



Comunicado No. 0610.10sp

Donna Karlsons (301) 344-4764
Catherine Cochran (202) 720-9113

USDA Provee Recomendaciones de Inocuidad Alimentaria para el Día de Acción de Gracias

WASHINGTON, 17 de noviembre de 2010—Chefs con experiencia y novatos que por primera vez sirven como anfitriones en el día de la cena de Acción de Gracias están sintiendo la presión en esta época del año. El sentimentalismo y la anticipación del día feriado de Acción de Gracias en los Estados Unidos se convierte en uno que nadie quiere arruinar junto a sus familias e invitados en la preparación del pavo, el cual es la piedra angular de todos los alimentos del día de Acción de Gracias, que al fallar puede ser desalentador. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del USDA, tiene algunas sugerencias para cocineros ancianos para asegurar que tu pavo, pollo, ganso o cualquier otra ave sea cocida con seguridad y recordada por las razones correctas y no por que alguien desarrolló una enfermedad por ingerir comida contaminada.

“Durante este tiempo tan ocupado del año, es importante recordar que la seguridad viene primero,” recomienda la Dra. Elisabeth Hagen, Asistente del Secretario de Agricultura para Seguridad Alimentaria. “Al preparar los alimentos para el día de Acción de Gracias, tome el tiempo necesario para asegurarse que usted tenga un termómetro de alimentos y planifique por adelantado de manera que usted disfrute a cabalidad y con seguridad la cena de Acción de Gracias de este año.”

Prepare su Pavo para ser Cocido con Una Semana de Anticipación.

Las personas que compran el pavo congelado deben hacer sus compras algunos días por adelantado para permitir que este se descongele con suficiente tiempo de anticipación. Si usted tiene planes de comprar un pavo fresco, no lo compre muy temprano. Aves frescas, deben mantenerse en el refrigerador no más de dos días antes de ser cocidas. Este es también un buen momento para asegurarse que usted tenga un termómetro para el día importante. Si no lo tiene, seleccione uno en su tienda de comestibles cuando compre el pavo.

La manera óptima pero que más tiempo consume para descongelar el pavo es en el refrigerador. Mantenga el ave congelada en su envoltura original y colóquelo en un envase que pueda recoger todos los jugos que puedan salir de la envoltura original. La bacteria en los jugos de la carne pueden producir contaminación cruzada con otros alimentos que serán consumidos sin haber sido cocidos un tiempo adicional o que previamente fueron cocidos, posiblemente causando una enfermedad por comida contaminada. Permita un tiempo de descongelamiento de aproximadamente 24 horas por cada cuatro a cinco libras de aves congeladas. Aves descongeladas pueden mantenerse en el refrigerador por uno o dos días antes de ser cocidas.

Si es el día antes del Día de Acción de Gracias y su pavo se encuentra en el congelador o si no hay espacio en el refrigerador para ser descongelado, no deje que el pánico lo agobie. Usted puede descongelar el pavo por el método de agua fría. Sumerja el pavo en un envase con suficiente agua fría que cubra el pavo y cambie el agua cada 30 minutos. Calcule 30 minutos por cada libra para descongelar el ave.

Como último recurso, cocine el pavo o pollo en su estado congelado. Este se descongelará en un solo paso, pero este requerirá un 50 por ciento más de tiempo adicional para ser cocido. La única desventaja, no puede rellenar un ave congelada.

Seleccione el Método de Relleno Uno o Dos Días Por Adelantado.

La manera más común de acompañar el pavo es con relleno, el cual requiere el mismo método de inocuidad en su preparación que el ave. Relleno de pan, relleno hecho con maíz o arroz, relleno cocido adentro del ave o cocido en una caserola o cualquier otra variación que a su familia le guste es segura siempre y cuando se prepare antes de ser cocida. Los ingredientes secos o húmedos para el relleno pueden ser preparados separadamente por adelantado y luego enfriado pero no mezclado hasta el momento de ser servido. El relleno debe ser húmedo, no seco, debido a que el calor destruye la bacteria más rápidamente en un ambiente húmedo.

La cocción del relleno separado del pavo en una caserola es el método más seguro y provee una cocción con más flexibilidad para preparar por adelantado. Si usted no tiene planes de rellenar su pavo, es seguro prepararlo e inmediatamente congelarlo o cocinar la mezcla. Nunca rellene aves con relleno congelado o previamente cocido. Cuando sea necesario, cocine relleno congelado directamente en su estado congelado sin haberlo descongelado previamente y caliente el relleno congelado o previamente cocido a una temperatura interna de 165 °F antes de ser servido.

Calientelo el Día de Acción de Gracias.

Coloque el ave cruda, rellena o sin relleno en un horno previamente calentado a una temperatura de 325 °F o mayor. El pavo tiene que alcanzar una temperatura segura interna mínima de 165 °F, medida con un termómetro en la parte más interna del muslo, el ala, la parte más gruesa de la pechuga o el relleno para que la bacteria que pueda estar presente sea destruida. La bacteria puede sobrevivir en el ave o en el relleno, esté o no cocido adentro o en la parte de afuera del pavo que no haya alcanzado 165 °F, lo cual podría causar una enfermedad por comida contaminada.

Toda la carne de ave, incluyendo cualquiera que se mantenga de color rosado, puede ser consumida si ha alcanzado por los menos 165 °F. Cuando el pavo completo, relleno es removido del horno, dejelo por unos 20 minutos antes de remover el relleno y trozar el ave.

Refrijerele Inmediatamente Luego de la Cena.

Luego de la cena, es un momento maravilloso para relajarse con los huéspedes, pero los cocineros ocupados no pueden relajarse hasta que los sobrantes estén refrigerados. La bacteria se propaga más rápido a temperaturas de 40 °F y 140 °F, por lo tanto el refrigerar los alimentos luego de la cena reduce los riesgos de una enfermedad por comida contaminada.

Luego de la cena de Acción de Gracias, corte los sobrantes del ave en pedazos pequeños. Coloque el relleno en un envase no muy profundo y refrigere a (40 °F o más bajo) o congele a (0 °F o más bajo) el ave o relleno durante un periodo de 2 horas de haber sido cocido. Use los sobrantes durante un periodo de tres a cuatro días o congelelos. Recaliente los sobrantes a una temperatura segura interna mínima de 165 °F o hasta que este caliente o botando vapor.

Para información adicional sobre como cocinar un pavo y otras carnes para el día de Acción de Gracias como faizán, capon, pato o ganzo y también relleno, visite el Internet en www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Seasonal_Food_Safety_Fact_Sheets/index.asp.

Uste puede llamar durante todo el año a la línea caliente de Lunes a Viernes de 10 a.m. a 4 p.m. EST (en Inglés o Español) utilizando el teléfono número 1-888-MPHotline o 1-888-674-6854. Escuche mensajes previamente grabados sobre inocuidad alimentaria en el mismo número 24 horas al día. Visite la página electrónica de FSIS en www.fsis.usda.gov. Preguntas pueden ser contestadas por vía de E-mail en MPHotline.fsis@usda.gov.

#

NOTA: Obtenga comunicaciones y otra información sobre FSIS en el Internet en www.fsis.usda.gov.
Siga a FSIS en Twitter en twitter.com/usdafoodsafety

#

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) es un proveedor de servicios, empleador y prestamista que ofrece igualdad de oportunidades para todos. Para radicar una queja por discriminación, escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington, DC 20250-9410, o llame al (800) 795-3272 o al (202) 720-6382 para las personas con discapacidad auditiva.