

Universidad del sureste

Nombre del docente: MVZ. Sergio Chong velazquez

Nombre del alumno: Leonel Antonio Roblero Gonzalez

Materia: producción sustentable de carne



Trabajo: introducción de la producción de carne en México y su historia

Escuela: UDS campus Tapachula

Fecha de entrega: 08/enero/2021

Produccion de carne

Derivados Carnicos

productos elaborados a partir de una materia prima que es la carne fresca, además, grasa, sangre y vísceras.

Clasificacion

contiene lípidos o grasa neutral, como alimento energético.

- Gran contenido de proteína de calidad superior. 70
- Gran contenido en hierro y cobre asimilable.
- Gran cantidad en fósforo.
- Gran contenido de los factores de la vitamina B complej

Productores y Procesadores

la industria de la carne en México es la tercera más importante después de la industria de lácteos y la de pan, en el sector de la comida procesada

Produccion

se ha mantenido como el eje en torno al cual se establecen diferentes tendencias de producción y el propio mercado de las carnes en México; la producción de bovinos para carne constituye una de las actividades fundamentales del subsector pecuario naciona

Consumo

productos cárnicos han hecho que la carne de ganado bovino sea el eje ordenador de la demanda y de los precios del resto de las carnes: el consumidor mexicano ha elaborado la mayoría de sus alimentos con carne de bovino;