

### Producción familiar de huevos de gallina

Hoja informativa n.º 9.377

Serie Alimentos y nutrición | Seguridad alimentaria

por M. Bunning y J. Avens\*

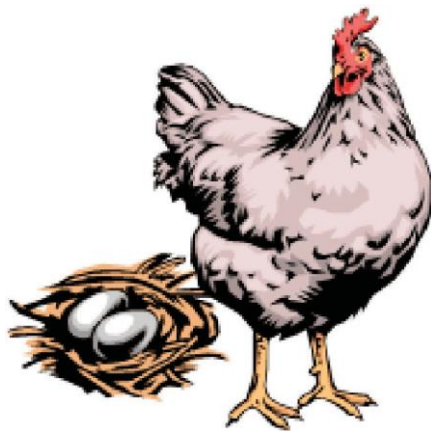
Antes de establecer un criadero de gallinas en su casa, verifique las leyes locales y los convenios de asociaciones de propietarios (HOA, *homeowners' association*). En muchas áreas urbanas no está permitido criar gallinas. Las reglamentaciones locales pueden determinar la cantidad de gallinas, la distancia que hay hasta los límites de la propiedad y el tipo de casa.

Las aves de corral pueden transportar bacterias como la *Salmonella* y la *Campylobacter*, que pueden causarles enfermedades a usted y a su familia. Las aves infectadas por lo general no parecen enfermas y los pollitos, en especial, podrían ser propensos a esparcir estos microorganismos. Incluso los huevos con la cáscara limpia y sana podrían llegar a contener bacterias. A pesar de que cualquier persona se podría enfermar por el contacto con estos microorganismos, tienen mayor riesgo de infección niños, mujeres embarazadas, adultos mayores y personas con el sistema inmunológico debilitado. Si los niños pequeños están en contacto con los huevos, siempre asegúrese de que se laven las manos después.

#### Pasos para una producción familiar segura de huevos de gallina

##### El cuidado de las gallinas

- Por lo general, es un requisito local tener a las gallinas en un gallinero cerrado, lo que protegerá a las gallinas de predadores y facilitará la recolección de los huevos.
- Si el gallinero se mantiene limpio y seco, los huevos también se mantendrán más limpios. Conserve el piso del gallinero en buenas condiciones. Limpie y desinfecte a fondo el gallinero, al menos dos veces al año. Consiga un desinfectante aprobado en la tienda de alimentos y aplíquelo siguiendo las instrucciones.
- Permita que haya un ponedero cada tres o cuatro gallinas y asegúrese de que sean lo suficientemente grandes para ellas. Haga un colchón de paja o virutas de madera en los ponederos para proteger los huevos. Vacíe



los ponederos una vez por semana para quitar los desechos y la gallinaza y reemplazarlos por material limpio para nidos.

- Permita que haya suficiente espacio y material limpio para nidos para asegurarse de que los huevos estén limpios y no se rompan.
- Coloque una percha por encima del suelo, sobre una caja de desechos, lejos de los ponederos. Las gallinas se posan en las perchas para dormir y para defecar en la caja de desechos enrejada.

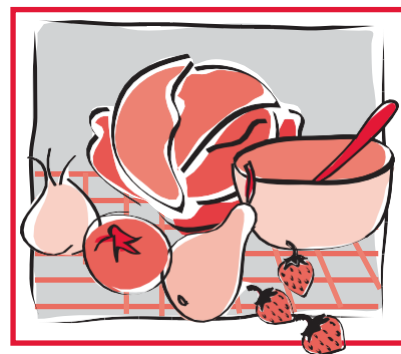
##### El cuidado de los huevos

###### Recoja los huevos con frecuencia.

Los huevos que pasan más tiempo en los ponederos tienen más probabilidades de ensuciarse, romperse o de disminuir la calidad. Se recomienda recolectar los huevos al menos dos veces por día, preferentemente antes del mediodía.

Tenga como opción recolectar una tercera vez en la tarde, antes de la noche, en especial con climas cálidos o fríos. Los cestos de metal recubierto o las bandejas plásticas para huevos son buenas opciones para recolectar los huevos. Deseche los huevos que tienen la cáscara rota o quebrada.

