USDA Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Información sobre Inocuidad de Alimentos

USDA Photo

CalFresh Healthy Living | UC CE UNIVERSIDAD DE CALIFORNIA Agricultura y Recursos Naturales | Extensión Cooperativa de UC

Principios Básicos de la Preparación del Pavo: Descongelación Adecuada

"La Gran Descongelación"

Los pavos deben mantenerse a una temperatura adecuada durante la descongelación. Mientras están congelados, los pavos se mantienen inocuos por tiempo indefinido. Sin embargo, tan pronto estos se comienzan a descongelar, cualquier bacteria que haya estado presente antes de congelarlos puede comenzar a crecer nuevamente.

Un paquete congelado de carne o ave que se deja descongelar sobre el mostrador por mas de 2 horas, no esta a una temperatura adecuada. Aún cuando el centro del alimento este congelado todavía, su capa superior se encuentra en la "zona de peligro," entre 40 y 140 ºF (4.4 y 60 º), a una temperatura donde las bacterias dañinas se multiplican rápidamente.

Existen tres métodos inocuos para descongelar los alimentos: en el refrigerador, en agua fría y en el horno de microondas.

Métodos adecuados para descongelar

Inmediatamente después de salir de la tienda, lleve el pavo congelado a su casa y guárdelo en el congelador.

Los pavos no se deben de descongelar en el exterior de la casa, en la maletera del automóvil, en el sótano o en cualquier otro lugar donde las temperaturas no pueden ser cortantemente supervisadas o aseguradas.

Descongelación en el Refrigerador

Cuando se descongela el pavo en el refrigerador:

- Planee por adelantado:

Permita aproximadamente 24 horas por cada de 4 a 5 libras del pavo en un refrigerador cuya temperatura registre 40 ºF (4.4 ºC) o menos.

- Coloque el pavo en un envase o bandeja para prevenir que sus jugos goteen sobre otros alimentos.

- Después de descongelar el pavo en el refrigerador, éste todavía se puede retener para usarse por uno o dos días adicionales antes de la cocción.

Tiempos de Descongelación en el Refrigerador

(Pavo entero)

4 a 12 libras	1 a 2 días
12 a 16 libras	3 a 4 días
16 a 20 libras	4 a 5 días
20 a 24 libras	5 a 6 días

Los pavos descongelados pueden permanecer en el refrigerador por 1 a 2 días antes de ser cocidos. *Los alimentos descongelados en el refrigerador, pueden volver a congelarse, sin estar cocidos, pero su calidad puede desmejorar*

Descongelación en el Horno de Microondas

Siga las instrucciones del fabricante de su horno de microondas al descongelar un pavo. Planee cocinarlo inmediatamente después de descongelarlo porque algunas áreas del alimento podrían haberse calentado y comenzado a cocinarse durante su descongelación en el horno de microondas. No se recomienda guardar alimentos parcialmente cocidos porque cualquier bacteria presente no se habrá destruido.

Un pavo descongelado en el horno de microondas debe ser cocido inmediatamente.

Descongelación con Agua Fría

Permita aproximadamente 30 minutos por libra. Primero, asegúrese que el pavo este en una bolsa plástica impermeable para prevenir que bacterias se propaguen a otros alimentos y prevenir que el pavo absorba agua, lo cual resulta en un producto aguado.

Sumerja en agua fría el pavo envuelto. Cambie el agua cada 30 minutos hasta que el pavo este descongelado. Cueza el pavo inmediatamente después de haberlo descongelado.

Tiempos de Descongelación en Agua Fría

4 a 12 libras	2 a 6 horas
12 a 16 libras	6 a 8 horas
16 a 20 libras	8 a 10 horas
20 a 24 libras	10 a 12 horas

Un pavo descongelado por el método de agua fría debe ser cocido inmediatamente. Después de la cocción, la carne del pavo se puede volver a congelar.

CalFresh Healthy Living | UC CE | University of California Agriculture and Natural Resources

University of California Cooperative Extension
Placer/Nevada
(530) 889-7350 http://ceplacer.ucanr.edu

¿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 gravados 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.

www.fsis.usda.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.
Noviembre 2007