

# Use un Termómetro para Alimentos



## FSIS

Servicio de Seguridad e Inspección  
de los Alimentos

Departamento de Agricultura

[www.fsis.usda.gov/thermy](http://www.fsis.usda.gov/thermy)

## Reglas de Temperatura

... para cocinar alimentos en casa

- 145 °F** • Carne de res, cordero y ternera, filetes y asados, semicruda (término medio—160 °F)
- 160 °F** • Carne molida, pastel de carne al horno, cerdo, ternera y cordero
  - Chuletas, costillas y asados
  - Platos a base de huevo
- 165 °F** • Carne de pavo y de pollo molida
  - Rellenos y cazuelas
  - Sobrantes
- 170 °F** • Pechugas de pollo y pavo
- 180 °F** • Pollo y Pavo ave entera, piernas, muslos y alas
  - Pato y ganso

Es la única forma segura de saber si sus alimentos han alcanzado una temperatura suficientemente alta para destruir bacterias causantes de intoxicaciones alimentarias.

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA

1-800-535-4555 • TTY: 1-800-256-7072

correo electrónico: [mpholine.fsis@usda.gov](mailto:mpholine.fsis@usda.gov)