



**Nombre del alumno: Oscar Omel  
Lopez Osorio**

**Nombre del profesor: Sandra Edith  
Moreno Lopez**

**Licenciatura: Medicina Veterinaria y  
Zootecnia**

PASIÓN POR EDUCAR

**Materia: Etologia**

**Cuatrimestre: 2do**

**Nombre del trabajo: Valor nutricional**

Ocosingo, Chiapas a 25 de febrero del 2022

# Cuadro Informativo

Valores nutricionales de productos pecuario y derivados

	Calorías kcal	Proteínas g	Grasas g	H2O g
<b>Lácteos</b>				
- Leche de vaca	65	3,3	3,7	5
- Leche de cabra	71	3,7	4,9	4,5
- Queso ricotta semicurado	376	29	28,7	0,5
<b>Bovino</b>				
- Carne magra	131	20,1	5,9	Tr
- Carne Semi-magra	236	16,7	21	Tr
<b>Pollo</b>				
- Alitas	150	12,5	11,1	Tr
- Filetes	112	21,8	2,8	Tr
<b>Porcinos</b>				
- Carne magra	155	20	8,3	Tr
- Carne semigrasa	273	16,0	23	Tr
- Chuleta	327	15,9	29,	Tr
- Panceta	464	12,5	96,6	0
<b>Ovino</b>				
- Chuleta	225	18	17	Tr
- Pechuga	290	16	10,2	Tr
- Otr pez	357	18,6	20,8	Tr
- Pierna	290	16	10,5	Tr
<b>Caprino</b>				
	133	23	9,6	Tr