

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA**

**NOMBRE DE LA ALUMNA: Fátima Guadalupe López Morales**

**NOMBRE DEL TEMA: Formación del huevo**

**PARCIAL: Segundo Parcial**

**NOMBRE DE LA MATERIA: producción sustentable de huevo**

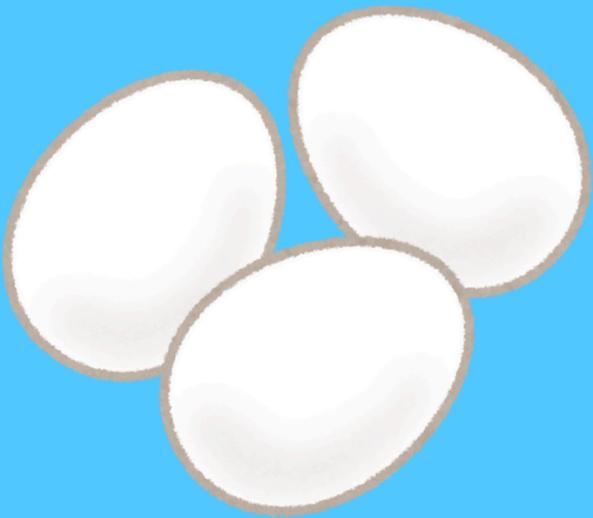
**NOMBRE DEL PROFESOR: M.V.Z ETI JOSEFINA ARREOLA RODRIGUEZ**

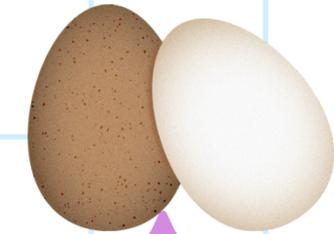
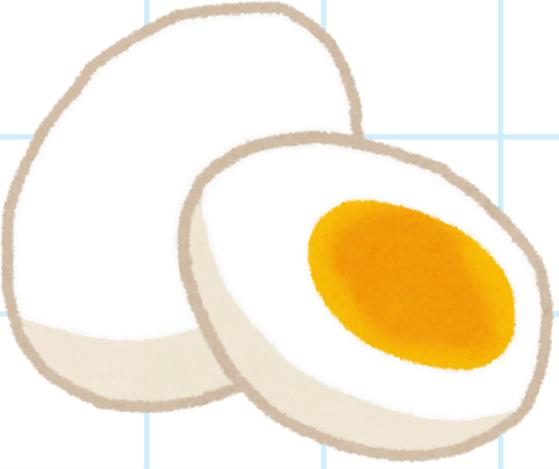
**NOMBRE DE LA LICENCIATURA: Medicina Veterinaria Y Zootecnia**

**CUATRIMESTRE: 9° Cuatrimestre**

**LUGAR Y FECHA ELABORACION:**

**Tapachula Chiapas. ,15 Junio De 2024**





# FORMACION DEL HUEVO

## INTRODUCCIÓN

El huevo es un alimento de origen animal con grandes propiedades nutricionales y culinarias. Éste se forma a partir de un óvulo de gallina (la yema), que se recubre de material nutritivo y de protección (clara y cáscara) antes de la puesta.

La gallina ovula cada 26 horas aproximadamente, lo que significa que produce casi un huevo al día desde su madurez sexual (alrededor de las 20 semanas de vida). La gallina no necesita estar fecundada para producir huevos, y por ello en las granjas de ponedoras no hay gallos.

## FORMACIÓN DEL HUEVO

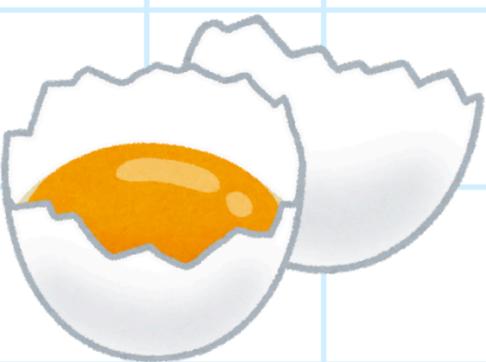
La gallina produce un huevo cada 24-26 horas, independientemente de que estos sean o no fecundados. El proceso de formación es complejo y comprende desde la ovulación hasta la puesta del huevo. El ovario de la gallina contiene más de 4000 óvulos microscópicos.

