

Fundación



Luz y Alegría

Para Un Anciano

PERSONERÍA JURÍDICA. 55-00000000001636-12

NIT. 900.646.451-6

FECHA: 25 / 11 / 2025

FICHA TÉCNICA DE HUEVOS CRIOLLOS FRESCOS FUERA DE JAULA

Por medio de la **FUNDACIÓN LUZ Y ALEGRÍA PARA UN ANCIANO**,
Con Nit 900 646 451 – 6, puede obtener los **HUEVOS CRIOLLOS, FRESCOS,**
DEL CAMPO A LA MESA, FUERA DE JAULA, mas **SANOS Y NUTRITIVOS**.

LA FUNDACIÓN DISTRIBUYE HUEVOS DE GALLINAS CRIADAS en **LIBERTAD**, a pesar de tener una dieta que se refleja en su contenido nutricional, produciendo **HUEVOS** con mayores niveles de ciertas **VITAMINAS**, como **VITAMINA D**, que contribuye a la salud osea y al sistema **INMUNOLÓGICO**.

Distribuidos **EN PRO ABUELOS** menos favorecidos de **MOVILIDAD REDUCIDA**.

OBJETIVO DEL HUEVO FUERA DE JAULA

El objetivo del **HUEVO FUERA DE JAULA**, es mejorar el bienestar animal al permitir que las gallinas puedan realizar comportamientos naturales como moverse, anidar y escarbar, además de promover la sostenibilidad y responsabilidad social en la cadena de producción de alimentos.

Este sistema se enfoca en darle mas espacio a las gallinas que el que tendría una jaula tradicional y se traduce en un producto que, según algunos, puede tener una mejor calidad nutricional.

DESARROLLO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nutrientes del Huevo

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Diferencia del Huevo blanco Y rojo

BENEFICIOS DEL HUEVO FUERA DE JAULA

BANDEJAS DE HUEVO X 30 UNIDADES TIPO AA ROJO Y BLANCO



PESO DEL HUEVO TIPO AA ESTA ENTRE 60 Y 66.9 GRAMOS

DESCRIPCIÓN GENERAL

El HUEVO es un alimento natural, su origen es la ovoposición de la gallina, es completo en todos sus nutrientes.

NUTRITIVO Por que aporta Proteínas de alta calidad, grasas saludables (incluyendo OMEGA 3), VITAMINAS (A,D,E, K y del grupo 12 y folato),y MINERALES como HIERRO, FÓSFORO, SOLENIO Y ZINC.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CASCARA: Esta compuesta por tres capas.

La exterior, que es el 9% aproximadamente del peso del huevo, esta formada principalmente por carbonato calcicoorganico(94%), carbonato magnesico (1%), fosfato cálcico(%) y materia orgánica (4% de proteína)

CLARA o ALBUMEN, con un 60% del peso del huevo, aproximadamente. Esta formada por una disolución de proteína en agua (el 88% de la clara es agua), y esta compuesta a su vez esta compuesta por tres capas: una muy delgada que rodea la yema, una intermedia mas densa, y la mas externa, que es mas fluida. La consistencia de la clara densa, que es mas gelatinosa cuando el huevo es fresco y mas acuosa al envejecer, es una buena medida de la frescura.

YEMA, también llamada VITELLO, es la parte mas interna del huevo, y esta rodeada por una membrana. Es un 30% aproximadamente del peso del huevo, del cual 50% es agua. En la yema están todos los líquidos del huevo, ademas de proteínas minerales, pigmentos y las vitaminas liposolubles como la A, la D, la E y la k. En la yema puede distinguirse un punto mas palido que el resto, denominado disco germinal. Es una depresión que llega hasta la zona interior que alberga el material genético desde donde se producirá el desarrollo del embrión, en caso de que el huevo sea fecundado.



Fundación



Para Un Anciano

BENEFICIO DEL HUEVO DE GALLINA FUERA DE JAULA



- **Mayor bienestar animal:** las gallinas pueden moverse, picotear, escarbar y estirar las alas.
- **Menos estrés y mejor salud del ave.**
- **Huevos con mejor sabor y yema más firme.**
- **Producción más limpia y con menor uso de antibióticos.**
- **Imagen más ética y preferida por los consumidores.**

NUTRIENTES DEL HUEVO DE GALLINA FUERA DE JAULA

- **Más omega-3,** bueno para el corazón.
- **Más vitamina D,** que ayuda a los huesos y defensas.
- **Más vitamina E,** antioxidante natural.
- **Menor nivel de colesterol** comparado con huevos de jaula (según estudios).





