Nombre del alumno:

Yazmin Lucero Gutiérrez Sánchez

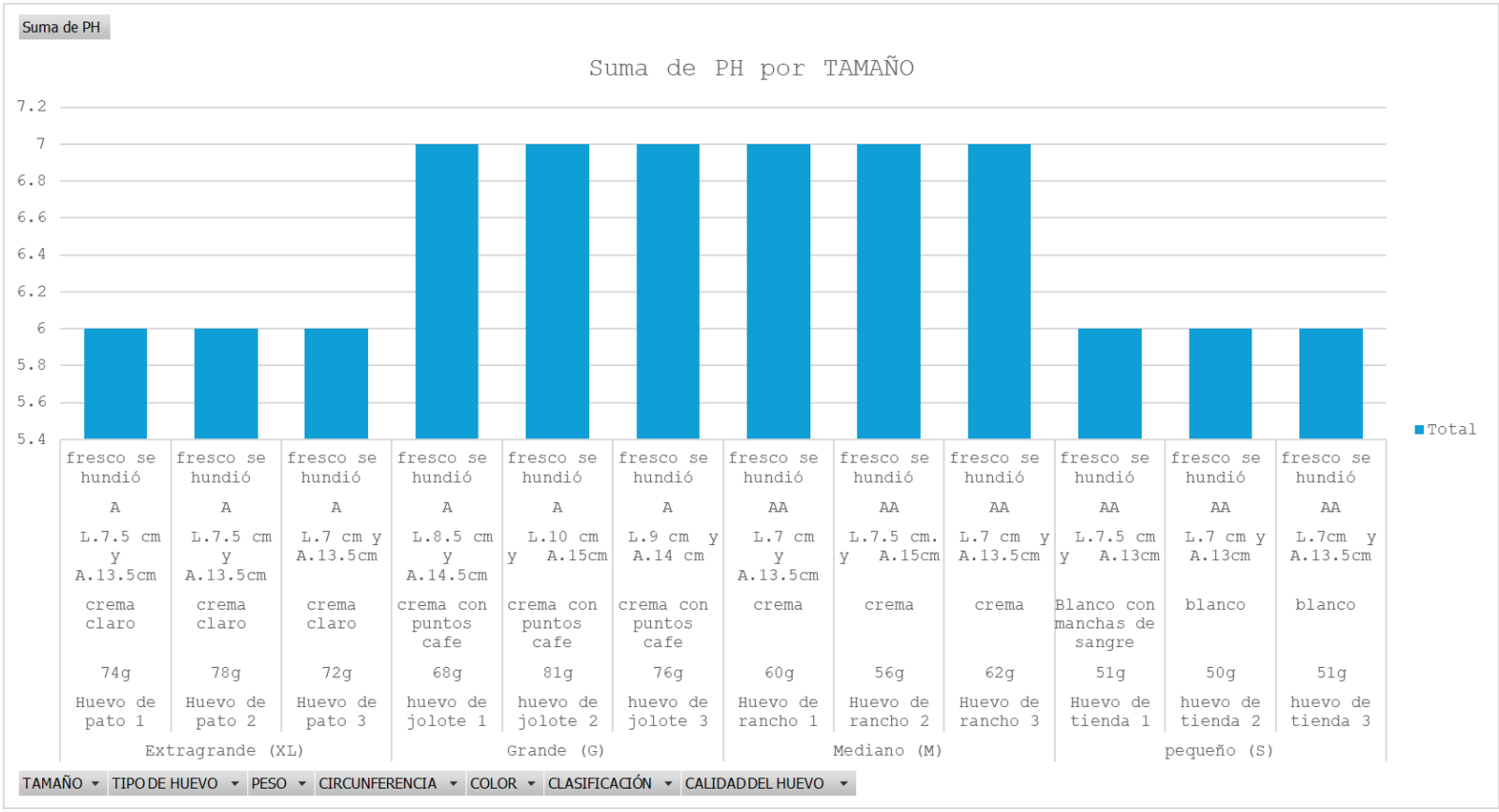
Nombre del profesor: Mvz. Gonzálo Rodriguez Rodriguez

