



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Principios Básicos en la Preparación de los Alimentos Inocuos

Los alimentos se deben preparar, almacenar y manipular de manera adecuada para prevenir las intoxicaciones alimentarias. Las bacterias dañinas que pueden causar enfermedades no se pueden ver, oler ni gustar. En cada paso de la preparación de alimentos, sigan las cuatro pautas enumeradas en ¡Combata a BAC!™ para mantener los alimentos inocuos:

- **Limpiar** — Lávese las manos a menudo y lave las superficies de su cocina.
- **Separar** — Impida la propagación de la contaminación.
- **Cocer** — Utilice la temperatura adecuada.
- **Enfriar** — Refrigere rápidamente.

La Compra

- Compre las cosas refrigeradas o congeladas después de comprar las cosas duraderas.
- Nunca escoja carne o ave con la envoltura rota o que estén goteando.
- No compre alimentos que tengan una fecha de venta, o de uso, vencida.
- Ponga las carnes y aves crudas en bolsas de plástico para que los jugos de estos no contaminen los alimentos cocidos o los que se comen crudos, como frutas y verduras.
- Vaya directamente de la tienda a su casa. Se puede usar una hielera portátil para transportar los alimentos perecederos. Refrigere éstos dentro de un plazo de 2 horas o 1 hora si la temperatura ambiente está por encima de 90 °F (32.22 °C).

El Almacenamiento

- Siempre refrigere los alimentos perecederos dentro de un plazo de 2 horas [1 hora si la temperatura ambiente está por encima de 90 °F (32.22 °C)].
- Verifique la temperatura de su refrigerador y su congelador con un termómetro para aparatos electrodomésticos. El refrigerador debe de mantener una temperatura de 40 °F (4.4 °C) o menos, y el congelador, 0 °F (-17.8 °C) o menos.
- Cuezca o congele las aves, pescados, carnes molidas, y vísceras crudas dentro de 2 días; las carnes de res, ternera, oveja, o cerdo, dentro de 3 a 5 días.
- Los alimentos perecederos como carnes y aves se deben de envolver herméticamente para mantener la buena calidad y para prevenir que los jugos goteen sobre otros alimentos.
- Para mantener la buena calidad cuando congele carnes y aves en su paquete original, envuélvalos con papel de aluminio o envoltura de plástico que están recomendados para uso en el congelador.

- En general, alimentos enlatados que contienen mucho ácido, como los tomates, las toronjas, y las piñas, se pueden guardar en la alacena por 12 a 18 meses. Los alimentos enlatados de poco ácido como las carnes, aves, pescados y la mayoría de las verduras, duran de 2 a 5 años si las latas se mantienen en buen estado y se han guardado en lugar fresco, limpio y seco. Deseche las latas que estén abolladas, goteando, abultadas, u oxidadas.

La Preparación

- Siempre lávese las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de manipular los alimentos.
- Evite la propagación de las bacterias. Mantenga las carnes, aves y pescados crudos y sus jugos separados de otros alimentos. Después de cortar carnes crudas, lave las tablas de cortar, utensilios y mostradores con agua caliente y jabón.
- Las tablas de cortar, utensilios y mostradores se pueden desinfectar usando una solución de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, en 1 galón de agua.
- Marine las carnes y aves en el refrigerador, en un envase cubierto.

La Descongelación

- **Refrigerador:** Permite descongelar lentamente, sin riesgos. Asegúrese que los jugos de las carnes y aves no goteen sobre otros alimentos.
- **Agua Fría:** Para descongelar rápidamente, coloque el alimento en una bolsa de plástico hermética. Sumérjalo en agua fría del caño. Cambie el agua cada 30 minutos. Cuézalo inmediatamente después de descongelarlo.
- **Microondas:** Cuezca los alimentos inmediatamente de descongelarlos en el horno de microondas.

La Cocción

- La carne de res, ternero y cordero en filetes, asados o chuletas se pueden cocer hasta alcanzar 145 °F (62.77 °C).
- Todos los cortes de cerdo deben alcanzar 160 °F (71.11 °C).

Principios Básicos en la Preparación de los Alimentos Inocuos

- La carne molida de res, ternero y cordero debe alcanzar 160 °F (71.11 °C).
- Todas las aves deben alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C).

El Servicio

- Las comidas calientes se deben de mantener a 140 °F (60 °C) o más alto.
- Las comidas frías se deben de mantener a 40 °F (4.4 °C) o más frías.
- Cuando sirva comidas estilo bufet, mantenga las comidas calientes sobre aparatos calentadores. Mantenga las comidas frías sobre recipientes con hielo o use fuentes pequeñas y repóngalas frecuentemente.
- Los alimentos perecederos no se deben de dejar fuera de refrigeración por más de 2 horas

[1 hora si la temperatura está por encima de 90 °F (32.22 °C)].

Las Sobras

- Deseche cualquier alimento que se haya dejado a temperatura ambiente por más de 2 horas [1 hora si la temperatura está por encima de 90 °F (32.22 °C)].
- Coloque los alimentos en envases poco hondos y póngalos inmediatamente en el refrigerador o el congelador para que se enfrien rápidamente.
- Utilice las sobras cocidas en un plazo de 4 días.

