

Puma Gourmet® es la marca que concentra el trabajo de los siete Centros de Enseñanza, Investigación y Extensión de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNAM que, comprometidos en la formación de profesionales, lleva hasta ti productos elaborados por universitarios, de forma artesanal y sin conservadores.

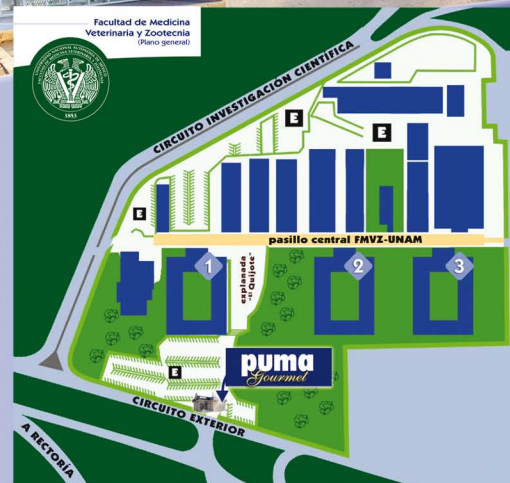
Nuestra labor es abastecer a las familias con productos naturales, de temporada, fomentando así una cultura de consumo sana, diferente y nutritiva.



te consentimos a conciencia



- CEIEPAA** Centro de Enseñanza, Investigación y Extensión en Producción Animal en Altiplano
- CEIEPASP** Centro de Enseñanza, Investigación y Extensión en Producción Agrosilvopastoril
- CEIEPAV** Centro de Enseñanza, Investigación y Extensión en Producción Avícola
- CEIEGT** Centro de Enseñanza, Investigación y Extensión en Ganadería Tropical
- CEIEPO** Centro de Enseñanza, Investigación y Extensión en Producción Ovina
- CEIEPP** Centro de Enseñanza, Investigación y Extensión en Producción Porcina
- CEIPSA** Centro de Enseñanza Práctica e Investigación en Producción y Salud Animal



Universidad Nacional Autónoma de México  
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Ubicado a un costado del estacionamiento para alumnos de la FMVZ-UNAM, en Ciudad Universitaria.

Horario: Lunes a Viernes  
9:30 a 14:00 horas y de 15:00 a 17:30

[puma.gourmet@outlook.com](mailto:puma.gourmet@outlook.com) ✉  
5622-5953 ☎

Puma Gourmet 📍  
también ubícanos en google maps 📍

fmvz-unam

fmvz-unam

**puma**  
*Gourmet*



alimentos elaborados  
...a conciencia



UNAM  
La Universidad de la Nación

productos de origen animal

Detrás de cada alimento de origen animal que llega a tu mesa, está la labor de un médico veterinario zootecnista que interviene en su producción, garantizando su valor nutricional y su calidad sanitaria.

## Productos

# Lácteos



Elaborados con leche entera fresca y pasteurizada, de vaca, cabra u oveja. Contienen los principales elementos nutricionales de la leche, para nuestra dieta, y son una fuente rica en calcio y vitaminas del grupo B.

### • Quesos

(de vaca y de cabra)

#### tipo semimaduro:

Manchego  
Port Salut  
Chihuahua  
Cheddar

#### tipo frescos

Panela  
Boursin  
Oaxaca  
Requesón



### • Crema

### • Yogurt

### • Flan

### • Chongos



# Carnes

Limpias, sin ingredientes artificiales, nuestra carne contiene proteína de alto valor biológico, los ocho aminoácidos esenciales y excelente aporte de hierro.



Nuestra variedad incluye carne de

- pollo
- cerdo
- pavo
- pato
- borrego
- cabrito
- conejo
- ciervo rojo

así como platillos que los incluyen:  
**barbacoa** y **carne al pastor**.

# Embutidos

Elaborados con carne de cerdo fresca, limpia y adicionada con condimentos especiales que le dan sabor único.

- Salchicha
- Tocino
- Longaniza
- Jamón
- Chorizo
- Butifarra



# Miel de abeja

De bosque o de campo, fresca, natural y limpia, la miel es un endulzante y antiséptico natural y un sano alimento para niños y adultos.



# Huevo fresco



Siempre fresco, de granja o de rancho –**blanco o rojo**–, el huevo es un alimento completo, básico en la dieta humana. Entre las principales cualidades nutricionales del huevo, están sus proteínas de alta calidad, que contienen todos los aminoácidos esenciales.