BENEFICIOS DEL HUEVO DE GALLINA LIBRE DE JAULA

PROTEÍNAS:

Los HUEVOS son una fuente excelente de proteína completas, que Contienen todos los AMINOÁCIDOS esenciales para nuestro cuerpo.

GRASAS:

Contiene grasas saludables, incluyendo ÁCIDOS grasos monoinsaturados, así como ácidos grasos OMEGA 3, importantes para la salud cardiovascular.

VITAMINAS:

LIPOSOLUBLES (en la YEMA) VITAMINAS A, D, E, K importantes para la visión, la salud OSEA, la protección antioxidante y la coagulación sanguínea, respectivamente.

HIDROSOLUBLES (en la CLARA Y LA YEMA) Vitamina grupo B, como B1 (TIAMINA), B2 (RIBOFLAVINA), B3, (NIACINA), B5 (ÁCIDO PANTOTENICO), B6, B8, (BIOTINA), B9 (FOLATO) Y B12 (COBALAMINA), fundamentales para el metabolismo energético, la salud del Sistema nervioso y la producción células sanguíneas.

MINERALES:

Aporta minerales esenciales como: Hierro, Fósforo, Zinc, Selenio.

NUTRIENTES DEL HUEVO.

ANTIOXIDANTES:

Contiene Carotenoides como Luteína y la Zeaxantina, que son antioxidantes beneficiosos para la salud ocular.



Para Un Anciano

CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DEL HUEVO

El aspecto, color, olor, textura y sabor son propiedades organolépticas que se perciben a través de los sentidos y describen características de la materia, especialmente de los alimentos. El aspecto incluye la apariencia visual (color, forma, brillo); el color indica frescura o posibles procesos químicos; el olor es resultado de partículas volátiles; la textura se refiere a la dureza, viscosidad y otras sensaciones físicas; y el sabor se detecta mediante las papilas gustativas (dulce, salado, ácido, amargo, umami) y el olfato.

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES
ASPECTO DEL HUEVO	El huevo es un cuerpo ovalado, cascara limpia producido por hembras de aves y otros animales, que contiene el Embrión y el alimento necesario para su desarrollo, protegido por una cáscara.
COLOR	El color del huevo depende principalmente de la raza de la gallina; si tiene plumas blancas, pone huevos blancos, y si tiene plumas marrones, pone huevos marrones. Algunas gallinas, según su genética, pueden poner huevos de color azul o verde. La calidad nutricional y el sabor del huevo no cambian por el color de la cáscara.
OLOR	El olor del huevo depende de las características del producto, si está fresco o no y de cómo se cocina. Un huevo fresco tiene un olor suave y "soso", sin olores desagradables. Cuando se cocina, especialmente si se sobre-cocina, puede desarrollar un olor a sulfuro debido a la descomposición de proteínas. Un olor fuerte y desagradable en un huevo crudo generalmente indica que está echado a perder.
TEXTURA	La textura cascara lisa. Además el huevo varía según si está crudo o cocido. Crudo, la clara es viscosa y translúcida, mientras que la yema es más firme y de color vibrante. Al cocinarlo, la clara se vuelve blanca y se vuelve firme, y la yema también se solidifica.
SABOR	El sabor del huevo varía según la cocción y la frescura; una yema cocida puede ser sabrosa, con toques terrosos y picantes, mientras que la clara es suave y sabrosa. El huevo crudo tiene un olor menos agradable y la textura pegajosa, mientras que los huevos cocidos, como el hervido o frito, tienen sabores diferentes debido al proceso de cocción. Un huevo fresco tiene un sabor.

REQUISITOS MINIMOS DE CALIDAD DEL HUEVO FUERA DE JAULA - CUMPLIMIENTO

CASCARA
DEL
HUEVO

Entra
Sin grietas o fisuras apreciables a simple vista.
Limpio. Sin excremento de aves



VITAMINAS (A,D, E, B, B12, biotina, folato).

