

**FICHAS DE PRODUCTOS GANADEROS****HUEVOS DE GALLINAS OBTENIDOS EN LANZAROTE.****DESCRIPCIÓN**

Canarias cuenta con más de 200 explotaciones de gallinas ponedoras, según datos del Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA) 2010. La producción de este alimento juega un importante papel económico y social ya que muchas familias se dedican a esta actividad como alternativa para mejorar sus ingresos y cubrir sus necesidades laborales. Más del 50% de las empresas del sector alimentario utilizan huevos o sus derivados para la elaboración de diversos platos.

En Lanzarote, el sector avícola está poco desarrollado. Según el censo ganadero del 2010 la isla cuenta con un total de 92.751 gallinas, existiendo solamente 4 explotaciones que se dedican a la producción de huevos. Se estima que se recogen entre 14000- 15000 huevos/día.

MANEJO**◆ INSTALACIONES:**

- ◆ Las granjas que se dedican a la producción de huevos en Lanzarote se caracterizan por la utilización de jaulas como principal forma de crianza, prevaleciendo así la producción convencional. Estas explotaciones no cuentan con desarrollo tecnológico, siendo básicamente rudimentaria.

◆ ALIMENTACIÓN:

La alimentación de estos animales es un factor importante a tener en cuenta ya que se importa más del 90 % de esta. Estos animales son alimentados con piensos, millo y otros granos. Como iniciativa, algunos ganaderos elaboran pienso a partir de la producción de forraje propio.



FICHAS DE PRODUCTOS GANADEROS

◆ CONTROL SANITARIO Y VETERINARIO:

Existe un sistema de control sanitario específico el cual certifica la seguridad alimentaria de este producto.

◆ PRODUCCIÓN Y APROVECHAMIENTO:

Según datos del Servicio de Estadística de Canarias en el año 2010 se produjo un total de 38.902 miles de docenas de huevos.

En Lanzarote predominan dos razas de gallinas ponedoras: Gallinas Isa brown (ponedoras de huevos morenos.) y Gallinas Isa Leghorn (ponedoras de huevos blancos).

NORMATIVAS

◆ La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha establecido un registro de control ganadero (REGA), de obligado cumplimiento para el sector, para la puesta en marcha de una explotación avícola, donde se incluyen aspectos como:

- ◆ Normativa específicas
- ◆ Condiciones de funcionamiento
- ◆ Ubicación
- ◆ Infraestructuras
- ◆ Bienestar animal

RECETAS

El huevo de gallina es uno de los productos más utilizado en la cocina y repostería Isleña. Se cocina frito, sancochado, en tortilla, revuelto. Es un alimento económico, cómodo de usar, de gran riqueza nutricional y de gran aceptación.