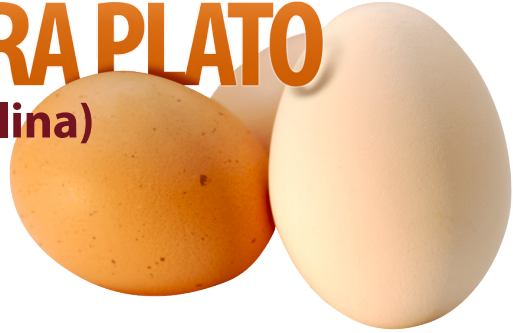




HUEVO PARA PLATO (Gallina)



Gallus gallus domesticus



Producción de pollita y razas

Las gallinas de postura son aves de corral de la especie galliforme, omnívora, con una ovoposición continua. Son el resultado de un proceso de selección y cruzamiento de cuatro generaciones:

- Razas Puras (bisabuelas)
- Abuelas o progenitoras
- Reproductoras
- Gallina de postura

La segunda o tercera generación llega al país como pollo de un día o huevo fértil. Destaca que México no posee razas puras.



Líneas genéticas

Existen dos clases de estirpes de gallinas para la producción de huevo para consumo: ligeras o productoras de huevo blanco, y semipesadas o productoras de huevo rojo. Dentro de cada estirpe existe una gran variedad de líneas genéticas para la producción.



Crianza

La pollita de un día de nacida es alojada en casetas durante un periodo conocido como crianza, que es el tiempo en el que llega a la madurez sexual (postura de huevo), el cual se acelera mediante la exposición a diferentes periodos de luz durante aproximadamente 20 semanas, hasta que las gallinas rompen postura. Después son cambiadas a casetas de postura.



Tipos de producción

La producción de huevo se realiza mediante dos sistemas: *postura en jaula*, donde las gallinas son alojadas en estructuras tipo escalera para evitar que las excretas caigan sobre las de abajo; y *postura en piso*, donde las aves están a nivel del suelo y tienen cajones donde realizan la ovoposición.



Mercado y productos

Las gallinas permanecen en postura de la semana 20 hasta la 80, aproximadamente, llegando a su máxima producción de la semana 31 a la 35.

Algunas unidades usan *pelecha*, que es la interrupción de la postura para reanudarla posteriormente

El huevo se comercializa en mercados, centrales de abasto, supermercados y para uso industrial (repostería).



Consumo

Es de las principales fuentes de proteína animal en el consumo humano (22 kg per cápita), y se presenta en una amplia variedad: crudo, tibio, cocido, en *omelet*, para capeados, dulces (merengue), y como ingrediente básico en la repostería.



Fuente: SIAP, 2016.

PECUARIO