



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Photo: iStock

Principios Básicos de la Preparación del Pavo: Manejo de las Comidas Pre-cocidas

Comida Recién Terminada de Cocinar

Si se ha de comer dentro de un plazo de 2 horas, la comida caliente debe manipularse de la siguiente manera:

- Recoja la comida CALIENTE y manténgala CALIENTE. El mantener las comidas tibias no es suficiente. Las bacterias dañinas se multiplican más rápidamente a temperaturas entre 40 y 140 °F (4.4 y 60 °C).
- Regule la temperatura del horno para mantener la temperatura interna del pavo y de los platos de acompañamiento a 140 °F (60 °C) o mayor. Utilice un termómetro para alimentos para verificar la temperatura de las comidas. Para que la comida no se reseque, hay que mantenerla tapada.

Si la comida no se va a consumir dentro de un plazo de 2 horas, debe hacer lo siguiente:

- Extraiga inmediatamente el relleno de la cavidad del pavo y refrigere las presas del pavo en recipientes poco hondos.
- 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 y las verduras en recipientes poco hondos.
- Si desea, puede comer el pavo frío.
- Recaliente bien las presas de pavo y los platos de acompañamiento, hasta que alcancen 165 °F (73.88 °C) y emitan vapor. Hierva las salsas de carne hasta que alcancen el punto de ebullición.

- Si usa 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 manual de empleo del microondas provisto por el fabricante.

Alimentos Pre-cocidos y Refrigerados

Mantenga FRÍAS las comidas FRÍAS.

- Refrigere las comidas frías lo más pronto posible (esto siempre debe hacerse dentro de un plazo de 2 horas). Sirva sus comidas dentro de un plazo de 1 a 2 días.
- Si desea, el pavo se puede comer frío.

NO es recomendable recalentar el pavo entero.

- Cuando recaliente el pavo, rebane la pechuga. Las piernas y las alas se pueden dejar enteras. Recaliente bien las presas de pavo y todos los platos de acompañamiento, hasta que alcancen 165 °F (73.88 °C) y emitan vapor. Hierva las salsas de carne hasta que alcancen el punto de ebullición. Si se usa un horno de microondas, hay que cubrir los alimentos y hacer rotar el recipiente que los contiene para que la comida se caliente de manera uniforme. Siga las instrucciones del manual de empleo del microondas provisto por el fabricante.

Nota: Los pavos que compre rellenos y congelados, con el sello de inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) o de su Estado en la envoltura, son sanos porque han sido procesados de acuerdo a medidas sanitarias de control. Estos pavos no se deben de descongelar antes de cocinar. Siga las instrucciones de manipulación que vienen en la envoltura.

Pavo y Comidas de Acompañamiento Pre-cocidos y Congelados

¿Está visible el sello de inspección?

El sello de inspección puesto en la envoltura le indica que el pavo fue preparado, bajo medidas sanitarias de control, en una planta inspeccionada por el USDA o por el respectivo Estado. Siga las instrucciones para descongelar, recalentar y almacenar.

Cuando no haya instrucciones en la envoltura, siga los siguientes pasos:

- Coloque el pavo pre-cocido, en su envoltura, en un recipiente y descongélelo en el refrigerador. Para descongelar hay que calcular, por lo menos, 24 horas por cada 5 libras de peso del pavo. Los paquetes pequeños como los de relleno, salsa de carne o papas, se descongelaran en menos tiempo. Las comidas de acompañamiento pueden ponerse directamente en el horno sin que haya necesidad de descongelarlos.

- Una vez descongelado, el pavo pre-cocido se puede comer frío o recalentado.

- Para recalentar el pavo, rebane la carne de la pechuga. Las piernas y las alas se pueden dejar enteras. Recaliente bien las presas de pavo y todos las comidas de acompañamiento hasta que alcancen 165 °F (73.88 °C) y emitan vapor. Hierva las salsas de carne hasta que alcancen el punto de ebullición. Si se usa un horno de microondas, hay que cubrir los

alimentos y hacer rotar el recipiente que los contiene para que la comida se caliente de manera uniforme. Siga las instrucciones del manual de empleo del microondas provisto por el fabricante.

Almacenamiento de Sobras

Los alimentos perecederos no se deben dejar fuera de refrigeración por más de 2 horas. Refrigere o congele las sobras en recipientes poco hondos lo antes posible. Las sobras de pavo y las guarniciones tradicionales se pueden volver a congelar aun cuando hayan sido comprados congelados. Para que conserven su mejor calidad, envuélvalos bien.

Tiempo de Almacenamiento para Sobras

Refrigerador [40 °F (4.4 °C) o menos]

Pavo Cocido	hasta 4 días
Relleno y salsa de carne	1 a 2 días
Otras comidas cocidas	3 a 4 días

Congelador [0 °F (-17.8 °C) o menos]

Rebanadas o presas de pavo, sin salsas	4 meses
Pavo aderezado con caldo o salsa de carne	6 meses
Platos de aves cocidos	4 a 6 meses
Relleno y salsa de carne	1 mes

(Los alimentos que se mantienen congelados por periodos más largos no son peligrosos para la salud, pero pueden researse y perder el sabor.)

¿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