**Limpieza** Los huevos sucios pueden resultar un riesgo para la salud. Puede quitarles la tierra y los desechos con papel de lija suave, cepillo o tela esmeril. Si hay que lavarlos, la temperatura del agua debería ser al menos 20 °F mayor que la del huevo. Así se evita que el contenido del huevo se contraiga y produzca



#### Datos importantes

- Los huevos producidos en su casa pueden ser una fuente conveniente y nutritiva de proteína, además de brindarle la oportunidad de producir su propio alimento.
- En la producción doméstica, se debe manipular a las gallinas y los huevos de manera adecuada para asegurar la inocuidad y calidad de los huevos.
- Con estos consejos prácticos podrá disfrutar de la producción doméstica de huevos de manera segura.

\*M. Bunning, Colorado State University, ciencia de los alimentos y nutrición humana, especialista y profesor adjunto en seguridad alimentaria del área Extension; J. Avens, profesor, ciencia de los alimentos y nutrición humana. 3/2010





un vacío. También se evitará que las bacterias microscópicas sean extraídas por el vacío a través de los poros de la cáscara. Se puede utilizar un jabón suave, sin espuma ni aroma, aprobado para lavar huevos. También se podría usar un detergente líquido para vajilla que no tenga aroma ni colorantes. Para desinfectar los huevos se los puede remojar en una solución de 1 cucharada de lejía con 1 galón de agua antes de almacenarlos. Séquelos antes de guardarlos porque la humedad podría ingresar por los poros de la cáscara cuando se enfrían al refrigerarlos.

**Almacenamiento.** Almacene los huevos en el área principal del refrigerador, entre 35 y 40 °F; en los estantes de la puerta la temperatura suele ser mayor que en el interior. Si se los recolecta y almacena de manera adecuada, los huevos pueden permanecer inocuos en los estantes por más de tres semanas. Coloque la fecha en el cartón o recipiente en que los almacena y consuma los más viejos primero. Si tiene más huevos de los que puede consumir, les puede quitar la cáscara y congelarlos. Congele solo los huevos frescos. Bátalos hasta que se mezclen, colóquelos en recipientes para congelador, selle bien y escriba la cantidad de huevos y la fecha. Agregue una pequeña cantidad de sal, azúcar o jarabe de maíz para evitar que se gelifiquen y para mantener la calidad. Se recomienda anotar cualquier ingrediente adicional en el recipiente para congelador. También se pueden congelar las claras y yemas por separado.

**Preparación.** No consuma los huevos crudos. Se ha asociado el consumo de claras y yemas poco cocidas con brotes de infecciones por *Salmonella enteritidis*. Para evitar las enfermedades causadas por bacterias, cocine los huevos hasta que la yema esté sólida y cocine bien los alimentos que contienen huevo, a 160 °F. Utilice un termómetro de cocina para verificar. No deje los huevos cocidos o crudos a temperatura ambiente por más de dos horas.

## Manejo de la gallinaza

- Composte la gallinaza a temperaturas adecuadas para eliminar las bacterias nocivas antes de utilizarla como fertilizante para los sectores del jardín donde se cultivan frutas y verduras. La gallinaza, aplicada de manera incorrecta, puede contaminar con bacterias los cultivos del jardín. Es mejor utilizar la gallinaza para las flores, los arbustos y cualquier otra planta del jardín que no se cultive para comer. De todos modos, la gallinaza puede tener un alto contenido de nitratos y puede dañar las plantas si se aplica directamente.

## Cuidado de su salud

- Siempre lávese las manos con agua y jabón después de manipular huevos, gallinas o cualquier objeto en contacto con ellos.
- No lave los comederos y bebederos de las gallinas en el fregadero de la cocina.
- En Colorado no hay leyes que prohíban la venta de huevos de producción doméstica. Los productores pequeños no necesitan permisos en tanto los huevos se vendan directamente al consumidor final de los huevos. Para vender los huevos a restaurantes, tiendas, establecimientos comerciales u otros distribuidores de huevos, se requiere un permiso para producir/vender huevos.
- Si decide compartir huevos de su producción con amigos y vecinos, es fundamental que siga las recomendaciones de seguridad que se detallan en esta hoja informativa. Utilice cartones de huevo genéricos que no muestren ninguna marca ni nombre de tienda e indique la fecha en que se recolectaron los huevos. Una buena opción para distribuir huevos son los contenedores de plástico que se venden para acampar o las bandejas de plástico que hay en las tiendas de elementos de granja, ya que se pueden lavar y reutilizar.