MINERALES como Fósforo, Selenio, Yodo y Hierro. Aportan alrededor de 90 calorías, 5 gramos de grasa, 2 gramos de carbohidratos y 8 gramos de proteína,

PROTEÍNAS 8 gramos. Proporcionan aminoácidos esenciales para el funcionamiento y desarrollo del cuerpo.

BANDEJAS DE HUEVO TIPO AAA ROJA Y BLANCA POR 30 UNIDADES FUERA DE JAULA



PESO DEL HUEVO TIPO AAA DE 67 Y 77.9 GRAMOS

Siendo una clasificación que indica un tamaño grande

Los HUEVOS AAA son una excelente fuente de proteína completas, cumplen con ciertos estándares de calidad y frescura, ofreciendo un buen valor nutricional por su tamaño. Estos huevos aportan energía en un aporte calórico moderado.

Fundación

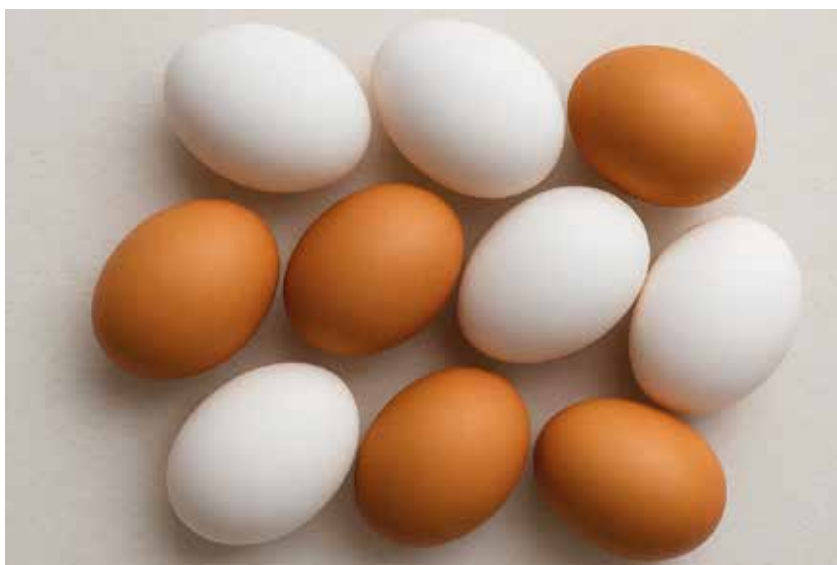
Luz y Alegría

Para Un Anciano

¿CUAL ES LA DIFERENCIA DEL HUEVO ROJO Y BLANCO?

La **FUNDACIÓN LUZ Y ALEGRÍA PARA UN ANCIANO**, también distribuye el HUEVO BLANCO TIPO AA Y HUEVO AAA

La principal diferencia entre los huevos BLANCOS y ROJOS es la raza de la gallina que los pone; las gallinas de plumaje blanco suelen poner huevos blancos, y las de plumaje marrón o rojizo ponen HUEVOS de cascara roja o marrón, debido a que liberan un pigmento. Nutricionalmente, son idénticos; NO hay diferencia en cuanto a valor nutricional, proteínas, vitaminas o sabor.



De manera puntual, el color del huevo no afecta su valor nutricional es igual, ya que contiene proteínas, minerales, vitaminas y grasas saludables en proporciones iguales. Existe la creencia de que los HUEVOS ROJOS tienen el cascaron mas grueso que los blancos, pero en realidad este factor corresponde a la edad de la gallina mientras mas joven sea esta, mas grueso sera el cascaron de los huevos.

POR FAVOR SI USTED NOS PERMITE CODIFICAR NUESTRO PRODUCTO (HUEVO) EN PRO ABUELOS QUE CARECEN DE CALIDAD DE VIDA, DE LA ENTIDAD QUE USTED REPRESENTA.

LOGRAREMOS BRINDARLES A MUCHOS ADULTOS MAYORES, ANCIANOS CON MOVILIDAD REDUCIDA VULNERABLES, UN MEJOR BENEFICIO Y BIENESTAR. DIOS LOS BENDIGA.