

El USDA Ofrece Consejos para una Preparación Adecuada de su Cena de Acción de Gracias

Washington, 14 de noviembre del 2007- La decisión de escoger un pavo para la cena de Acción de Gracias es un asunto serio tanto para los consumidores, como también para el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés). Verifique que el pavo tenga la marca de inspección del USDA o del estado, ya sea cuando lo compre de la tienda u ordene por la red electrónica o por catálogo. Esta marca indica que el pavo ha sido inspeccionado para sanidad.

Para decidir qué tamaño de pavo comprar, permita aproximadamente una libra por persona. Si compró un pavo congelado, es importante que lo descongele adecuadamente en el refrigerador, en agua fría o en el horno de microondas. En el refrigerador, permita aproximadamente 24 horas por cada cuatro a cinco libras. Para descongelar en agua fría, permita aproximadamente 30 minutos por libra. Si escoge descongelar el pavo en un horno de microondas, verifique su manual de instrucciones para calcular la cantidad de minutos por libra y los ajustes de potencia apropiados, y cocine el pavo inmediatamente después de descongelarlo.

Sin importar el tamaño de pavo se compre o el tipo de comida que se prepare, es importante que los consumidores presten atención a las recomendaciones indicadas en la compañía nacional “Be Food Safe” del USDA. Cuando maneje o cocine un pavo, ponga en práctica el “**Limpiar, Separar, Cocinar y Enfriar**”, para ayudar a prevenir enfermedades a través de los alimentos.

Limpiar: Siempre lávese las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de manejar los alimentos. Lave con agua caliente y jabón las tablas de cortar, utensilios, superficies de preparación y todo aquello que entre en contacto con el pavo crudo o sus jugos.

Separar: Use tablas de cortar diferentes para carnes y aves crudas y para otros alimentos que no serán cocidos, como las verduras. Asegúrese de mantener el pavo crudo separado de las comidas de complemento.

Cocinar: Use un termómetro para alimentos. Todas las partes del pavo y el centro del relleno deben alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.9 °C).

Enfriar: Mantenga el refrigerador a 40 °F (4.4 °C) o menos para prevenir que las bacterias crezcan. Los alimentos perecederos no se deben dejar a temperatura ambiental por más de dos horas. Deseche los alimentos que se han sido dejados a temperatura ambiental por más de dos horas.

Para más información en como preparar adecuadamente un pavo para la cena de Acción de Gracias, también puede visitar <http://www.fsis.usda.gov/PDF/Spanish - Lets Talk Turkey.pdf>

La representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”) esta disponible para proveer información (en inglés) sobre inocuidad alimentaria 24 horas al día, los 7 días a la semana, visitando AskKaren.gov. Los consumidores con preguntas sobre inocuidad alimentaria, también pueden comunicarse con la **Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA**. Expertos en inocuidad alimentaria están disponibles para contestar preguntas (en inglés y español) durante todo el año, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m. (hora del este). En el día de Acción de Gracias, la Línea de Información estará abierta desde las 8 a.m. hasta las 2 p.m. (hora del este). El número gratis es 1-888-674-6854. Mensajes grabados están disponibles las 24 horas del día.