Recongelando Alimentos

Carnes y aves descongeladas en el refrigerador, pueden ser recongeladas antes o después de cocinarlas. Si han sido descongeladas por otros métodos, cocínelos antes de recongelarlos.

Gráfico de Almacenamiento en Frío

Estos límites de tiempo corto pero sin riesgos le ayudarán a mantener inocuos los alimentos refrigerados y sin descomponerse. Debido a que el congelamiento mantiene los alimentos inocuos por tiempo indefinido, estos límites de tiempo de almacenamiento se refieren a la calidad solamente.

Producto	Refrigerador 40 °F (4.4 °C)	Congelador 0 °F (-17.8 °C)
Huevos		
Huevos frescos	3 a 5 semanas	No los congele
Claros y Yemas crudas	2 a 4 días	1 año
Huevos duros	1 semana	No congelan bien
Huevos líquidos, pasteurizados, sustitutos de huevo		
envase abierto	3 días	No los congele
envase cerrado	10 días	1 año
Mayonesa comercial		
Refrigerar después de abrir	2 meses	No la congele
Comidas listas congeladas		
Mantener congeladas hasta el momento de usarse	—	3 a 4 meses
Productos de la Fiambrería y Envasados al Vacío		
Ensaladas de pollo, huevo, atún, jamón y fideos, preparadas en la tienda o en casa	3 a 5 días	No congelan bien
Salchichas "Hot Dogs" y Fiambres		
Salchichas "Hot Dogs"		
envase abierto	1 semana	1 a 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses

Producto	Refrigerador 40 °F (4.4 °C)	Congelador 0 °F (-17.8 °C)
Fiambres		
envase abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses
Tocino y Salchichas		
Tocino	7 días	1 mes
Salchichas, crudas, de pollo, pavo, cerdo, res	1 a 2 días	1 a 2 meses
Chorizos ahumados, croquetas	7 días	1 a 2 meses
Salchicha dura – peperoni, palitos de charqui	2 a 3 semanas	1 a 2 meses
Salchichón, titulado "Mantener Refrigerado"		
envase abierto	3 semanas	1 a 2 meses
envase cerrado	3 meses	1 a 2 meses
Carne en Salmuera		
Carne en salmuera envasada en bolsa con su jugo	5 a 7 días	En seco, 1 mes
Jamón enlatado, con etiqueta de: "Mantener Refrigerado"		
abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
cerrado	6 a 9 meses	No lo congele

Principios Básicos en la Preparación de los Alimentos Inocuos

Producto	Refrigerador 40 °F (4.4 °C)	Congelador 0 °F (-17.8 °C)
Jamón completamente cocido		
envasado al vacío en la planta sin fecha, cerrado	2 semanas	1 a 2 meses
envasado al vacío en la planta con fecha, cerrado	utilizar hasta la fecha del paquete	
Entero Mitad Rodajas	7 días 3 a 5 días 3 a 4 días	
Hamburguesas, Carne Molida y Carne para Guisos		
Hamburguesas y carne para guisos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Carne molida de pavo, ternero, cerdo, oveja, y mezclas de éstas		
Carne Fresca de Res, Ternera, Oveja, Cerdo		
Filetes	3 a 5 días	6 a 12 meses
Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Asados	3 a 5 días	4 a 12 meses
Visceras—lengua, hígado, corazón, riñones, mondongo	1 a 2 días	3 a 4 meses
Chuletas rellenas crudas de cerdo, de oveja o pechugas de pollo rellenas con aderezo	1 día	No congelan bien
Sopas y Guisos de verduras o con carne	3 a 4 días	2 a 3 meses

Producto	Refrigerador 40 °F (4.4 °C)	Congelador 0 °F (-17.8 °C)
Aves Frescas		
Pollo o pavo, entero	1 a 2 días	1 año
Pollo o pavo, en presas	1 a 2 días	9 meses
Menudencia	1 a 2 días	3 a 4 meses
Sobras de Carnes y Aves Cocidas		
Carne cocida y Guisos de aves cocidos	3 a 4 días	2 a 3 meses
Salsas y caldos de carne	1 a 2 días	2 a 3 meses
Pollo frito	3 a 4 días	4 meses
Guisos de aves cocidos	3 a 4 días	4 a 6 meses
Aves en presas simples	3 a 4 días	4 meses
Presas con salsa o caldo	1 a 2 días	6 meses
Trozos de pollo, croquetas	1 a 2 días	1 a 3 meses
Otros Alimentos, Sobras		
Pizza, cocida	3 a 4 días	1 a 2 meses
Relleno, cocido	3 a 4 días	1 mes

¿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



AskKaren.gov

El FSIS estimula la reproducción y distribución de esta publicación para usarse con propósitos de difusión sobre inocuidad alimentaria. Sin embargo, los símbolos y logos del USDA no deben ser usados por separado en ninguna manera que diera a entender que la agencia promueve un producto o servicio comercial.

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.
Septiembre 2006