

Factores Sobre la Seguridad de los Alimentos



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

Información para los Consumidores

Septiembre 2003

Comida Recién Terminada de Cocinar

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

- 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.
- Regule la temperatura del horno para que mantenga la temperatura interna del pavo y de los platos de acompañamiento a 140 °F, o a una temperatura más alta. 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, se 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; 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 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 Precocinados y Refrigerados

Mantenga FRÍAS las comidas FRÍAS.

- Refrigere las comidas frías lo más pronto posible; siempre debe hacerse esto 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 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 USDA 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 Platos de Acompañamiento Precocinados 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 precocinado, 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 descongelarán en menos tiempo. Los platos de acompañamiento pueden ponerse directamente en el horno sin que haya necesidad de descongelarlos.
- Una vez descongelado, el pavo precocinado 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 los platos de acompañamiento hasta alcancen 165 °F 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 aún cuando hayan sido comprados congelados. Para que conserven su mejor calidad, envuélvalos bien.

Tiempo de Almacenamiento para Sobras

Refrigerador

(a una temperatura de 40 °F o un poco menor)

Pavo Cocido.....hasta 4 días

Relleno y salsa de carne.....1 a 2 días

Otras comidas cocidas.....3 a 4 días

Congelador

(a una temperatura de 0 °F o un poco menor)

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 resecarse y perder el sabor.)

Para mayor información, contacte:

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA:

1-888-MPHotline (1-888-674-6854)

1-800-256-7072 para personas con dificultad para oír (TTY)

Correo electrónico: mpholine.fsis@usda.gov

Página Web de FSIS: www.fsis.usda.gov

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.