni mutilaciones de Órganos
- Cumplir con los requisitos de áreas de Crianza lugares suficientes para estar confortables animales felices

Alimentación y Sanidad de las Gallinas

- Se Debe Asegurar una alimentación Balanceada, brindando alimentos ricos en fibra, proteína, energía, vitaminas y minerales
- Los alimentos deben provenir de unidades de manejo orgánico
- En casos excepcionales se podrá cubrir con el uso de hasta un 20% del peso total de la ración de alimentos en transición
- Las medidas sanitarias deben ser básicamente preventivas, aplicando acciones de tipo profiláctico, alimentación balanceada, manejo adecuado de pastos y desinfección de instalaciones.

Manejo de Gallinas Organicas

Las Gallinas durante el día están al pastoreo

Las áreas disponibles, garantizan buen estado de salud gallinas felices

No soportan ningún Stress
previenen de enfermedades



Gallinas al Pastoreo

Alimentación de gallinas Orgánicas



Consumo de granos orgánicos
Fuente de Energía, Proteína
Minerales y vitaminas
Harina de alfalfa, Harina de
Pescado, gusanos



Consumo de alfalfa verde
Fuente de y proteína vitaminas
Fuente de Fibra



Consumo de agua
Indispensable para la
producción huevos

Ventajas de los Huevos Organicos

Los Huevos son uno de los alimentos mas saludables y pueden ayudar a prevenir enfermedades sobre todo del Corazón

Los Huevos Orgánicos son superiores cuando se trata de Nutrientes, debido básicamente a la diferencia en la alimentación

Los Huevos orgánicos poseen : 1/3 menos de Colesterol, 1/4 menos de grasa saturada, 2/3 mas de vitamina A, 3 veces mas de Vitamina E 2 veces mas de ácidos grasos de Omega 3 , tres veces mas de vitamina E y 7 veces mas de Beta-caroteno



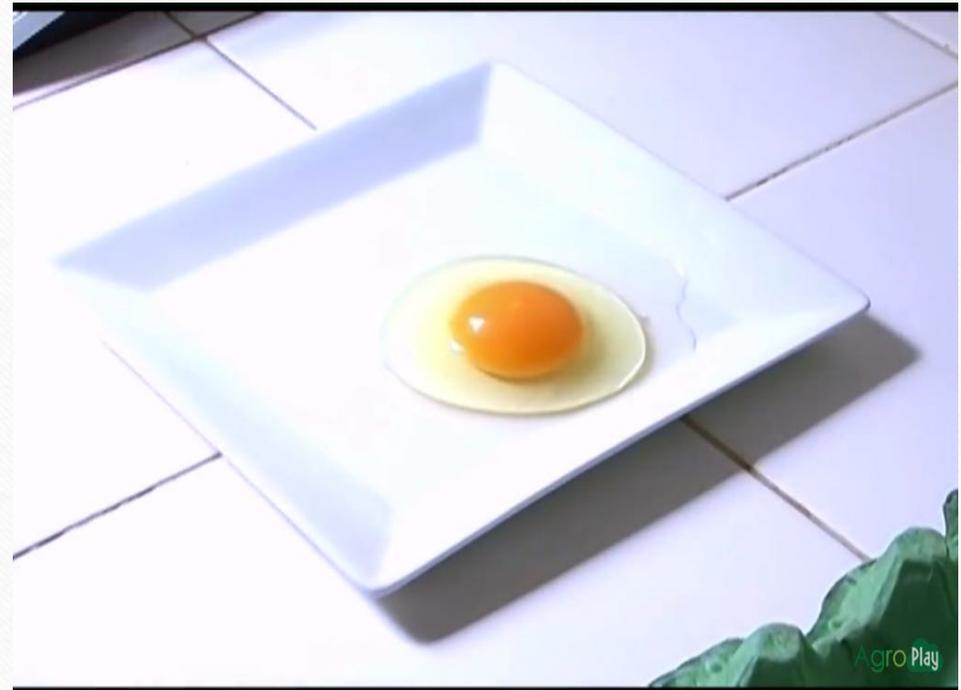
La Yema Diferente

Las Gallinas que viven en libertad producen huevos con yemas de color naranja brillante

Dos yemas de huevo crudas tienen propiedades antioxidantes equivalentes a la mitad de una porción de arándanos

La manera como se cocina los huevos si importa
Lo ideal es que comiera crudos o lo menos cocidos posible.

Cocinar los huevos en microondas reducirá aun mas el contenido de antioxidantes y altera la composición química de la proteína del huevo



Gracias

Consuma Huevos Organicos

