



FSIS

Servicio de Inocuidad e
Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura de los EEUU

www.fsis.usda.gov/En_Espanol

Reglas de Temperatura

... para cocinar alimentos en casa

Temperatura Interna Mínima Adecuada

- 145 °F** Carne de res, cordero y ternera;
filetes y asados, semicruda
(término medio—160 °F)
- 160 °F** Carne molida de res, cerdo,
ternera y cordero
Chuletas, costillas y asados de cerdo
Platos a base de huevo
- 165 °F** Carne molida de pollo y pavo
Pollo y pavo—ave entera,
pechugas, piernas, muslos y alas
Relleno y cazuelas
Sobras

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA
1-888-674-6854 • TTY: 1-800-256-7072
correo electrónico: mph hotline.fsis@usda.gov