



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Principios Básicos de la Preparación del Pavo: Manejo de las Comidas Cocidas

Comidas para llevar, todavía caliente del horno

¿Comerá dentro de un plazo de 2 horas?

Recoja la comida CALIENTE y manténgala CALIENTE. No es suficiente mantener la comida tibia. Las bacterias dañinas se multiplican más rápidamente a temperaturas entre 40 y 140 °F (4.4 y 60 °C).

Ajuste la temperatura del horno lo suficientemente alta como para mantener la temperatura para mantener el pavo a una temperatura de 140 °F (60 °C) o mayor. Use un termómetro para alimentos para verificar la temperatura de la comida. El relleno y comidas de acompañantes también deben mantenerse a una temperatura de 140 °F (60 °C) o mayor. Puede mantener los alimentos cubiertos para retener su humedad.

¿Comerá mucho más tarde?

No es una buena idea mantener los alimentos calientes por más de 2 horas. Es preferible:

- Extraiga inmediatamente el relleno de la cavidad del pavo y refrigérelo.
- Corte el pavo en pedazos pequeños y refrigérelos. Corte la carne de la pechuga, pero las piernas y alas pueden permanecer enteras.
- No es recomendable recalentar el pavo entero. Corte el pavo en pedazos pequeños y refrigérelos. Se debe rebanar la carne de la pechuga pero las alas y las piernas se pueden dejar enteras.
- Refrigere las papas, la salsa de carne y las verduras en recipientes poco hondos.

¿Recalentar?

Recaliente completamente hasta que alcancen 165 °F (73.88 °C) o emitan vapor. Hierva

las salsas de carne hasta que alcancen el punto de ebullición.

Si use un horno de microondas, cubra los alimentos y haga rotar el recipiente que los contiene para que la comida se caliente de manera uniforme. Siga las instrucciones del fabricante del horno de microondas.

Alimentos cocidos y refrigerados

Mantenga Fríos los Alimentos Fríos

Refrigere los alimentos fríos tan pronto llegue a su hogar (siempre dentro de un plazo de 2 horas). Sirva sus comidas dentro de un plazo de 3 a 4 días.

NO es recomendable recalentar un pavo entero. Si planea recalentar un pavo, corte la carne en pedazos pequeños. Rebane la carne de la pechuga. Las piernas y las alas se pueden dejar enteras. Refrigere en envases llanos.

Excepción: Los pavos ya cocidos que contienen un sello de inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) en el empaque han sido procesados bajo condiciones controladas. Siga las instrucciones del paquete para recalentar y almacenar.

Manejar las sobras

Los alimentos perecederos no deben dejarse fuera del refrigerador por más de 2 horas. Refrigere o congele prontamente las sobras en envases llanos.

Almacenar las sobras

El congelar las sobras y los cortes del pavo es adecuado (aun cuando los compro congelados). Empaque completamente para conservar su mejor calidad.

Refrigerador (a 40 °F (4.4 °C) o menos)

Pavo cocido	3 a 4 días
Comidas cocidas y salsa de carne	3 a 4 días

Congelador (a 0 °F (-17.8 °C) o menos)

Pavo, presas sencillas o en piezas	4 meses
Pavo aderezado con caldo o salsa de carne	6 meses
Platos de aves cocidos, relleno y salsa de carne	4 a 6 meses

(Los tiempos de almacenaje en el congelador son **solo para calidad**. Los alimentos congelados permanecerán sanos indefinidamente).

Pavo Congelado ya Cocido y Comidas de Acompañamiento

¿Está visible el sello de inspección del USDA?

El sello de inspección en la etiqueta indica que el pavo fue preparado en una planta inspeccionada por el USDA. Lea y siga las direcciones del paquete para descongelar, recalentar y almacenar.

¿La etiqueta del producto no tiene instrucciones de manejo? Siga estos pasos:

- Descongele el pavo congelado y previamente cocido, en su envoltura, sobre una bandeja en el refrigerador.
- Permita aproximadamente un día 24 horas por cada 4 a 5 libras. Los paquetes pequeños como los de relleno, salsa de carne o papas, se descongelaran en menos tiempo. Las comidas de acompañamiento pueden ponerse directamente del congelador hacia el horno.
- Una vez el pavo previamente cocido se ha descongelado, se puede comer [ya sea frío o recalentado hasta 165 °F (73.88 °C)].
- Para recalentar el pavo, corte la carne en pedazos pequeños. Rebane la carne de la pechuga. Las piernas y las alas se pueden dejar enteras.

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al MPHotline.fsis@usda.gov.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov