

**SOLICITUD DE LICENCIA COMERCIAL PARA SACRIFICIO U OPERACIÓN DE  
UN ESTABLECIMIENTO DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS  
CÁRNICOS Y AVÍCOLAS**

Departamento de Agricultura de  
Virginia Occidental  
División de Inspección de Productos  
Cárnicos y Avícolas  
1900 Kanawha Boulevard, East  
Charleston, West Virginia 25305  
(304) 558-2206 Fax: (304) 558-1882

Año fiscal: 1 de julio de 2016 al 30 de junio de 2017

8630-6893-9777

**SECCIÓN 1: INFORMACIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO**

- A. Nombre completo del establecimiento \_\_\_\_\_
- B. Propietario, gerente, socio o persona autorizada para representar al Establecimiento para las comunicaciones con el personal de Inspección de Productos Cárnicos y Avícolas:  
Nombre: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_
- C. Ubicación del establecimiento: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Ruta, buzón o dirección física Ciudad Estado Código postal Condado
- D. Dirección postal si difiere de la anterior: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Ruta, buzón o dirección física Ciudad Estado Código postal Condado
- E. Teléfono comercial: \_\_\_\_\_ Número de teléfono particular: \_\_\_\_\_ Número de fax: \_\_\_\_\_
- F. Tipo de organización (marque una):  Individuo  Sociedad  Corporación  Otra (especifique)

**SECCIÓN 2: INFORMACIÓN SOBRE OPERACIONES DE SACRIFICIO**

- A. Días y horarios de las operaciones de sacrificio (anote el horario para cada día  
(por ejemplo, de 7:00 a. m. a 4:00 p. m.)

Sacrificio	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Comercial						
Tradicional						

- B. Cantidad estimada de animales sacrificados por año

Sacrificio	Reses	Terneros	Ovejas	Cerdos	Cabras	Aves	Bisontes
Comercial							
Tradicional							

**SECCIÓN 3: INFORMACIÓN SOBRE OPERACIONES DE PROCESAMIENTO**

- A. Días y horarios de las operaciones de procesamiento (anote el horario para cada día)

Procesamiento	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Comercial						
Tradicional						

- B. Especies de carnes procesadas: \_\_\_\_\_

- C. Operaciones de procesamiento comercial:

- a.  Quebrar/cortar (huesos, cortes primarios, partes, etc.)
- b.  Deshuesar
- c.  Elaborar (asado, filetes, chuletas, carne molida, hamburguesa)
- d.  Curar (cortes de cerdo, jamón, etc.)
- e.  Preparar (salchichas frescas/curadas, rodajas de carne, preparado de hamburguesas, etc.)
- f.  Cocinar/ahumar (cortes de cerdo, cortes de res, salchichas, rodajas de carne)

- g.  Secar (cortes de cerdo, cortes de res, salchichas, productos deshidratados)
- h.  Artículos de tienda (entradas, cenas, pasteles, pizza, etc.)
- i.  Rebanar (panceta, carnes en lata, salchicha, etc.)
- j.  Deshuesar aves de corral
- k.  Moler carne de aves de corral
- l.  Otro procesamiento (especificar) \_\_\_\_\_
- j.  Congelar