Materia: Producción Sustentable de huevo

Grado: 9°

Comitán de Domínguez Chiapas a 05 de julio del 2025

TAMAÑO	TIPO DE HUEVO	PESO	CIRCUNFERENCIA	COLOR	CLASIFICACIÓN	CALIDAD DEL HUEVO	Suma de PH
Extragrande (X	Huevo de pato 1	74g	crema claro	L.7.5 cm y A.13.5cm	A	fresco se hundió	6
Extragrande (X	Huevo de pato 2	78g	crema claro	L.7.5 cm y A.13.5cm	A	fresco se hundió	6
Extragrande (X	Huevo de pato 3	72g	crema claro	L.7 cm y A.13.5cm	A	fresco se hundió	6
Grande (G)	huevo de jolote 1	68g	crema con puntos ca	L.8.5 cm y A.14.5cm	A	fresco se hundió	7
Grande (G)	huevo de jolote 2	81g	crema con puntos ca	L.10 cm y A.15cm	A	fresco se hundió	7
Grande (G)	huevo de jolote 3	76g	crema con puntos ca	L.9 cm y A.14 cm	A	fresco se hundió	7
Mediano (M)	Huevo de rancho 1	60g	crema	L.7 cm y A.13.5cm	AA	fresco se hundió	7
Mediano (M)	Huevo de rancho 2	56g	crema	L.7.5 cm. y A.15cm	AA	fresco se hundió	7
Mediano (M)	Huevo de rancho 3	62g	crema	L.7 cm y A.13.5cm	AA	fresco se hundió	7
pequeño (S)	Huevo de tienda 1	51g	Blanco con manchas	L.7.5 cm y A.13cm	AA	fresco se hundió	6
pequeño (S)	huevo de tienda 2	50g	blanco	L.7 cm y A.13cm	AA	fresco se hundió	6
pequeño (S)	huevo de tienda 3	51g	blanco	L.7cm y A.13.5cm	AA	fresco se hundió	6



El huevo es la estructura reproductiva producida por las aves hembras, formada por una cáscara externa que protege el embrión en caso de fertilización. En la avicultura, se consume principalmente el huevo no fecundado, producido por gallinas ponedoras.

CARACTERÍSTICAS DEL HUEVO

- Ovalado, con un extremo más puntiagudo.
- Tamaño y peso varían según la raza de la gallina.
- Clasificado por peso: chico, mediano, grande, extra grande.
- Puede ser blanco, crema, marrón, azul o verde, el color depende de la raza de la gallina, no de su calidad nutricional.
- Cáscara: Cubierta dura de carbonato de calcio. Permite el intercambio de gases y protege.
- Clara (albúmina): Parte transparente rica en proteínas; protege la yema y proporciona nutrientes.
- Yema: Parte central amarilla; contiene grasas, proteínas y vitaminas.
- Membranas: Dos capas debajo de la cáscara que protegen contra bacterias.
- Cámara de aire: Espacio entre la membrana y la cáscara; se agranda con el tiempo.
- Chalazas: hilos que mantienen la yema centrada.

COLOR DEL HUEVO Y RAZAS PERTENECIENTES

Color del huevo	Raza(s) que lo producen	Características de la raza
Blanco	Leghorn, Ancona, Minorca	Ligeras, activas, muy buenas ponedoras
Marrón / café	Rhode Island Red, Plymouth Rock, Sussex, Orpington	Rústicas, resistentes, buena producción
Azul	Araucana, Ameraucana, Cream Legbar	Raras, ornamentales, huevos distintivos
Verde / oliva	Gallinas híbridas (Easter Egger, Olive Egger)	Cruces entre razas azules y marrones
Manchado / moteado	Marans, Welsummer, Penedesenca	Huevos oscuros con pigmentación moteada
Rosa pálido / crema	Brahma, Faverolles, algunas híbridas ligeras	De postura moderada y comportamiento dócil