

# TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD

**140 °F**

(60 °C)

Jamón totalmente cocido (para recalentar)  
(envasado en plantas inspeccionadas por el USDA)

**145 °F**

(62.8 °C)

Pescado y mariscos  
Carne fresca, ternera y cordero  
(filetes, asados, chuletas)

**160 °F**

(71.1 °C)

Carnes molidas y mezclas (carne de res, cerdo,  
ternera, cordero)  
Huevos (cocine hasta que la yema y la clara estén  
firmes); recetas que contengan huevo  
Carne de cerdo fresca  
Jamón fresco crudo

**165 °F**

(73.9 °C)

Aves (pechugas, pájaro entero, piernas, muslos,  
alas, carne de pollo molida y rellenos)  
Pavo, jamón cocido totalmente (para  
recalentar) (envasado en plantas  
no-inspeccionadas por USDA) Pato y ganso  
Alimentos sobrantes, guisos

**¡Recuerde siempre registrar las temperaturas!**



Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Alimentos y Nutrición a través un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del Gobierno de EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la Ley Federal y la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para interponer una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2018, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La Univesidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para mayor información, por favor póngase en contacto con [helpdesk@theicn.org](mailto:helpdesk@theicn.org).

03/29/2018