



Mi Universidad

Cuadro informativo.

Nombre del Alumno: Adrian de Jesus Santiz Toledo.

Nombre del tema: Valor nutricional de alimentos.

Parcial: 2^{do}

Nombre de la Materia: Bioquímica 2.

Nombre del profesor: Sandra Edith Moreno Lopez.

Nombre de la Licenciatura: Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Cuatrimestre: 2^{do}

Matricula: 409421302.

PASIÓN POR EDUCAR

Ocosingo, Chiapas a 23 de febrero del 2022.

CUADRO INFORMATIVO.

VALOR NUTRICIONAL DE LOS DERIVADOS OBTENIDOS EN ESPECIES DOMESTICAS.

	Energía Kcal	Proteínas g	Grasas g	HCg
Vacuno				
- Carne magra.	131	20,7	5,4	Tr
- Semigrasa.	256	16,7	21	Tr
- Chuletas.	253	17	20,5	Tr.
Ovino.				
- Chuletas.	225	18	17	Tr.
- Pierna y paletilla.	240	15,8-17,6	9,6-12,7	Tr
- Otras piezas.	357	15,6	20,8	Tr
Porcino.				
- Carne magra.	155	20	8,3	Tr
- Carne semigrasa.	273	16,6	23	Tr
- Chuletas.	327	15,4	29,5	Tr
- Panceta.	469	12,5	46,6	0
Caprino.				
	133	19,3	4	Tr
Conejo.				
	133	23	4,6	Tr
Pollo.				
- Filetes.	112	21,8	2,8	Tr
- Pollo y gallina.	167	20	9,7	Tr
- Huevos	150	12,5	11,1	Tr
Lacteos.				
- Leche de vaca.	65	3,3	3,7	5
- Leche de cabra.	71	3,7	4,4	4,5
- Queso manchego semicurado.	376	29	28,7	0,5
- Yogur natural.	60	3,2	3,2	3,8

HC = Hidratos de Carbono

Tr = Trazas.

REFERENCIAS

Cabrera, M. C., & Saadoun, A. (2014). *Caracterización del valor nutricional de alimentos*. Argentina: Urbiston, j. y Pereyra, j.

Latham, M. C. (2002). *Nutricion humana en el mundo desarrollado*. Nueva york, Estados Unidos.: FAO.

PASIÓN POR EDUCAR