



**Nombre del alumno:**

**Jorgue Uziel del Angel Vazquez**

**Nombre del profesor:**

**Sandra Edith Moreno Lopez**

**Licenciatura:**

**Medico Veterinario y Zootecnista**

**Materia: etologia**

**Nombre del trabajo: cuadro  
informativo**

Ocosingo, Chiapas a 25 de febrero a 2022

# Comida industrializada

## \* Vacunos

	Grasas, g	energía kcal	Proteínas, g	H <sub>2</sub> O
Carne magra	5.4	131	20.7	Tr
Semigrasa	2.1	256	16.7	Tr
Chuleta	20.5	17	20.5	Tr

## \* Porcinos

Carne magra	8.3	155	20	Tr
Carne semigrasa	2.3	233	16.6	Tr
Chuletas	29.5	37	15.4	Tr
Panceta	46	469	12.5	0

## \* Lacteos

Leche vaca	3.7	65	3.3	5
Leche cubra	4.4	71	3.7	4.5
Yogurt natural	3.2	60	3.2	3.8

## \* Pollo

Filete	2.8	112	21.8	Tr
Pollo x gullian	9.7	167	20	Tr
Huevos.	11.1	150	12.5	Tr

## \* Ovino

Chuleta	17	225	18	Tr
Pierna y Palehilla	9.6 - 12.7	240	15.8 - 17.6	Tr
Otras piezas	20.8	357	15.6	Tr

## \* Caprino

	4	133	19.3	Tr
	4.6	133	2.3	Tr

## \* Conejo

\* MC% Hidratos de carbono

\* TC% grasas