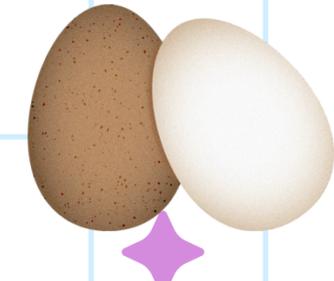
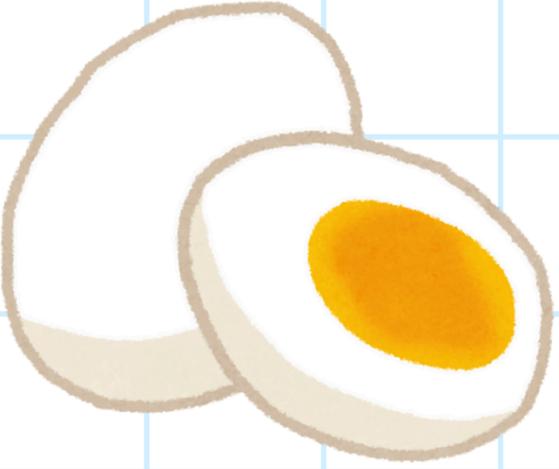
La yema se desarrolla a partir de un óvulo rodeado por una membrana folicular muy vascularizada. La ovulación es el momento en el que la yema de mayor tamaño se libera del ovario, mediante la ruptura de la membrana folicular, y es depositada en el infundíbulo, primera estructura del oviducto. El oviducto se presenta como un tubo de unos 60 a 70 cm de largo y con cinco secciones: infundíbulo, magno, istmo, útero o glándula cascarógena y cloaca.

## FORMACIÓN DEL HUEVO

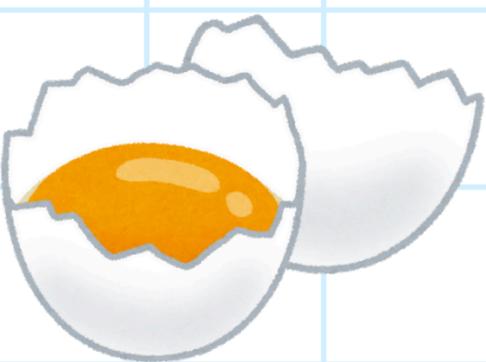
El infundíbulo es la entrada del oviducto, el lugar donde la yema o vitelo es capturada tras la ovulación. Tiene forma de embudo y la yema lo atraviesa en unos 15-30 minutos. Aquí se forman las dos capas más externas de la membrana vitelina, que representan 2/3 partes del total y juegan un papel muy importante en la protección de la yema, evitando la entrada de agua desde la clara.

El magno es la sección más larga del oviducto y presenta distintos tipos de células que sintetizan las proteínas que se irán depositando durante las 3 horas y 30 minutos que tarda este proceso. Al llegar al istmo el albumen empieza a rodearse de las dos membranas testáceas. Una vez formado el huevo se producirá la expulsión a través de la cloaca o vagina.





# FORMACION DEL HUEVO



## ESTRUCTURA

El huevo tiene una estructura diseñada por la naturaleza con el fin de proteger y mantener el futuro embrión hasta su eclosión y dar lugar a un pollito. Por ello su contenido es de gran valor nutritivo.

El huevo está dividido en tres partes:

- Cáscara
- clara o albumen
- yema o vitelo

## CÁSCARA

La cáscara es la cubierta exterior del huevo y tiene gran importancia ya que mantiene su integridad física y actúa como barrera bacteriológica. Está constituida en su mayor parte por una matriz calcica con un entrando orgánico en el que el calcio es el elemento más abundante y de mayor importancia.

También se encuentra su composición otro minerales como sodio, magnesio,cinc, manganeso, hierro, cobre, aluminio,y boro, en menores concentraciones. El color de la cáscara puede ser blanco o marrón según la raza de la gallina depende de la concentración de pigmento, denominados

## CLARA O ALBUMEN

En la clara se distingue dos partes según su densidad: el albumen denso y el fluido. El albumen de so rodea ala yema y es el principal fuente de roboflavi a y de proteína del huevo. El albumen fluido el más próximo ala cascara cuando se casca un huevo fresco se puede ver la diferencia entre ambos porque el denso rodea la yema y está flota centrada sobre el.

## YEMA O VITelo

La yema es la parte central y anaranjada del huevo. Está rodeada de la membrana vitelina, que da la forma a la yema y permite que esta se mantenga separada de la clara o albumen. Cuando se rompe esta membrana, la yema se desparrama y se mezcla con la clara.



## BIBLIOGRAFÍA

[https://transformandoeelinfierno.com/2010/09/22/el-huevo-formacion-estructura-y-composicion/#:~:text=%C3%89ste%20se%20forma%20a%20partir,las%2020%20semanas%20de%20vida\)](https://transformandoeelinfierno.com/2010/09/22/el-huevo-formacion-estructura-y-composicion/#:~:text=%C3%89ste%20se%20forma%20a%20partir,las%2020%20semanas%20de%20vida)