Para regalarles huevos a sus amigos y vecinos, es importante que siga las recomendaciones de seguridad alimentaria de esta hoja informativa y que utilice contenedores genéricos que muestren la fecha de recolección.

## Recursos para el manejo de un criadero doméstico de gallinas

Mississippi State University Extension Service. El criadero doméstico (*The Home Flock*), [www.poultry.msstate.edu/extension/pdf/home\\_flocks.pdf](http://www.poultry.msstate.edu/extension/pdf/home_flocks.pdf).

North Carolina Cooperative Extension Service. Manejo de criaderos pequeños (*Small Flock Management*), [www.ces.ncsu.edu/depts/poulsci/tech\\_manuals/small\\_flock\\_resources.html#eggs](http://www.ces.ncsu.edu/depts/poulsci/tech_manuals/small_flock_resources.html#eggs).

Investigación y Educación en Agricultura Sustentable (*Sustainable Agriculture Research and Education*). *Profitable Poultry: Raising Birds on Pasture*, [www.sare.org/publications/poultry.htm](http://www.sare.org/publications/poultry.htm). Versión en español: Avicultura Rentable: Criando Aves en Pasturas, [www.sare.org/Learning-Center/Bulletins/Avicultura-Rentable](http://www.sare.org/Learning-Center/Bulletins/Avicultura-Rentable)

## Referencias

- Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, *Centers for Disease Control and Prevention*). Riesgos para la salud asociados con la cría de gallinas (*Health Risks Associated with Raising Chickens*), [www.cdc.gov/](http://www.cdc.gov/).
- Departamento de Agricultura de Colorado (*Colorado Department of Agriculture*). Guía para la limpieza de huevos para productores de pequeña escala (*Guidelines for egg washing for small flock owners*), [www.colorado.gov/](http://www.colorado.gov/).
- Departamento de Agricultura de Colorado (*Colorado Department of Agriculture*). Huevos (*Eggs*), [www.colorado.gov/cs/Satellite/Agriculture-Main/CDAG/1167928229830](http://www.colorado.gov/cs/Satellite/Agriculture-Main/CDAG/1167928229830).
- Davis, J.G. y C.R. Wilson. 2005. Elegir la enmienda para el suelo. Colorado State University Extension Hoja informativa 7.235, [www.ext.colostate.edu/pubs/garden/07235.html](http://www.ext.colostate.edu/pubs/garden/07235.html).
- Enciclopedia del huevo del Consejo Americano del Huevo (*American Egg Board Eggyclopedia*), [www.aeb.org/](http://www.aeb.org/).
- Moreng, R. y J. Avens. 1991. Ciencia y producción avícola (*Poultry Science and Production*). Waveland Press, Inc. Prospect Heights, IL.
- University of New Hampshire Cooperative Extension. Producción doméstica de huevos (*Producing Your Own Eggs*), [http://extension.unh.edu/resources/representation/Resource000472\\_Rep494.pdf](http://extension.unh.edu/resources/representation/Resource000472_Rep494.pdf).
- Servicio de inspección e inocuidad de los alimentos (*Food Safety and Inspection Service*). del USDA *Shell Eggs from Farm to Table*, [www.fsis.usda.gov/Factsheets/Focus\\_On\\_Shell\\_Eggs/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Factsheets/Focus_On_Shell_Eggs/index.asp). Versión en español: Huevos en Cascaron, de la Granja Hasta la Mesa, [www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/hojasinformativas/preparacion-productos-de-huevos/huevos-en-cascaron](http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/hojasinformativas/preparacion-productos-de-huevos/huevos-en-cascaron)
- Virginia Cooperative Extension. Manipulación correcta de los huevos: de la gallina al consumo (*Proper Handling of Eggs: From Hen to Consumption*) por PJ Clauser, <http://pubs.ext.vt.edu/2902/2902-1091/2902-1091.pdf>.

Colaboración entre Colorado State University, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos y los condados de Colorado. Los programas del área Extension de CSU están disponibles para todas las personas, sin discriminar. No implica preferencia por los productos mencionados ni crítica a los productos no mencionados.